



Zverejnenie maturitných tém praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky na základe vyhlášky č. 224/2022 Z. z. o strednej škole účinnej od 1. 7. 2022

Študijný odbor: 6445 K kuchár

Školský rok: 2023/2024

Forma: Praktická realizácia a predvedenie komplexnej úlohy

Téma č. 1: Slávnostný obed z príležitosti ukončenia štúdia

Očakávaný výkon žiaka :

- popísať typické prvky, špecifiká a dominanty danej témy.
- pripraviť zložité menu pre 18 osôb,
- charakterizovať vybrané jedlá,
- spracovať receptúry,
- vykalkulovať pokrmy.

1. Písomná časť:

- popísať teoretické východiská, typické prvky a špecifiká danej témy.

Vypracovať pracovný plán slávnostného obeda pre výrobné stredisko:

- opísať slávnostnú príležitosť z hľadiska gastronómie a kultúry stolovania,
- vytvoriť objednávku a menu lístok,
- vynormovať pokrmy, vytvoriť kalkulácie,
- vypracovať pracovný príkaz, zostaviť súpis inventára,

2. Praktická časť:

- pripraviť pokrmy slávnostného menu,
- dbať na kreativitu a estetiku,
- využiť moderné technologické úpravy pokrmov,
- dbať na čistotu a poriadok na pracovisku,
- spolupracovať s odbytovým strediskom,
- vykonať práce po skončení akcie.

Postupovať v súlade s harmonogramom na prípravu a realizáciu praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky.



Študijný odbor: 6445 K kuchár
Školský rok: 2023/2024
Forma: Obhajoba vlastného projektu

Téma č. 1: Jesenné variácie tradičných kysuckých špecialít rukami našich žiakov na Budatínskom rínku

Očakávaný výkon žiaka:

- charakterizovať pokrmy regionálnej gastronómie,
- vypracovať receptúry tradičných kysuckých pokrmov so začlenením moderných gastronomických prvkov,
- pripraviť jedlá podľa vypracovaných receptúr,
- prezentovať pripravené pokrmy regiónu na Budatínskom rínku s využitím marketingových nástrojov,
- aplikovať manažérsky prístup a funkcie v prípravnej, realizačnej a konečnej fáze účasti na Budatínskom rínku,
- obhájiť projekt v dĺžke 30 minút.

Príprava a organizačná štruktúra projektu

I. Ekonomicko-personálny úsek:

- písomné spracovanie témy,
- pracovný príkaz, náplň práce, časový harmonogram,
- rozpočet, kalkulácie,
- prakticky prínos akcie.

II. Marketingový úsek:

- história remesiel, tradičnej kuchyne regiónu Kysúc,
- analýza tradičnej kuchyne,
- dominanty a špecifiká danej kuchyne.

Uplatniť nástroje marketingového mixu v jednotlivých oddeleniach:

- a/ prieskum trhu,
- b/ nákup,
- c/ propagácia,
- d/ odbyt – realizácia,

III. Výrobný úsek, praktická realizácia akcie:

- vypracovať technologické postupy,
- pripraviť pokrmy,
- práce po skončení prevádzky.



ŽILINSKÝ
samosprávny kraj
zriaďovateľ



SOŠ
obchodu a služieb
Čadca

Centrum odborného vzdelávania
a prípravy pre obchod, gastronómiu,
hotelierstvo a cestovný ruch



Postupovať v súlade s harmonogramom na prípravu a realizáciu praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky.

Čadca 22. 2. 2024

.....
Ing. Ľudmila Verčimáková
riaditeľka školy