



Súkromná stredná odborná škola s vyučovacím jazykom maďarským

Magyar Tannyelvű Magán Szakközépiskola

Neratovické námestie - Neratovicei tér 1916/16, 929 01 Dunajská Streda

**Témy na teoretickú časť odbornej zložky maturitnej skúšky**  
(tematické zameranie)

**Az érettségi szakvizsga elméleti részének témakörei**  
(tematikai irányultság)

Študijný odbor: **6323 K hotelová akadémia**

Tanulmányi szak: **6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom**

Školský rok/Tanév: **2023/2024**



## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:** 2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:** 1

**Názov témy/A téma megnevezése:** Cestovné kancelárie a sprievodcovská činnosť  
Utazási irodák és idegenvezetői tevékenység

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Služby v cestovnom ruchu, Marketing, Geografia cestovného ruchu, Účtovníctvo, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Szolgáltatások az idegenforgalomban, Marketing, Idegenforgalmi földrajz, Számvitel, Ételkészítési technológiai gyakorlat)



## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:** 2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:** 2

**Názov témy/A téma megnevezése:** Riadenie gastronomického a hotelového podnikania  
Vendéglátó- és szállodaipari vállalkozás irányítása

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Hotelový a gastronomický manažment, Marketing, Geografia cestovného ruchu, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Cvičenia z techniky obsluhy)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Szálloda- és vendéglátóipari vezetési ismeretek, Marketing, Idegenforgalmi földrajz, Ételkészítési technológiai gyakorlat, Felszolgálatás technikai gyakorlat)



Súkromná stredná odborná škola s vyučovacím jazykom maďarským  
Magyar Tannyelvű Magán Szakközépiskola  
Neratovické námestie - Neratovicei tér 1916/16, 929 01 Dunajská Streda

## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:** 2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:** 3

**Názov témy/A téma megnevezése:** Živnostenské podnikanie v pohostinstve  
Iparos vállalkozás a vendéglátásban

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Ekonomika, Služby v cestovnom ruchu, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Gazdaságtan, Szolgáltatások az idegenforgalomban, Ételkészítési technológiai gyakorlat)



## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:** 2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:** 4

**Názov témy/A téma megnevezése:**

Personálny manažment v gastronomických a hotelových zariadeniach  
Személyzeti menedzsment a vendéglátó- és szállodaipariban

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Ekonomika, Hotelový a gastronomický manažment, Účtovníctvo, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Gazdaságtan, Szálloda- és vendéglátóipari vezetési ismeretek, Számvitel, Ételkészítési technológiai gyakorlat)



Súkromná stredná odborná škola s vyučovacím jazykom maďarským  
Magyar Tannyelvű Magán Szakközépiskola  
Neratovické námestie - Neratovicei tér 1916/16, 929 01 Dunajská Streda

## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:** 2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:** 5

**Názov témy/A téma megnevezése:** Banková sústava a peniaze  
A bankrendszer és a pénz

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Ekonomika, Účtovníctvo, Geografia cestovného ruchu, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Gazdaságtan, Számvitel, Idegenforgalmi földrajz, Ételkészítési technológiai gyakorlat)



## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:** 2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:** 6

**Názov témy/A téma megnevezése:** Trh a trhový mechanizmus  
Piac és piaci mechanizmus

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:  
(Ekonomika, Služby v cestovnom ruchu, Účtovníctvo, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:  
(Gazdaságtan, Szolgáltatások az idegenforgalomban, Számvitel, Ételkészítési technológiai gyakorlat)



## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:**

2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:**

7

**Názov témy/A téma megnevezése:** Podnikanie v hotelierstve

Vállalkozás a szállodaiparban

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Hotelový a gastronomický manažment, Ekonomika, Účtovníctvo, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Cvičenia z techniky obsluhy)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Szálloda- és vendéglátóipari vezetési ismeretek, Gazdaságtan, Számvitel, Ételkészítési technológiai gyakorlat, Felszolgálatás technikai gyakorlat)





Súkromná stredná odborná škola s vyučovacím jazykom maďarským  
Magyar Tannyelvű Magán Szakközépiskola  
Neratovické námestie - Neratovicei tér 1916/16, 929 01 Dunajská Streda

## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:**

2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:**

**8**

**Názov témy/A téma megnevezése:** Gastronómia a gastronomické zariadenia  
Vendéglátóipar és vendéglátó-ipari létesítmények

