

# 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. Využívanie základných tepelných úprav vo výrobnom stredisku
2. Príprava a podávanie polievok
3. Príprava a podávanie pokrmov z hovädzieho a teľacieho mäsa
4. Využívanie zeleniny pri príprave pokrmov
5. Uplatňovanie princípov osobitosti stravovania v kúpeľníctve SR
6. Dokončovanie dezertov pri stole hosťa
7. Realizácia produktu spoločného stravovania v reštauráciách
8. Výroba a podávanie piva
9. Príprava a podávanie špeciálnych pokrmov vo výberových reštauráciách
10. Zásobovanie podniku spoločného stravovania mliekom a mliečnymi výrobkami
11. Modernizácia výrobného strediska
12. Príprava omáčok v podnikoch spoločného stravovania
13. Uplatňovanie alternatívnych spôsobov stravovania v strediskách spoločného stravovania
14. Príprava pokrmov studenej kuchyne
15. Dodržiavanie hygieny v gastronomických zariadeniach
16. Uplatňovanie nových trendov v gastronómii
17. Príprava pokrmov ruskej kuchyne
18. Tvorba jedálnych a nápojových lístkov
19. Príprava pokrmov zahraničných kuchýň
20. Príprava a podávanie jedál z hydiny a rýb formou zložitej obsluhy
21. Výroba a podávanie vína
22. Príprava pokrmov zo zveriny
23. Podnikanie v gastronomických zariadeniach
24. Činnosť manažéra v spoločnosti s ručením obmedzeným
25. Príprava zabíjačkových špecialít z bravčového mäsa

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 1 Využívanie základných tepelných úprav vo výrobnom stredisku**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, ekonomika, účtovníctvo, matematika, odborný výcvik

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 2 Príprava a podávanie polievok**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy a služieb, ekonomika, odborný výcvik

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 3 Príprava a podávanie pokrmov z hovädzieho a teľacieho mäsa**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, ekonomika, matematika, odborný výcvik

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 4 Využívanie zeleniny pri príprave pokrmov**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy a služieb, ekonomika, odborný výcvik

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 5 Uplatňovanie princípov osobitosti stravovania v kúpeľníctve SR**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, manažment a marketing, účtovníctvo, svet práce, odborný výcvik

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 6 Dokončovanie dezertov pri stole host'a**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy a služieb, ekonomika, manažment  
a marketing, účtovníctvo, matematika, odborný výcvik

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 7 Realizácia produktu spoločného stravovania v reštauráciách**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy a služieb, ekonomika, manažment  
a marketing, odborný výcvik



**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 8 Výroba a podávanie piva**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy a služieb, ekonomika, odborný výcvik

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 9 Príprava a podávanie špeciálnych pokrmov vo výberových reštauráciách**

**Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:**

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy a služieb, ekonomika, manažment a marketing, odborný výcvik

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 10 Zásobovanie podniku spoločného stravovania mliekom  
a mliečnymi výrobkami**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, ekonomika, účtovníctvo, odborný výcvik

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 11 Modernizácia výrobného strediska**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:  
technológia, ekonomika, účtovníctvo, odborný výcvik

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 12 Príprava omáčok v podnikoch spoločného stravovania**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, technika obsluhy a služieb, ekonomika, manažment a marketing, účtovníctvo ,  
odborný výcvik

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 13 Uplatňovanie alternatívnych spôsobov stravovania  
v strediskách spoločného stravovania**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, manažment a marketing, účtovníctvo, matematika, odborný  
výcvik

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 14 Príprava pokrmov studenej kuchyne**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, technika obsluhy a služieb, ekonomika, manažment a marketing, účtovníctvo,  
odborný výcvik

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 15 Dodržiavanie hygieny v gastronomických zariadeniach**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, manažment a marketing, odborný výcvik



**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 16 Uplatňovanie nových trendov v gastronómii**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, manažment a marketing, odborný výcvik,

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 17 Príprava pokrmov ruskej kuchyne**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy a služieb, ekonomika, manažment  
a marketing, medzinárodná gastronómia, odborný výcvik

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 18 Tvorba jedálnych a nápojových lístkov**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, technika obsluhy a služieb, manažment a marketing, odborný výcvik

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 19 Príprava pokrmov zahraničných kuchýň**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, ekonomika, manažment a marketing, medzinárodná gastrónómia, odborný výcvik, matematika

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 20 Príprava a podávanie jedál z hydiny a rýb formou zložitej  
obsluhy**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy a služieb, ekonomika, manažment  
a marketing, odborný výcvik

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 21 Výroba a podávanie vína**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy a služieb, ekonomika, manažment  
a marketing, odborný výcvik

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 22 Príprava pokrmov zo zveriny**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy a služieb, ekonomika, manažment a marketing, svet práce, odborný výcvik

**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 23 Podnikanie v gastronomických zariadeniach**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, technika obsluhy a služieb, ekonomika, účtovníctvo, odborný výcvik



**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: 6445 K kuchár**

**Téma: č. 24 Činnosť manažéra v spoločnosti s ručením obmedzeným**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, ekonomika, manažment a marketing, svet práce, medzinárodná gastronómia,  
odborný výcvik

**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: 6 445 K kuchár**

**Téma: č. 25 Príprava zabíjačkových špecialít z bravčového mäsa**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:  
technológia, potraviny a výživa, ekonomika, odborný výcvik

