

Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka
Pod Vinbargom 3, 085 01 Bardejov

MATURITNÉ TÉMY

praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

v zmysle vyhlášky MŠVVaŠ SR č. 224/2022 Z. z. o strednej škole

a zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých

zákonov v znení neskorších predpisov

Školský rok 2023/2024

Študijný odbor:

6323 K hotelová akadémia

Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov
Školský rok: 2023/2024

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky
Forma: Praktická realizácia a predvedenie komplexnej úlohy

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Dĺžka trvania praktickej úlohy: 14 hodín 20 minút

Miesto vykonania úlohy: odborná učebňa č. 20, odborná učebňa č. 21, odborná učebňa
gastronomických predmetov

Téma č. 1: Realizácia manažérskych činností a prevedenie zručností
podľa menu č. 1

Úlohy:

1. **Písomná príprava z gastronomických činností**
2. **Softvérové spracovanie účtovných prípadov**
3. **Prestieranie kuvertu pre 4 osoby podľa menu**
4. **Písomná príprava z manažérskych činností**
5. **Zručnosť: Flambované ovocie, príprava espressa**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: technika obsluhy, odborný výcvik
- obsluha, technológia prípravy pokrmov, účtovníctvo v praxi, hotelový a gastronomický
manažment, praktický marketing

Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov
Školský rok: 2023/ 2024

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky
Forma: Praktická realizácia a predvedenie komplexnej úlohy

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia
Dĺžka trvania praktickej úlohy: 14 hodín 20 minút
Miesto vykonania úlohy: odborná učebňa č. 20, odborná učebňa č. 2, odborná učebňa
gastronomických predmetov

Téma č. 2: Realizácia manažérskeho činností a prevedenie zručností
podľa menu č. 2

Úlohy:

- 1. Písomná príprava z gastronomických činností**
- 2. Softvérové spracovanie účtovných prípadov**
- 3. Prestieranie kuvertu pre 4 osoby podľa menu**
- 4. Písomná príprava z manažérskeho činností**
- 5. Zručnosť: Kurací Stroganoff**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: technika obsluhy, odborný výcvik
- obsluha, technológia prípravy pokrmov, účtovníctvo v praxi, hotelový a gastronomický
manažment, praktický marketing

Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov
Školský rok: 2023/ 2024

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky
Forma: Praktická realizácia a predvedenie komplexnej úlohy

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Dĺžka trvania praktickej úlohy: 14 hodín 20 minút

Miesto vykonania úlohy: odborná učebňa č. 20, odborná učebňa č. 21, dielňa odborného výcviku

Téma č. 3: Realizácia manažérskych činností a prevedenie zručností podľa menu č. 3

Úlohy:

1. **Písomná príprava z gastronomických činností**
2. **Softvérové spracovanie účtovných prípadov**
3. Prestieranie kuvertu pre 4 osoby podľa menu
4. **Písomná príprava z manažérskych činností**
5. **Zručnosť: Dekantovanie červeného vína, príprava espressa**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: technika obsluhy, odborný výcvik
- obsluha, technológia prípravy pokrmov, účtovníctvo v praxi, hotelový a gastronomický manažment, praktický marketing

Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb Jána Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov
Školský rok: 2023/ 2024

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky
Forma: Praktická realizácia a predvedenie komplexnej úlohy

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia
Dĺžka trvania praktickej úlohy: 14 hodín 20 minút
Miesto vykonania úlohy: odborná učebňa, odborná učebňa č. 20, odborná učebňa č. 21,
dielňa odborného výcviku

Téma č. 4: Realizácia manažérskych činností a prevedenie zručností podľa menu č. 4

Úlohy:

1. **Písomná príprava z gastronomických činností**
2. **Softvérové spracovanie účtovných prípadov**
3. Prestieranie kuvertu pre 4 osoby podľa **menu**
4. **Písomná príprava z manažérskych činností**
5. Zručnosť: **Krátky miešaný nápoj v šejkri**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: technika obsluhy, odborný výcvik
- obsluha, technológia prípravy pokrmov, účtovníctvo v praxi, hotelový a gastronomický manažment, praktický marketing