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Ekonomika, Hotelový a gastronomický manažment, Marketing, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Cvičenia z techniky obsluhy)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Gazdaságtan, Szálloda- és vendéglátóipari vezetési ismeretek, Marketing, Ételkészítési technológiai gyakorlat, Felszolgálatás technikai gyakorlat)



Súkromná stredná odborná škola s vyučovacím jazykom maďarským  
Magyar Tannyelvű Magán Szakközépiskola  
Neratovické námestie - Neratovicei tér 1916/16, 929 01 Dunajská Streda

## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:**

2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:**

**9**

**Názov témy/A téma megnevezése:** Vývoj ekonomického myslenia  
A gazdaságtudományok fejlődése

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Ekonomika, Hotelový a gastronomický manažment, Marketing, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Cvičenia z techniky obsluhy)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Gazdaságtan, Szálloda- és vendéglátóipari vezetési ismeretek, Marketing, Ételkészítési technológiai gyakorlat, Felszolgálatás technikai gyakorlat)



Súkromná stredná odborná škola s vyučovacím jazykom maďarským  
Magyar Tannyelvű Magán Szakközépiskola  
Neratovické námestie - Neratovicei tér 1916/16, 929 01 Dunajská Streda

## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:**

2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:**

**10**

**Názov témy/A téma megnevezése:** Podnik cestovného ruchu  
Idegenforgalmi vállalat

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Služby v cestovnom ruchu, Hotelový a gastronomický manažment, Ekonomika, Cvičenia z techniky obsluhy, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Szolgáltatások az idegenforgalomban, Szálloda- és vendéglátóipari vezetési ismeretek, Gazdaságtan, Felszolgálatás technikai gyakorlat, Ételkészítési technológiai gyakorlat)



## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:**

2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:**

**11**

**Názov témy/A téma megnevezése:** Majetok gastronomického a hotelového zariadenia  
A vendéglátó- és szállodaipari vállalkozás vagyona

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Služby v cestovnom ruchu, Hotelový a gastronomický manažment, Marketing, Účtovníctvo, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Szolgáltatások az idegenforgalomban, Szálloda- és vendéglátóipari vezetési ismeretek, Marketing, Számvitel, Ételkészítési technológiai gyakorlat)



## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:**

2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:**

**12**

**Názov témy/A téma megnevezése:** Podnikanie a podnikateľský plán

Vállalkozás és vállalkozói terv

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Ekonomika, Služby v cestovnom ruchu, Hotelový a gastronomický manažment, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Cvičenia z techniky obsluhy)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Gazdaságtan, Szolgáltatások az idegenforgalomban, Szálloda- és vendéglátóipari vezetési ismeretek, Ételkészítési technológiai gyakorlat, Felszolgálatás technikai gyakorlat)



## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:**

2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:**

**13**

**Názov témy/A téma megnevezése:** Cenová politika a cenotvorba v pohostinstve  
Árpolitika és árképzés a vendéglátásban

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Marketing, Ekonomika, Hotelový a gastronomický manažment, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Cvičenia z techniky obsluhy)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Marketing, Gazdaságtan, Szálloda- és vendéglátóipari vezetési ismeretek, Ételkészítési technológiai gyakorlat, Felszolgálatás technikai gyakorlat)



## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:** 2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:** 14

**Názov témy/A téma megnevezése:** Daňová sústava Slovenskej republiky  
Szlovákia adórendszere

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Ekonomika, Služby v cestovnom ruchu, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Náuka o výžive)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Gazdaságtan, Szolgáltatások az idegenforgalomban, Ételkészítési technológiai gyakorlat, Táplálkozás)



## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:** 2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:** 15

**Názov témy/A téma megnevezése:**

Marketingové prostredie a marketingový informačný systém

Marketingkörnyezet és a marketing információs rendszer

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Marketing, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Cvičenia z techniky obsluhy, Účtovníctvo)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Marketing, Ételkészítési technológiai gyakorlat, Felszolgálás technikai gyakorlat, Számvitel)





## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:** 2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:** 16

**Názov témy/A téma megnevezése:**

Distribučná politika gastronomického a hotelového zariadenia

A vendéglátó- és szállodaiipari vállalat értékesítési politikája

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Marketing, Hotelový a gastronomický manažment, Účtovníctvo, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Cvičenia z techniky obsluhy)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Marketing, Szálloda- és vendéglátóipari vezetési ismeretek, Számvitel, Ételkészítési technológiai gyakorlat, Felszolgálatás technikai gyakorlat)



