

Stredná odborná škola, A. Dubčeka 963/2, 093 01 Vranov nad Topľou

MATURITNÉ TÉMY
teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

študijný odbor : 6444 K čašník, servírka
školský rok: 2023/2024

Odsúhlasené v PK dňa: 30.3.2024 Mgr. A. Lešková

30.3.2024 Ing. K. Demčáková

Schválil riaditeľ školy: 30.3.2024 Ing. Ľubomír Tóth

Schválil predseda predmetovej maturitnej komisie:

30.3.2024 MVDr. Ľ. Ďuričková

Stredná odborná škola, A. Dubčeka 963/2, Vranov nad Topľou

Školský rok: **2023/2024**Študijný odbor: **6444 K čašník, servírka**Trieda: : **4. B**

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky - Témy

1. PODNIKANIE FORMOU OBCHODNÝCH SPOLOČNOSTÍ:

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

TSO – ubytovacie zariadenia, hotelový poriadok**EKO** – podnik - základná hospodárska jednotka NH, právne formy podnikania, postup založenia s.r.o.**2. JEDÁLNY A NÁPOJOVÝ LÍSTOK:**

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

TSO – jedálny a nápojový lístok, menu**TEC** – predbežná úprava surovín rastlinného a živočíšneho pôvodu**NAN** – výroba šumivého vína**EKO** – postup a výpočet ceny jedál a nápojov**3. BANKOVÉ SLUŽBY PRE PODNIKY SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA:**

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

EKO – banky a ich služby podnikateľom a občanom, sporenie, investovanie, požičiavanie úverov**TSO** – osobitné druhy slávnostného stolovania**TEC** – výroba liehovín**4. POTRAVINY:**

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

PVY – základné zloženie potravín, formy výživy**NAN** – miešané nápoje a ich príprava**5. VSTUPY A VÝSTUPY PODNIKU Z EKONOMICKÉHO HĽADISKA:**

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

EKO – náklady a výnosy podniku**UCT** – zásady účtovania nákladov a výnosov podniku**TSO** – zložitá obsluha, príprava jedál pred zrakom host'a**PVY** – mliečne výrobky, syry**6. SYSTÉMY OBSLUHY:**

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

TSO – systémy obsluhy**TEC** – bezmäsité jedlá**PVY** – káva a jej výroba**EKO** – kontrolná činnosť na prevádzke, kontrolné orgány a ich kompetencie

7. PERSONÁLNY MANAŽMENT A ODMEŇOVANIE ZAMESTNANCOV:

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

EKO – úlohy personálneho manažmentu – zdroje, výber, prijímanie, starostlivosť o zamestnancov, hodnotenie, odmeňovanie, postup výpočtu mzdy

TSO – systémy a spôsoby obsluhy

NAN – výroba vín

8. JEDNODUCHÁ OBSLUHA:

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

TSO – jednoduchá obsluha

TEC – studené predjedlá, polievky

PVY – mlieko a mliečne výrobky

EKO – propagácia služieb a produktov reštaurácie

9. PODNIKANIE FORMOU ŽIVNOSTI:

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

EKO – podnikanie, podmienky pre vznik a založenie podniku, živnosti

UCT – význam, zásady a princípy účtovnej evidencie, jednoduché účtovníctvo – sledovanie príjmov a výdavkov

TEC – jatočné druhy mäsa a zrenie mäsa

TSO – jedálny a nápojový lístok, menu

10. ZLOŽITÁ OBSLUHA:

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

TSO – zložitá obsluha vs. jednoduchá obsluha

TEC – studené a teplé predjedlá

NAN – miešané nápoje

11. MANAŽÉRSKE RIADENIE PODNIKU:

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

EKO – manažment – funkcie, úlohy, plánovanie, organizovanie a vedenie podniku

PVY – príprava kávy a čaju

TSO – kaviarenská obsluha

12. MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY:

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

PVY – mlieko a mliečne výrobky

TSO – zložitá obsluha a jej formy

EKO – zásoby surovín na výrobu jedál, plánovanie zásob a spôsoby ich obstarania

13. VYŠŠIA FORMA ZLOŽITEJ OBSLUHY:

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

TSO – vyššia forma zložitej obsluhy

TEC – jatočné mäso a jeho vlastnosti

PVY – druhy a rozdelenie tukov

EKO – inventár podniku spoločného stravovania – dlhodobý majetok

14. ZARIADENIE PODNIKU SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA:

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

EKO – majetok podniku, členenie z rôznych hľadísk, obstaranie, oceňovanie, opotrebovanie DM

