Stredná odborná škola obchodu a služieb Jána Bocatia Bocatiova 1, Košice

Témy na maturitné skúšky

Teoretická časť odbornej zložky

Študijný odbor: 6445 K kuchár

	Meno a priezvisko	Funkcia	Dátum a podpis
Vypracoval	MVDr. Ľubica Benediková	Učiteľ ODP	20.2.2023
Pripomienkoval	Mgr. Katarína Havajová	Vedúca PK	21.2.2023
Schválil	Ing. Martina Zeteková	Riaditeľka školy	27.2.2023
Schválil	Ing. Iveta Ladiková	Predseda PMK	5.4.2023

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 1

Jednoduché šaláty

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, medzinárodná gastronómia, ekonomika, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 2

Vajcia a vaječné pokrmy

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, ekonomika, účtovníctvo, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 3

Syry, ich využitie v studenej a teplej kuchyni

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, medzinárodná gastronómia , ekonomika, účtovníctvo, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 4

Príprava jedál na objednávku

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, medzinárodná gastronómia , ekonomika, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 5

Teľacie mäso a jeho úprava

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, medzinárodná gastronómia , ekonomika, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 6

Bravčové mäso a jeho úprava

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, ekonomika, účtovníctvo, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 7

Ovocie, jeho význam a využitie

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, medzinárodná gastronómia , ekonomika, účtovníctvo, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 8

Ryby, ich význam a využitie

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, medzinárodná gastronómia, ekonomika, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 9

Hydina, jej význam a využitie

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, ekonomika, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 10

Zverina, jej význam a využitie

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, ekonomika, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 11

Slovenská a česká kuchyňa

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, medzinárodná gastronómia, ekonomika, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 12

Múčniky

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, ekonomika, účtovníctvo, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 13

Studená kuchyňa

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, ekonomika, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 14

Pokrmy z mletého mäsa

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, medzinárodná gastronómia, ekonomika, účtovníctvo, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 15

Hovädzie mäso, jeho význam a využitie

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, ekonomika, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 16

Vegetariánstvo a huby

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, ekonomika, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 17

Omáčky, pôvod a príprava

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, medzinárodná gastronómia, ekonomika, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 18

Polievky, vložky a závarky

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, ekonomika, účtovníctvo, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 19

Prílohy a doplnky k hlavným jedlám

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, ekonomika, účtovníctvo, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 20

Predbežné a základné tepelné úpravy potravín. Convenience

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, ekonomika, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 21

Vnútornosti a ich využitie

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, medzinárodná gastronómia, ekonomika, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 22

Baranie, jahňacie a kozľacie mäso, úprava a použitie

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, ekonomika, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 23

Čínska kuchyňa

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, medzinárodná gastronómia, ekonomika, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 24

Studené predjedlá

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, ekonomika, odborný výcvik

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 25

Zložité šaláty

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

technológia, potraviny a výživa, technika obsluhy, ekonomika, odborný výcvik