

**PRAKTICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY
ÉRETTSÉGI SZAKVIZSGA GYAKORLATI RÉSZE**

Názov školy:

Az iskola megnevezése:

**Spojená škola, Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda,
org. zložka: Stredná odborná škola rozvoja vidieka – Vidékfejlesztési
Szakközépiskola Dunajská Streda – Dunaszerdahely**

Školský rok: 2023/2024

Iskolai év: 2023/2024

**Forma: Obhajoba vlastného projektu
Saját projekt megvédése**

Maturitná skúška – praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky
Érettségi vizsga – érettségi szakvizsga gyakorlati része

Študijný odbor: 6323 K - hotelová akadémia

Tanulmányi szak: 6323 K - hotelakadémia

Pri vypracovaní maturitných tém uplatnite vedomosti z predmetov uvedených za názvom jednotlivých tém. Zoznam skratiek predmetov sa nachádza na konci tém.

Az érettségi témák kidolgozásánál a témák után feltüntetett tantárgyakban elsajátított ismereteiket használják fel. A tantárgyak rövidítése a témák alatt található.

Návrh tém – Javasolt témák

- 1. Okúzľujúca Talianska riviera - Napsütötte olasz Riviéra - TOB, TRM, PRX,
HGM, NAN, HSZ, MKT,UCT**
- 2. Rozmarne farebná oslava - Szeszélyesen színes ünnepség - TOB, TRM, PRX,
HGM, NAN, HSZ, MKT,UCT**
- 3. Americký sen „zlaté dvadsiaté roky” - A 20-as évek Amerikája - TOB, TRM,
PRX, HGM, NAN, HSZ, MKT,UCT**
- 4. Čaro lesa počas poľovníctva - Az erdő varázsa a vadászat jegyében - TOB,
TRM, PRX, HGM, NAN, HSZ, MKT,UCT**

Forma podujatia: Banket

A rendezvény fajtája : Bankett

Zoznam skratiek predmetov:

A tantárgyak rövidítése:

TOB- Technika obsluhy – Felszolgálati ismeretek

TRM – Technika prípravy pokrmov – Ételkészítési ismeretek

PRX – Odborná prax – szakmai gyakorlat

HGM – Hotelový a gastronomický manažment – szálloda- és vendéglátóipari menedzsment

NAN – Náuka o nápojoch - italismeret

HSZ- Hotelové služby - szállodaismeret

MKT- Marketing - marketing

UCT- Účtovníctvo - könyvvitel