**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

**Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:**

2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:**

**17**

**Názov témy/A téma megnevezése:**

Výrobok a služba, ako marketingový nástroj  
A termék és szolgáltatás, mint marketing eszköz

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Marketing, Účtovníctvo, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Cvičenia z techniky obsluhy)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Marketing, Számvitel, Ételkészítési technológiai gyakorlat, Felszolgálás technikai gyakorlat)



## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:** 2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:** 18

**Názov témy/A téma megnevezése:**

Hospodárska stránka činnosti gastronomického a hotelového zariadenia

A vendéglátó- és szállodaipari létesítmények gazdasági tevékenysége

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:  
(Ekonomika, Účtovníctvo, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:  
(Gazdaságtan, Számvitel, Ételkészítési technológiai gyakorlat)



## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:** 2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:** 19

**Názov témy/A téma megnevezése:**

Skladové hospodárstvo v gastronomických a hotelových zariadeniach  
Készletgazdálkodás a vendéglátó- és szállodaipari létesítményekben

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Hotelový a gastronomický manažment, Ekonomika, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Náuka o výžive)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Szálloda- és vendéglátóipari vezetési ismeretek, Gazdaságtan, Ételkészítési technológiai gyakorlat, Táplálkozásban)



## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:**

2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:**

**20**

**Názov témy/A téma megnevezése:** Kongresový cestovný ruch  
Kongresszusi idegenforgalom

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Hotelový a gastronomický manažment, Služby v cestovnom ruchu, Geografia cestovného ruchu, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Cvičenia z techniky obsluhy)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Szálloda- és vendéglátóipari vezetési ismeretek, Szolgáltatások az idegenforgalomban, Idegenforgalmi földrajz, Ételkészítési technológiai gyakorlat, Felszolgálatás technikai gyakorlat)



## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:**

2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:**

**21**

**Názov témy/A téma megnevezése:** Cestovný ruch, ako systém

Idegenforgalom, mint rendszer

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Služby v cestovnom ruchu, Geografia cestovného ruchu, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Cvičenia z techniky obsluhy)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Szolgáltatások az idegenforgalomban, Idegenforgalmi földrajz, Ételkészítési technológiai gyakorlat, Felszolgálatás technikai gyakorlat)



## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:**

2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:**

**22**

**Názov témy/A téma megnevezése:** Produkt cestovného ruchu v Európe  
Az idegenforgalom terméke Európában

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Služby v cestovnom ruchu, Hotelový a gastronomický manažment, Geografia cestovného ruchu, Cvičenia z technológie prípravy pokrmov, Cvičenia z techniky obsluhy)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Szolgáltatások az idegenforgalomban, Szálloda- és vendéglátóipari vezetési ismeretek, Idegenforgalmi földrajz, Ételkészítési technológiai gyakorlat, Felszolgálás technikai gyakorlat)



## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:** 2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:** 23

**Názov témy/A téma megnevezése:** Szolgáltatások a szálloda szállásrészlegén  
Služby na úseku ubytovania v hoteli

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Hotelový a gastronomický manažment, Geografia cestovného ruchu, Cvičenia z techniky obsluhy)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Szálloda- és vendéglátóipari vezetési ismeretek, Idegenforgalmi földrajz, Felszolgálatás technikai gyakorlat)





**Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

**Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:**

2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:**

**24**

**Názov témy/A téma megnevezése:**

Význam dopravy v cestovnom ruchu

A közlekedés jelentősége az idegenforgalomban

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Služby v cestovnom ruchu, Geografia cestovného ruchu, Náuka o výžive, Účtovníctvo)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Szolgáltatások az idegenforgalomban, Idegenforgalmi földrajz, Táplálkozás, Számvitel)



## **Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky**

### **Érettségi szakvizsga elméleti része**

**Študijný odbor/Tanulmányi szak:** 6323 K hotelová akadémia

6323 K vendéglátóipar és idegenforgalom

**Školský rok/Iskolai év:** 2023/2024

**Číslo témy/A téma száma:** 25

**Názov témy/A téma megnevezése:**

Komunikačná politika v gastronomických a hotelových zariadeniach

A vendéglátó- és szállodaipari létesítmények kommunikációs politikája

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:

(Marketing, Služby v cestovnom ruchu, Náuka o výžive, Účtovníctvo)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:

(Marketing, Szolgáltatások az idegenforgalomban, Táplálkozás, Számvitel)