



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Hovädzie mäso, časti a tepelné úpravy

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa, Ekonomika, Manažment a marketing



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Hotové jedlá z hovädzieho mäsa

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa, Ekonomika, Manažment a marketing, Účtovníctvo



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Jedlá z baraniny, múčniky z kysnutého, zemiakového a rezancového cesta

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa, Ekonomika, Účtovníctvo, Normovanie a kalkulácie



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Pokrmy z kuracieho a teľacieho mäsa

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa, Ekonomika, Manažment a marketing, Technika obsluhy a služieb, Administratíva a korešpondencia, Svet práce



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Teplý a studený bufet z mletého mäsa

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa, Ekonomika, Technika obsluhy a služieb, Normovanie a kalkulácie



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Studenokrvné živočíchy

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa, Ekonomika, Technika obsluhy a služieb, Manažment a marketing



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Zabíjačkové špeciality

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa, Ekonomika, Manažment a marketing, Účtovníctvo



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Bezmäsité pokrmy, králičie mäso

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa, Ekonomika, Technika obsluhy a služieb, Manažment a marketing



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Medzinárodná gastronómia

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa, Ekonomika, Technika obsluhy a služieb, Medzinárodná gastronómia,



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Pokrmy zo strukovín, kapusty a zemiakov

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

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



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Zážitková gastronómia, pripravená formou vyššej zložitej obsluhy

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

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



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Polievky

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa, Ekonomika, Normovanie a kalkulácie, Manažment a marketing, Účtovníctvo



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Studená kuchyňa – sortiment teplých a studených jedál na bufetových stoloch

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

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



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Jedlá na objednávku z rýb

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa, Ekonomika, Normovanie a kalkulácie, Manažment a marketing



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Pokrmy z diviny

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa, Ekonomika, Normovanie a kalkulácie, Účtovníctvo



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Múčniky a tanierové dezerty

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa, Ekonomika, Normovanie a kalkulácie, Manažment a marketing



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Omáčky

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa,
Ekonomika, Svet práce, Účtovníctvo



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Jedlá na objednávku z bravčového mäsa

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

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



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Slovenská gastronómia

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa, Ekonomika, Technika obsluhy a služieb, Manažment a marketing



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Jedlá pripravované tepelnou úpravou na anglický spôsob

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa, Ekonomika, Manažment a marketing



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Pokrmy z hydiny

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa, Ekonomika, Účtovníctvo, Normovanie a kalkulácie



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Studená kuchyňa

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa,
Ekonomika, Účtovníctvo



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Minútky z teľacieho mäsa

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

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



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Pokrmy z mletého mäsa

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa, Ekonomika, Technika obsluhy a služieb, Medzinárodná gastronómia, Účtovníctvo



Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 99/28, 921 01 Piešťany

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Školský rok: 2022/2023

Ústna maturitná skúška – teoretická časť odborných predmetov

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Názov témy: Pokrmy z vnútorností

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

Technológia prípravy pokrmov, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Potraviny a výživa, Ekonomika, Technika obsluhy a služieb, Svet práce, Účtovníctvo