

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 ukončovaní štúdia na stredných školách a zákona č.245/2008 Z. z o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov

Školský rok 2023/2024

Študijný odbor: 6444 K čašník, servírka

Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb, J. Andraščíka

Pod Vinbargom 3, Bardejov

Školský rok: 2023/ 2024

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Forma: Praktická realizácia a predvedenie komplexnej úlohy

Študijný odbor: 6444 K čašník, servírka

Dĺžka trvania praktickej úlohy: 450 minút

Miesto vykonania úlohy: dielne praktického vyučovania školy

Téma č.1: Príprava slávnostnej tabule s dokončovaním zručnosti pred hosťom

Zručnosť: Flambovanie palacínok

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

odborný výcvik, technika obsluhy a služieb, technológia, potraviny a výživa, aplikovaná informatika, matematika

Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb, J. Andraščíka,

Pod Vinbargom 3, Bardejov

Školský rok: 2023/ 2024

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Forma: Praktická realizácia a predvedenie komplexnej úlohy

Študijný odbor: 6444 K čašník, servírka

Dĺžka trvania praktickej úlohy: 450 minút

Miesto vykonania úlohy: dielne praktického vyučovania školy

Téma č.2: Príprava slávnostnej tabule s dokončovaním zručnosti pred hosťom

Zručnosť : Tranšírovanie pstruha

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

odborný výcvik, technika obsluhy a služieb, technológia, potraviny a výživa, aplikovaná informatika, matematika

Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb, J. Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov

Školský rok: 2023/ 2024

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Forma: Praktická realizácia a predvedenie komplexnej úlohy

Študijný odbor: 6444 K čašník, servírka

Dĺžka trvania praktickej úlohy: 450 minút

Miesto vykonania úlohy: dielne praktického vyučovania školy

Téma č.3: Príprava slávnostnej tabule s dokončovaním zručnosti pred hosťom

Zručnosť : Tranšírovanie kurčat'a

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

odborný výcvik, technika obsluhy a služieb, technológia, potraviny a výživa, aplikovaná informatika, matematika

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

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Forma: Praktická realizácia a predvedenie komplexnej úlohy

Študijný odbor: 6444 K čašník, servírka

Dĺžka trvania praktickej úlohy: 450 minút

Miesto vykonania úlohy: dielne praktického vyučovania školy

Téma č.4: Príprava slávnostnej tabule s dokončovaním zručnosti pred hosťom

Zručnosť Porciovanie a flambovanie banána

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

odborný výcvik, technika obsluhy a služieb, technológia, potraviny a výživa, aplikovaná informatika, matematika

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

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Forma: Praktická realizácia a predvedenie komplexnej úlohy

Študijný odbor: 6444 K čašník, servírka

Dĺžka trvania praktickej úlohy: 450 minút

Miesto vykonania úlohy: dielne praktického vyučovania školy

Téma č.5: Príprava slávnostnej tabule s dokončovaním zručnosti pred hosťom

Zručnosť : Príprava krátkeho miešaného alkoholického nápoja

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

odborný výcvik, technika obsluhy a služieb, technológia, potraviny a výživa, aplikovaná informatika, matematika

Názov školy: Stredná odborná škola ekonomiky, hotelierstva a služieb, J. Andraščíka,
Pod Vinbargom 3, Bardejov

Školský rok: 2023/ 2024

Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Forma: Praktická realizácia a predvedenie komplexnej úlohy

Študijný odbor: 6444 K čašník, servírka

Dĺžka trvania praktickej úlohy: 450 minút

Miesto vykonania úlohy: dielne praktického vyučovania školy

Téma č.6: Príprava slávnostnej tabule s dokončovaním zručnosti pred hosťom

Zručnosť : Kuracie stroganov

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

odborný výcvik, technika obsluhy a služieb, technológia, potraviny a výživa, aplikovaná informatika, matematika