

## **MATURITNÉ TÉMY**

**z teoretickej časti odbornej zložky**

### **študijný odbor 6323 K 00 hotelová akadémia**

- 1. Podstata a vývoj manažmentu**
- 2. Moderná teória manažmentu**
- 3. Manažment ako proces**
- 4. Manažérske funkcie**
- 5. Profil manažéra**
- 6. Stratégia a taktika v manažmente**
- 7. Hotelierstvo ako súčasť cestovného ruchu**
- 8. Podnikanie v hotelierstve a v gastronómii**
- 9. Organizačná štruktúra hotela**
- 10. Skladové hospodárstvo hotela**
- 11. Výrobný proces v gastronómii**
- 12. Odbyt v gastronómii**
- 13. Personálny manažment v hoteli**
- 14. Produkt hotela**
- 15. Finančný manažment v hoteli**
- 16. Manažment kvality služieb v hoteli**
- 17. Manažment kontroly hotela**
- 18. Marketingový manažment hotela**
- 19. Medzinárodné hotelové spoločnosti**
- 20. Podnikateľský projekt produktu hotela**
- 21. Zúčtovacie vzťahy**
- 22. Daňová sústava**
- 23. Medzinárodná gastronómia**
- 24. Ekonomická stránka činnosti podniku**
- 25. Slovenská kuchyňa**

## **MATURITNÉ TÉMY**

z teoretickej časti odbornej zložky

### **študijný odbor 6432 K 00 pracovník v hotelierstve a cestovnom ruchu**

1. Kúpno-predajné vzťahy
2. Národné hospodárstvo
3. Hospodársky cyklus
4. Malé a stredné podnikanie
5. Nepriame dane
6. Finančný trh, banková sústava
7. Osobné obchodné spoločnosti
8. Dlhodobý majetok
9. Výrobná činnosť podniku
10. Ekonomická stránka činnosti podniku
11. Zahraničný obchod
12. Podnik
13. Kúpeľníctvo na Slovensku
14. Marketing v cestovnom ruchu
15. Personálna činnosť podniku
16. Podnikanie a podnikateľská činnosť
17. Propagácia v cestovnom ruchu
18. Gastronomické služby
19. Služby v cestovnom ruchu
20. Priame dane
21. Cestovný ruch
22. Daňová sústava
23. Základné pojmy ekonomiky, cestovného ruchu a stravovania
24. Regionálny cestovný ruch
25. Cestovné kancelárie

## **MATURITNÉ TÉMY**

**z teoretickej časti odbornej zložky MS**

**študijný odbor 6445 K 00 kuchár**

- 1. Hygiena a bezpečnosť pri práci**
- 2. Základné tepelné úpravy**
- 3. Polievky**
- 4. Špeciálne polievky**
- 5. Teplé omáčky**
- 6. Studené omáčky**
- 7. Prílohy a doplnky k jedlám**
- 8. Bezmäsité jedlá**
- 9. Jedlá z hovädzieho mäsa**
- 10. Jedlá z teľacieho mäsa**
- 11. Jedlá z bravčového mäsa**
- 12. Jedlá z baranieho mäsa**
- 13. Jedlá z jahňacieho, kozľacieho a králičieho mäsa**
- 14. Hydina a jedlá z hydiny**
- 15. Zverina a jedlá zo zveriny**
- 16. Ryby a jedlá z rýb**
- 17. Mäkkýše, kôrovce, obojživelníky a jedlá z nich**
- 18. Jedlá z mletého mäsa**
- 19. Jedlá na objednávku**
- 20. Studená kuchyňa**
- 21. Múčniky a dezerty**
- 22. Diétne stravovanie**
- 23. Svetová gastronómia**
- 24. Slovenská kuchyňa**
- 25. Progresívne spôsoby prípravy jedál**

## **MATURITNÉ TÉMY**

**z teoretickej časti odbornej zložky**

**študijný odbor 6444 K 00 čašník, servírka**

- 1. Systémy a spôsoby obsluhy**
- 2. Víno**
- 3. Aperitívy, digestívy**
- 4. Flambovanie**
- 5. Obsluha a stravovanie zahraničných hostí**
- 6. Miešané nápoje (MN)**
- 7. Raňajky**
- 8. Nealkoholické nápoje**
- 9. Pivo, pivárne**
- 10. Vinárne**
- 11. Káva, kaviarne**
- 12. Slávnostné stolovanie - banket**
- 13. Slávnostné stolovanie - raut**
- 14. Mimoriadne druhy stolovania**
- 15. Jedálne lístky (JL), Nápojové lístky (NL)**
- 16. Obsluha na úseku hotelových izieb**
- 17. Gastronomické pravidlá – jednoduché a zložité menu**
- 18. Obsluha v dopravných prostriedkoch**
- 19. Tranšírovanie a filetovanie**
- 20. Príprava a dokončovanie jedál pri stole hostá**
- 21. Alkoholické nápoje**
- 22. Štýlové reštaurácie**
- 23. Spoločenská výchova, osobnosť pracovníka obsluhy**
- 24. Inventár a zariadenie reštaurácií**
- 25. Obedy, večere**

## **MATURITNÉ TÉMY**

**z teoretickej časti odbornej zložky MS**

### **študijný odbor 2950 M 00 poradenstvo vo výžive**

- 1. Správna výživa**
- 2. Základné živiny**
- 3. Ochranné živiny**
- 4. Hygiena**
- 5. Zdravý životný štýl**
- 6. Voda**
- 7. Výživa a zdravie človeka**
- 8. Metabolizmus**
- 9. Surovinové zdroje potravín**
- 10. Výživové odporúčania**
- 11. Tráviaca sústava**
- 12. Potraviny a ich vlastnosti**
- 13. Hygiena a sanitácia**
- 14. Tuky (Lipidy)**
- 15. Cukry (Sacharidy)**
- 16. Bielkoviny (Proteíny)**
- 17. Hodnota potravín**
- 18. Pochutiny**
- 19. Sladidlá**
- 20. Potravinárske polovýrobky**
- 21. Detská výživa**
- 22. Pekárska výroba**
- 23. Cukrárska výroba**
- 24. Mäso jatočných zvierat a hydiny**
- 25. Cestovinárska výroba**