

# Maturitné témy

## teoretickej 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 školskom roku 2023/2024**

1. Využitie diétného stravovania v športe
2. Regenerácia a rehabilitácia
3. Výživa pohybová kultúra
4. Význam vody a pitného režimu
5. Poruchy príjmu potravy
6. Civilizačné ochorenia
7. Sanitačné procesy v potravinárskych prevádzkach
8. Vitamíny vo výžive človeka
9. Obezita ako epidémia 21. storočia
10. Podnikanie poradcu vo výžive
11. Imunitný systém človeka
12. Význam hormónov v látkovej premene
13. Sacharidy vo výžive
14. Predlžovanie trvanlivosti potravín
15. Alternatívne formy stravovania a nové trendy pri pohybových aktivitách
16. Zdravie a životný štýl
17. Minerálne látky vo výžive
18. Diferencované stravovanie
19. Kvalita mäsa
20. Efektivita pohybového procesu
21. Nové trendy pri príprave pokrmov
22. Zásady prvej pomoci
23. Vplyv alkoholu na zdravie
24. Aditívne látky v potravinách
25. Vlákna vo výžive

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

## **1. Využitie diétného stravovania**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: zdravoveda, výživa človeka, potraviny a výživa, poradenstvo v zdravom životnom štýle

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 2: Regenerácia a rehabilitácia**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: zdravoveda, výživová a pohybová kultúra, chémia, ekonomika

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 3: Výživa a pohybová kultúra**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: výživová a pohybová kultúra,  
zdravoveda, ekonomika

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 4: Význam vody a pitného režimu**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: potraviny a výživa, výživa človeka, výživová a pohybová kultúra, chémia, technológia a hodnotenie potravín, ekonomika

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 5: Poruchy príjmu potravy**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: výživa človeka, potraviny a výživa, zdravotná, technológia a hodnotenie potravín

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 6: Civilizačné ochorenia**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: výživa človeka, zdravotná, poradenstvo v zdravom životnom štýle, výživová a pohybová kultúra, výživové a pohybové programy, ekonomika

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 7: Sanitačné procesy v potravinárskych prevádzkach**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: potraviny a výživa, biológia  
chémia, technológia a hodnotenie potravín



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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 8: Vitamíny vo výžive človeka**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: výživa človeka, potraviny a výživa, chémia, poradenstvo v zdravom životnom štýle

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 9: Obezita ako epidémia 21. storočia**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: výživa človeka, výživová a pohybová kultúra, výživové a pohybové programy, zdravotná, ekonomika

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 10: Podnikanie poradcu vo výžive**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: výživové a pohybové programy,  
poradenstvo v zdravom životnom štýle, ekonomika

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 11: Imunitný systém človeka**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: zdravoveda, výživa človeka,  
výživová a pohybová kultúra, ekonomika

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 12: Význam hormónov v látkovej premene**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: výživa človeka, výživová a pohybová kultúra, chémia, poradenstvo v zdravom životnom štýle, zdravotná

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 13: Sacharidy vo výžive**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: potraviny a výživa, výživová a pohybová kultúra, chémia, zdravotná, poradenstvo v zdravom životnom štýle, technológia a hodnotenie potravín

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 14: Predlžovanie trvanlivosti potravín**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: potraviny a výživa, chémia, zdravoveda, technológia a hodnotenie potravín, ekonomika

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 15: Alternatívne formy stravovania a nové trendy pri pohybových  
aktivitách**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: výživa človeka, výživová a  
pohybová kultúra, výživové a pohybové programy



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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 16: Zdravie a životný štýl**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: výživa človeka, výživová a pohybová kultúra, chémia, zdravotná, poradenstvo v zdravom životnom štýle

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 17: Minerálne látky vo výžive**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: zdravotná výchova, výživa človeka, výživová a pohybová kultúra, chémia

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 18: Diferencované stravovanie a ochranná výživa**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: výživa človeka, výživová a pohybová kultúra, výživové a pohybové programy, poradenstvo v zdravom životnom štýle, ekonomika

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 19: Kvalita mäsa**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: potraviny a výživa, technológia a hodnotenie potravín, ekonomika

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 20: Efektivita pohybového procesu**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: výživová a pohybová kultúra,  
zdravoveda, technológia a hodnotenie potravín, ekonomika

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 21: Nové trendy pri príprave pokrmov**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: výživa človeka, výživová a pohybová kultúra, poradenstvo v zdravom životnom štýle, technológia a hodnotenie potravín

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 22: Zásady prvej pomoci**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: zdravoveda, chémia, ekonomika

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 23: Vplyv alkoholu na zdravie**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: potraviny a výživa, chémia,  
poradenstvo v zdravom životnom štýle, technológia a hodnotenie potravín, ekonomika



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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 24: Aditívne látky v potravinách**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: potraviny a výživa, chémia, výživa  
človeka

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

---

**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

---

**Študijný odbor: 2950 M poradenstvo vo výžive**

**Téma č. 25: Vlákna vo výžive**

Pri vypracovaní témy uplatnite vedomosti z predmetov: výživa človeka, výživová a pohybová kultúra, zdravotná, poradenstvo v zdravom životnom štýle, technológia a hodnotenie potravín, ekonomika