



ŽILINSKÝ
samosprávny kraj
zriaďovateľ



Centrum odborného vzdelávania
a prípravy pre obchod, gastronómiu,
hotelierstvo a cestovný ruch



Zverejnenie maturitných tém praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky na základe vyhlášky č. 224/2022 Z. z. o strednej škole účinnej od 1. 7. 2022

Študijný odbor: 6421 L spoločné stravovanie
Školský rok: 2023/2024
Forma: Obhajoba vlastného projektu

- Téma č. 1:** Moderná česká a moravská kuchyňa s tradičnými prvkami
- Téma č. 2:** Špeciality z bohatého gréckeho stola
- Téma č. 3:** Tradičná poľská gastronómia
- Téma č. 4:** Originálna francúzska gastronómia
- Téma č. 5:** Umenie talianskych kuchárov
- Téma č. 6:** Čínske kuchárske umenie
- Téma č. 7:** Pestrá španielska gastronómia
- Téma č. 8:** Slowfood v slovenskej gastronómii
- Téma č. 9:** Pokrmy a nápoje z maďarskej kuchyne
- Téma č. 10:** Mexická kuchyňa plná farieb a chuti

V PČOZ MS uplatniť poznatky získané v procese teoretického o praktického vyučovania na vyučovacích predmetoch: Cestovný ruch, Technika prevádzky, Marketing, Informatika v odbore, Odborná prax.

Písomnú časť vypracovať v rozsahu 10 až 15 strán, vo formáte A4 a odovzdať zviazanú v dvoch vyhotoveniach podľa STN 01 6910, uloženú na CD nosiči najneskôr 10 dní pred konaním praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky.

Pri tvorbe vlastného projektu postupovať v súlade s harmonogramom na prípravu a realizáciu praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky.

Očakávaný výkon žiaka: Témy č. 1 - 10

- Vytvoriť a prezentovať vlastný projekt.
- Popísať zvyklosti a vybranej, špecifickej gastronómie.
- Charakterizovať vybrané špeciality vylosovanej kuchyne, spracovať receptúry.
- Využiť tradičné gastronomické postupy a suroviny v modernej gastronómii.
- Pomocou marketingových nástrojov propagovať kuchyňu za účelom rozvoja cestovného ruchu.



ŽILINSKÝ
samosprávny kraj
zriaďovateľ



SOŠ
obchodu a služieb
Čadca

Centrum odborného vzdelávania
a prípravy pre obchod, gastronómiu,
hotelierstvo a cestovný ruch



1. Písomná časť:

Požadovaný obsah /náležitosti písomnej časti: popis kultúrno-historických podmienok vývoja danej kuchyne (podľa vybranej témy PČOZ MS), analýza oblasti a gastronomické zvyklosti danej kuchyne, menu vybraných špecialít a nápojov, charakteristické pre danú kuchyňu, päť receptúr vybraných pokrmov modernej gastronómie s využitím tradičných postupov ich prípravy, normovací hárok zvolených pokrmov, kalkulačné listy vynormovaných pokrmov, obrazový katalóg s popisom pokrmov a nápojov, použitú literatúru a internetové zdroje.

2. Praktická časť:

Obhajoba vlastného projektu: formou prezentácie vylosovanej témy, zhotovenej vo formáte Power Point v rozsahu 15 – 20 slajdov, v dĺžke trvania 20 minút.

Čadca 22. 2. 2024

.....
Ing. Ľudmila Verčimáková
riaditeľka školy