UCT – aktíva a pasíva podniku, pravidlá ich účtovnej evidencie, súvaha

NAN – miešané nápoje, rozdelenie minerálnych vôd

15. PIVNIČNÉ HOSPODÁRSTVO:

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

TSO – pivničné hospodárstvo

TEC – základné tepelné úpravy

PVY – rozdelenie a druhy obilnín

EKO – trhové hospodárstvo – dopyt, ponuka a ich vplyv na cenu produktov

16. NÁRODNÉ HOSPODÁRSTVO:

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

EKO – makroekonomika (NH) a jej riadenie ukazovateľa, vývoj, hospodárska politika štátu na riadenie HN – jej ciele a prostriedky

TSO – zložitá obsluha a jej formy

PVY – zloženie a význam rybacieho mäsa

17. KAVIARNE A VINÁRNE:

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

TSO – obsluha v kaviarni a vinárni

TEC – jedlá zo syrov a vajec

EKO – spôsoby vzniku a zániku pracovného pomeru, náležitosti pracovnej zmluvy

18. PIVO A VÍNO:

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

PVY – výroba piva a vína

TSO – hodnotenie a servírovanie vín, slávnostné stolovanie

EKO – marketing – propagácia

19. SLÁVNOSTNÉ STOLOVANIE:

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

TSO – význam a druhy hostín, osobitné druhy slávnostného stolovania

TEC – jedlá studenej kuchyne

EKO – poisťovníctvo – povinné poistenie a dobrovoľné - komerčné poistenie

20. ZÁSoby A ZÁSOBOVACIA ČINNOSŤ:

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

EKO – krátkodobý majetok, zásoby, postup zásobovacej činnosti

UCT – účtovná evidencia zásob a doklady

PVY – druhy, zloženie a význam zeleniny, konzervovanie

TEC – bezmäsité jedlá

21. OVOCIE A ZELENINA:

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

PVY – druhy, zloženie a význam ovocia, zeleniny a zemiakov, spôsoby konzervovania

TSO – jednoduchá obsluha, príprava jedla pred zrakom host'a

EKO – výpočet výsledku hospodárenia, použitie zisku

22. MIEŠANÉ NÁPOJE:

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

NAN – miešané nápoje, druhy nealkoholických nápojov

TSO – barman a barový inventár

PVY – druhy, zloženie a význam korenín

EKO a UCT – inventarizácia, postup, doklady, druhy inventúr, inventarizačné rozdiely a ich riešenie

23. OBILNINY, CESTOVINY A KORENINY:

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

PVY – obilniny a výrobky z nich, druhy, význam a rozdelenie korenín

TSO – pivná pivnica, čapovanie piva

24. UBYTOVACIE ZARIADENIA – OBSLUHA, OFFICE:

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

TSO – ubytovacie zariadenia

TEC – minútkové pokrmy z hovädzieho a bravčového mäsa

MMR – hotelový poriadok, zamestnanci ubytovacích stredísk a ich pracovné náplne

EKO – daň, druhy daní, daňové povinnosti podnikateľa a občana

25. ODBYTOVÁ ČINNOSŤ PODNIKU:

Pri tejto téme využijete vedomosti z predmetov:

EKO – marketing, úlohy, význam, marketingové nástroje

TSO – charakteristika a význam vinárni, podávanie vína

TEC – slané múčniky

Súhrn pomôcok k maturitným zadaniam: **školský rok 2023/2024**

A) Všeobecné pomôcky:

1. Učebné pomôcky (tabuľa, krieda)
2. Kalkulačka
3. Odborná literatúra – Obchodný zákonník
 - Živnostenský zákon
 - Zákonník práce
 - Sústava daňových zákonov
4. Schémy
5. Mapa Slovenska
6. Reštauračný a barový inventár
7. Receptúry a normy prípravy jedál

B) Konkrétne pomôcky:

1. Obrázok č.1: Hovädzie mäso
2. Schéma cyklického vývoja národného hospodárstva
3. Schéma krivky dopytu a ponuky
4. Ukážky dokladov na evidenciu majetku a činnosti podniku
5. Ročníková práca – podnikateľský plán