



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 1:** Použitie inventára v odbytovom stredisku

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Ekonomika, Účtovníctvo



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 2:** Zvláštnosti cudzineckých kuchýň v modernej gastronómii

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Základy technológie prípravy pokrmov, Ekonomika, Marketing, Účtovníctvo



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 3: Systémy obsluhy a ich využitie v reštauračných zariadeniach**

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Ekonomika, Účtovníctvo,  
Spoločenská komunikácia



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 4:** Otvorenie vinárne v tokajskej oblasti s podávaním miestnych špecialít

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Potraviny a výživa, Náuka o nápojoch, Základy technológie prípravy pokrmov, Ekonomika



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 5: Komunikácia s hosťom, riešenie problematických úloh**

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Základy technológie prípravy pokrmov, Spoločenská komunikácia, Ekonomika, Účtovníctvo



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 6: Menu lístok**

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Základy technológie prípravy pokrmov, Ekonomika, Účtovníctvo



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmírova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 7:** Otvorenie spoločensko-zábavného strediska - kaviareň

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Spoločenská komunikácia, Základy technológie prípravy pokrmov, Manažment



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 8:** Jedálny lístok a jeho použitie v podnikoch spoločného stravovania

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Ekonomika, Manažment,  
Účtovníctvo





## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 9: Jednoduchá obsluha – podávanie desiatej a olovrantu**

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Náuka o nápojoch, Základy technológie prípravy pokrmov, Ekonomika



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmírova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 10:** Podávanie zložitých raňajok v spoločnom stravovaní

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Ekonomika, Manažment



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 11:** Slávnostné stolovanie

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Základy technológie prípravy pokrmov, Ekonomika, Účtovníctvo



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 12:** Dokončovanie jedál pred zrakom hosta – flambovanie, filetovanie

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Ekonomika, Účtovníctvo



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 13:** Etážový servis jedál a nápojov

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Ekonomika, Základy technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 14:** Podávanie slávnostného menu

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Základy technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa, Ekonomika, Manažment



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 15:** Miešané nápoje a ich miesto v modernej gastronómii

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Ekonomika, Manažment



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 16:** Oktoberfest

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Základy technológie prípravy pokrmov, Manažment, Ekonomika, Účtovníctvo





## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 17: Somelierstvo**

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Náuka o nápojoch, Základy technológie prípravy pokrmov, Ekonomika, Spoločenská komunikácia



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 18:** **Obsluha v dopravných prostriedkoch**

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Ekonomika



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 19: Mimoriadne druhy slávnostného stolovania**

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Ekonomika, Účtovníctvo



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 20:** Uplatnenie vyššej formy obsluhy v reštauračných zariadeniach

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Základy technológie prípravy pokrmov, Ekonomika, Účtovníctvo



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmírova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 21:** Použitie kovového inventára v spoločnom stravovaní

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Základy technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa, Ekonomika, Účtovníctvo



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 22:** Slávnostné stolovanie – slávnostné menu

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Ekonomika, Účtovníctvo, Náuka o nápojoch, Potraviny a výživa



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmírova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 23:** Podávanie teplých alkoholických a nealkoholických nápojov

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Ekonomika, Účtovníctvo. Marketing, Náuka o nápojoch



## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 24:** Podávanie predjedál, polievok a hlavného jedla

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Základy technológie prípravy pokrmov, Ekonomika, Účtovníctvo





## TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY

**Názov školy:** Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 92101 Piešťany

**Školský rok:** 2022/2023

**Študijný odbor:** 6444 K čašník servírka

**Názov témy 25: Nápojový lístok**

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

Technika obsluhy a služieb, Cvičenia z techniky obsluhy, Náuka o nápojoch, Ekonomika, Účtovníctvo

