



Názov školy: Súkromná hotelová academia, Banská Štiavnica

Školský rok: 2022/2023

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Forma: ústna maturitná skúška – teoretická časť odbornej zložky

Názov tém: 1. – 5.

1. Podnik a jeho činnosti

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, geografia cestovného ruchu, technika obsluhy.

2. Majetok podniku

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, právna náuka, animácia v hoteli, technika obsluhy.

3. Financovanie činnosti podniku

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, geografia cestovného ruchu, technológia prípravy pokrmov.

4. Ekonomická podstata činnosti podniku

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, geografia cestovného ruchu, technika obsluhy.

5. Cenotvorba

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, právna náuka, technológia prípravy pokrmov.



Názov školy: Súkromná hotelová academia, Banská Štiavnica

Školský rok: 2022/2023

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Forma: ústna maturitná skúška – teoretická časť odbornej zložky

Názov tém: 6. – 10.

6. Zásobovacie činnosti podniku

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, účtovníctvo, geografia cestovného ruchu, technika obsluhy.

7. Uspokojovanie potrieb obyvateľstva výrobnou činnosťou pohostinských zariadení

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, marketing, náuka o potravinách.

8. Uspokojovanie potrieb obyvateľstva odbytovou činnosťou pohostinských zariadení

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, marketing, právna náuka, náuka o potravinách.

9. Ubytovacie zariadenia

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, účtovníctvo, geografia cestovného ruchu, technológia prípravy pokrmov.

10. Organizačná činnosť podniku

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, animácia v hoteli, technológia prípravy pokrmov.



Názov školy: Súkromná hotelová academia, Banská Štiavnica

Školský rok: 2022/2023

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Forma: ústna maturitná skúška – teoretická časť odbornej zložky

Názov tém: 11. – 15.

11. Personálne činnosti podniku

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

12. Pracovná sila

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

13. Odmeňovanie a motivovanie

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

14. Produkt

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, marketing, právna náuka, náuka o potravinách.

15. Trh a trhový mechanizmus

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, marketing, geografia cestovného ruchu, technika obsluhy.



Názov školy: Súkromná hotelová academia, Banská Štiavnica

Školský rok: 2022/2023

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Forma: ústna maturitná skúška – slovenský jazyk a literatúra/anglický jazyk/ teoretická časť odbornej zložky

Názov témy: 16. – 20.

16. Banková sústava

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, animácia v hoteli, geografia cestovného ruchu, technika obsluhy.

17. Daňová sústava

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, animácia v hoteli, technika obsluhy.

18. Realizácia platobného styku pomocou peňažnej a nepeňažnej formy

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, účtovníctvo, marketing, technika obsluhy.

19. Cestovný ruch

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, účtovníctvo, právna náuka, náuka o potravinách.

20. Trh cestovného ruchu na Slovensku

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, marketing, technika obsluhy.



Názov školy: Súkromná hotelová academia, Banská Štiavnica

Školský rok: 2022/2023

Študijný odbor: 6323 K hotelová akadémia

Forma: ústna maturitná skúška – teoretická časť odbornej zložky

Názov tém: 21. – 25.

21. Kongresový cestovný ruch

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, účtovníctvo, animácia v hoteli, technika obsluhy.

22. Sprostredkovatelia služieb cestovného ruchu

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, účtovníctvo, právna náuka, technológia prípravy pokrmov.

23. Gastronómia

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, marketing, technika obsluhy.

24. Stravovacie systémy na Slovensku

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, marketing, technika obsluhy.

25. Nové trendy v cestovnom ruchu

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

ekonómia, hotelový a gastronomický manažment, účtovníctvo, marketing, , technika obsluhy.