
	<b>Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky</b>	ID 22/2008	
		Platné od 01.04.2009	
	<b>Školský rok: 2023/2024</b>	Výtlačok č. 1	
		Strana 1 z 16	



**Stredná odborná škola obchodu a služieb  
Jána Bocatia**



**Bocatiová 1, Košice**

**Témy na maturitné skúšky**

**PRAKTICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY**

**ŠTUDIJNÝ ODBOR: 6445 K kuchár**

	<b>Meno a priezvisko</b>	<b>Funkcia</b>	<b>Dátum a podpis</b>
<b>Vypracoval</b>	MOV: Ľubomíra Köverová	MOV	
<b>Pripomienkoval</b>	MVD. Ľubica Benediková	Učiteľ OV	
<b>Schválil</b>	Ing. Martina Zetková	Riaditeľka školy	
<b>Schválil</b>	Ing. Eunika Dutková	Predseda PMK	

	<b>Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky</b>	ID 22/2008	
		Platné od 01.04.2009	
	Školský rok: 2023/2024	Výtlačok č. 1	
		Strana 1 z 16	

**Študijný odbor : 6445 K kuchár**

**Maturitná téma č 1**



**Pečená cvikla s kozím syrom, čerstvým šalátom a karamelizovanými orechmi**

**Hríbový krém**

**Tournedos z panenky s gratinovanými zemiakmi**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

	<b>Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky</b>	<b>ID 22/2008</b>	
		<b>Platné od 01.04.2009</b>	
	<b>Školský rok: 2023/2024</b>	<b>Výtlačok č. 1</b>	
		<b>Strana 1 z 16</b>	



**Študijný odbor : 6445 K kuchár**

**Maturitná téma č. 2**

**Špenátovo-lososová roláda, šalát s poľníčkom a chia semenkami**  
**Bravčové stehno s karlovarským knedlíkom na šípkovej omáčke**  
**Čokoládový mousse s čerstvým ovocím**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

	<b>Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky</b>	ID 22/2008		
		Platné od <b>01.04.2009</b>		
	<b>Školský rok: 2023/2024</b>			Výtlačok č. 1
				Strana 1 z 16

**Študijný odbor : 6445 K kuchár**

**Maturitná téma č. 3**



**Krémová špenátová polievka so strúhaným syrom**

**Špikovaná bravčová panenka na pive, pečené bataty s bylinkovým dipom, jarný šalát**

**Nutelové fitness muffiny**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

	<b>Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky</b>	ID 22/2008	
		Platné od 01.04.2009	
Školský rok: 2023/2024	Výtlačok č. 1		
	Strana 1 z 16		

**Študijný odbor : 6445 K kuchár**

**Maturitná téma č. 4**



**Bruschetta s grilovanou zeleninou a feta syrom**

**Bravčová panenka v bylinkovej kruste, krupoto, šalát Caprese**

**Lievance s čučoriedkovou penou**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

	<b>Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky</b>	ID 22/2008	
		Platné od 01.04.2009	
	Školský rok: 2023/2024	Výtlačok č. 1	
		Strana 1 z 16	

**Študijný odbor : 6445 K kuchár**

**Maturitná téma č. 5**



**Šalát z kuskusu a s grilovanou zeleninou**

**Gemerské gulčky, dusená kapusta**

**Pripravte chuťovky s použitím hlavnej suroviny prosciutta a tuniaka**

**Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :**

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

	<b>Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky</b>	ID 22/2008	
		Platné od 01.04.2009	
	Školský rok: 2023/2024	Výtlačok č. 1	
		Strana 1 z 16	

Študijný odbor : 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 6



Šopský šalát

Špíz z morčacieho mäsa, grilovaná zelenina

Zamatová roláda

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

	<b>Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky</b>	ID 22/2008		
		Platné od 01.04.2009		
	Školský rok: 2023/2024			Výtlačok č. 1
				Strana 1 z 16

Študijný odbor : 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 7

Filetované ovocie



Pečené kačacie stehno, dusená červená kapusta, lokše

Chia puding

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,



	<b>Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky</b>	ID 22/2008	
		Platné od 01.04.2009	
<b>Školský rok: 2023/2024</b>	Výtlačok č. 1		
	Strana 1 z 16		

**Študijný odbor : 6445 K kuchár**

**Maturitná téma č. 8**



**Plnené vajcia**

**Hlavné jedlo z rýb, ako hlavnú surovinu použite lososa , zapekané zemiakové pusinky**

**Tartaletky so slaným karamelom**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

	<b>Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky</b>	ID 22/2008	
		Platné od 01.04.2009	
	Školský rok: 2023/2024	Výtlačok č. 1	
		Strana 1 z 16	

**Študijný odbor : 6445 K kuchár**

**Maturitná téma č. 9**



**Chrumkavý vyprážený kurací rezeň**

**Zemiakový šalát**

**Krehký jablkový koláč**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

	<b>Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky</b>	ID 22/2008		
		Platné od 01.04.2009		
	Školský rok: 2023/2024			Výtlačok č. 1
				Strana 1 z 16

Študijný odbor : 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 10



**Pripravte chuťovky s hlavnou surovinou avokádo**

**Plnená kapusta**

**Tiramisu trocha inak**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

	<b>Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky</b>	ID 22/2008		
		Platné od 01.04.2009		
	Školský rok: 2023/2024			Výtlačok č. 1
				Strana 1 z 16

Študijný odbor : 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 11



Hydinový vývar

Plnené kuracie stehná, bulgur s hubami

Tvarohový koláč

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

	<b>Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky</b>	ID 22/2008	
		Platné od 01.04.2009	
	Školský rok: 2023/2024	Výtlačok č. 1	
		Strana 1 z 16	

**Študijný odbor : 6445 K kuchár**

**Maturitná téma č. 12**



**Syrová obložená misa**

**Bravčovinky, šťuchané zemiaky so špenátom**

**Panna cotta**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

	<b>Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky</b>	<b>ID 22/2008</b>	
		<b>Platné od 01.04.2009</b>	
	<b>Školský rok: 2023/2024</b>	<b>Výtlačok č. 1</b>	
		<b>Strana 1 z 16</b>	

**Študijný odbor : 6445 K kuchár**

**Maturitná téma č. 13**



**Syrová roláda**

**Kurací steak, redukovaná dubáková omáčka, špecle zo zemiakového cesta**

**Brownies s malinovým coulis**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

	<b>Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky</b>	ID 22/2008	
		Platné od 01.04.2009	
	Školský rok: 2023/2024	Výtlačok č. 1	
		Strana 1 z 16	

**Študijný odbor : 6445 K kuchár**

**Maturitná téma č. 14**



**Krém hokkaido**

**Šťavnatá tel'acia pečienka, dusená ryža s hráškom**

**Veterníky s karamelovou polevou**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

	<b>Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky</b>	ID 22/2008		
		Platné od 01.04.2009		
	Školský rok: 2023/2024			Výtlačok č. 1
				Strana 1 z 16

**Študijný odbor : 6445 K kuchár**

**Maturitná téma č. 15**

**Nárezová misa z údenín**

**Spišské pirohy, krém fresch**

**Mini tortičky z mascarpone**

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,