

Názov školy: Hotelová akadémia, Štefánikova 28, Humenné  
Školský rok: 2022/2023

---

Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

---

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Maturitné témy internej časti maturitnej skúšky z teoretickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky (na zverejnenie)

**1. Financovanie podniku z vnútorných zdrojov v gastronomických a ubytovacích zariadeniach**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: ekonomika, účtovníctvo, hotelový a gastronomický manažment, právna náuka, technológia prípravy pokrmov, technika obsluhy

**2. Zdaňovanie činností v podnikoch spoločného stravovania a v ubytovacích zariadeniach**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: ekonomika, účtovníctvo, technika obsluhy, technológia prípravy pokrmov

**3. Prevádzkovanie živností v cestovnom ruchu**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: ekonomika, právna náuka, hotelový a gastronomický manažment, cvičenia z hotelového a gastronomického manažmentu, technológia prípravy pokrmov, technika obsluhy

**4. Fungovanie trhového hospodárstva**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: ekonomika, marketing, aplikovaná ekonómia, technológia prípravy pokrmov

**5. Finančné riadenie podniku spoločného stravovania a ubytovania**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: účtovníctvo, ekonomika, cvičenia z hotelového a gastronomického manažmentu, technológia prípravy pokrmov, technika obsluhy

**6. Poskytovanie bankových produktov finančnými organizáciami**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: ekonomika, účtovníctvo, hotelový a gastronomický manažment, technika obsluhy

**7. Realizácia platobného styku v gastronomických a ubytovacích zariadeniach**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: ekonomika, administratíva a korešpondencia, geografia cestovného ruchu, technológia prípravy pokrmov

**8. Optimalizácia ekonomickej stránky činnosti podniku spoločného stravovania a ubytovania**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: ekonomika, účtovníctvo, cvičenia z hotelového a gastronomického manažmentu, marketing

**9. Realizácia skladového hospodárstva**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: ekonomika, účtovníctvo, hotelový a gastronomický manažment

**10. Prístupy manažmentu k vedeniu ľudí v gastronomickom a ubytovacom zariadení**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: hotelový a gastronomický manažment, účtovníctvo, technika obsluhy

**11. Služby poskytované kongresovými ubytovacími zariadeniami**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: hotelový a gastronomický manažment, cvičenia z hotelového a gastronomického manažmentu, marketing

**12. Organizácia výroby v gastronomických zariadeniach**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: ekonomika, hotelový a gastronomický manažment, cvičenia z hotelového a gastronomického manažmentu, technika obsluhy

**13. Poskytovanie služieb odbytovým strediskom gastronomického zariadenia**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: ekonomika, hotelový a gastronomický manažment, technika obsluhy, cvičenia z hotelového a gastronomického manažmentu

**14. Služby zákazníkom poskytované ubytovacích zariadeniach**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: hotelový a gastronomický manažment, cvičenia z hotelového a gastronomického manažmentu, ekonomika, marketing

**15. Poskytovanie služieb v podnikoch spoločného stravovania**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: hotelový a gastronomický manažment, technika obsluhy, marketing

**16. Fungovanie a činnosť finančného trhu**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: ekonomika, marketing, technika obsluhy

**17. Fungovanie personálneho manažmentu v gastronomických a ubytovacích zariadeniach**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov: hotelový a gastronomický manažment, ekonomika, právna náuka, úvod do sveta práce, marketing, technika obsluhy

**18. Riadenie kvality služieb v gastronomických zariadeniach**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:  
hotelový a gastronomický manažment, technológia prípravy pokrmov, marketing

**19. Založenie a vznik personálnych obchodných spoločností**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:  
ekonomika, právna náuka, marketing, technika obsluhy, hotelový a gastronomický manažment

**20. Využitie dlhodobého majetku v podnikoch spoločného stravovania**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:  
účtovníctvo, ekonomika, technológia prípravy pokrmov

**21. Založenie a vznik kapitálových obchodných spoločností**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:  
ekonomika, právna náuka, marketing, technológia prípravy pokrmov, technika obsluhy

**22. Uplatňovanie cenovej politiky v hotelierstve a pohostinstve**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:  
ekonomika, hotelový a gastronomický manažment, marketing, technológia prípravy pokrmov, technika obsluhy

**23. Využitie prvkov amerického, japonského a európskeho manažmentu v gastronomickom a ubytovacom zariadení**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:  
hotelový a gastronomický manažment, technika obsluhy, technológia prípravy pokrmov

**24. Uplatňovanie zákonníka práce v podnikoch spoločného stravovania**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:  
právna náuka, úvod do sveta práce, ekonomika, hotelový a gastronomický manažment, technológia prípravy pokrmov

**25. Financovanie podniku z vonkajších zdrojov v gastronomických a ubytovacích zariadeniach**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:  
ekonomika, marketing, technológia prípravy pokrmov, technika obsluhy

Dátum: 14. 03. 2023

Vedúca PK: Ing. Iveta Obšitníková