



**Praktická časť odbornej zložky maturitnej
skúšky**

Školský rok: 2023/2024

ID 22/2008

**Platné od
01.04.2009**

Výtlačok č. 1

Strana 1 z 13



**Stredná odborná škola obchodu a služieb
Jána Bocatia**



Bocatiová 1, Košice

Témy na maturitné skúšky

PRAKTICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY

ŠTUDIJNÝ ODBOR: 6444 K čašník, servírka

	Meno a priezvisko	Funkcia	Dátum a podpis
Vypracoval	Mária Jurtinusová	MOV	
Pripomienkoval	Mgr. Katarína Havajová	Učiteľ OV	
Schválil	Ing. Martina Zetková	Riaditeľka školy	
Schválil	Ing. Michaela Múdra	Predseda PMK	

	Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky	ID 22/2008		
		Platné od 01.04.2009		
	Školský rok: 2023/2024			Výtlačok č. 1
				Strana 1 z 13



Študijný odbor : 6444 K čašník, servírka

Maturitná téma č. 1

Recepcia - úloha vedúceho recepcie

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, stolovanie, technika obsluhy, hospodárske výpočty, technológia

	Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky	ID 22/2008		
		Platné od 01.04.2009		
	Školský rok: 2023/2024			Výtlačok č. 1
				Strana 1 z 13



Študijný odbor : 6444 K čašník, servírka

Maturitná téma č. 2

Recepcia - príprava miestností a bufetových stolov

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, stolovanie, technika obsluhy, náuka o nápojoch, technológia

	Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky	ID 22/2008	
		Platné od 01.04.2009	
	Školský rok: 2023/2024	Výtlačok č. 1	
		Strana 1 z 13	



Študijný odbor : 6444 K čašník, servírka

Maturitná téma č. 3

Recepcia - obsluha počas recepcie

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, stolovanie, technika obsluhy, náuka o nápojoch, technológia

	Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky	ID 22/2008	
		Platné od 01.04.2009	
	Školský rok: 2023/2024	Výtlačok č. 1	
		Strana 1 z 13	



Študijný odbor : 6444 K čašník, servírka

Maturitná téma č. 4

Tranzírovanie hydiny

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, stolovanie, technika obsluhy, náuka o nápojoch, technológia

	Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky	ID 22/2008	
		Platné od 01.04.2009	
	Školský rok: 2023/2024	Výtlačok č. 1	
		Strana 1 z 13	



Študijný odbor : 6444 K čašník, servírka

Maturitná téma č. 5

Flambovanie mäsa

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, stolovanie, technika obsluhy, náuka o nápojoch, technológia

	Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky	ID 22/2008		
		Platné od 01.04.2009		
	Školský rok: 2023/2024			Výtlačok č. 1
				Strana 1 z 13



Študijný odbor : 6444 K čašník, servírka

Maturitná téma č. 6

Filetovanie pstruha

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, stolovanie, technika obsluhy, náuka o nápojoch , technológia

	Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky	ID 22/2008		
		Platné od 01.04.2009		
	Školský rok: 2023/2024			Výtlačok č. 1
				Strana 1 z 13



Študijný odbor : 6444 K čašník, servírka

Maturitná téma č. 7

Flambovanie ovocia

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, stolovanie, technika obsluhy, náuka o nápojoch, technológia

	Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky	ID 22/2008		
		Platné od 01.04.2009		
	Školský rok: 2023/2024			Výtlačok č. 1
				Strana 1 z 13



Študijný odbor : 6444 K čašník, servírka

Maturitná téma č. 8

Flambovanie múčnikov

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, stolovanie, technika obsluhy, náuka o nápojoch, technológia

	Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky	ID 22/2008		
		Platné od 01.04.2009		
	Školský rok: 2023/2024			Výtlačok č. 1
				Strana 1 z 13



Študijný odbor : 6444 K čašník, servírka

Maturitná téma č. 9

Príprava aperitív baru a nápojových stolov

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, stolovanie, technika obsluhy, náuka o nápojoch, technológia

	Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky	ID 22/2008		
		Platné od 01.04.2009		
	Školský rok: 2023/2024			Výtlačok č. 1
				Strana 1 z 13



Študijný odbor : 6444 K čašník, servírka

Maturitná téma č. 10

Miešané nápoje

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, stolovanie, technika obsluhy, náuka o nápojoch, technológia

	Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky	ID 22/2008		
		Platné od 01.04.2009		
	Školský rok: 2023/2024			Výtlačok č. 1
				Strana 1 z 13



Študijný odbor : 6444 K čašník, servírka

Maturitná téma č. 11

Podávanie šumivého vína

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, stolovanie, technika obsluhy, náuka o nápojoch, technológia

	Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky	ID 22/2008		
		Platné od 01.04.2009		
	Školský rok: 2023/2024			Výtlačok č. 1
				Strana 1 z 13

Študijný odbor : 6444 K čašník, servírka

Maturitná téma č. 12

Dekantovanie archívneho vína

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, stolovanie, technika obsluhy, náuka o nápojoch, technológia