

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**

Školský rok 2023/2024

Študijný odbor:

6445 K kuchár

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: 6445 K kuchár

Dĺžka trvania praktickej úlohy: 470 minút

Miesto vykonania úlohy: dielne praktického vyučovania školy

Téma č.1: Príprava menu č. 1 s dokončovaním zručnosti pred hosťom:

Menu 1: *Grécky šalát, Prírodná kuracia rolka plnená (šunka, syr, sušená slivka), dusená ryža, zemiakové hranolky*

Zručnosť 1: *Omeleta plnená restovanou kuracou pečeňou*

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

odborný výcvik, technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy a služieb, 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: 6445 K kuchár
Dĺžka trvania praktickej úlohy: 470 minút
Miesto vykonania úlohy: dielne praktického vyučovania školy

Téma č. 2: Príprava menu č. 2 s dokončovaním zručnosti pred hosťom:

Menu 2: *Slepačí vývar s domácimi rezancami,*

Dukátové buchtičky s vanilkovým krémom

Zručnosť 2: *Kuracie soté s kukuricou a čerstvými šampiňónmi*

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

odborný výcvik, technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy a služieb, 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: 6445 K kuchár

Dĺžka trvania praktickej úlohy: 470 minút

Miesto vykonania úlohy: dielne praktického vyučovania školy

Téma č.3: Príprava menu č. 3 s dokončovaním zručnosti pred hosťom:

Menu 3: *Plnené vajce žltkovou penou, Bravčová panenka
v slaninovom kabátiku, duseň ryža, zemiakové dukáty*

Zručnosť 3: *Flambované palacinky s griotkou a pomarančovou šťavou*

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

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