



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: **6421 L spoločné stravovanie**

Tanulmányi szak: **6421 L közétkeztetés**

Školský rok/Tanév: **2023/2024**



Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky Érettségi szakvizsga elméleti része

Študijný odbor/Tanulmányi szak: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 1

Názov témy/A téma megnevezése:

Netradíčné formy stravovania, kazenie potravín. Podnikanie.
Hagyományostól eltérő táplálkozási formák, az élelmiszerek romlása.
Vállalkozás.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Technika prevádzky, Ekonomika)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Üzemviteli módszerek, Gazdaságtan)



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: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 2

Názov témy/A téma megnevezése: Správne stravovanie. Personalistika.
Helyes táplakozás. Személyzeti tevékenység

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Technika prevádzky, Ekonomika)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Üzemviteli módszerek, Gazdaságtan)



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: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 3

Názov témy/A téma megnevezése: Studené nealkoholické nápoje, ovocia a zeleniny. Design.
Hideg alkoholmentes italok, gyümölcsök és zöldségek.
Design.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Náuka o nápojoch, Technika prevádzky, Marketing)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Italismeret, Üzemviteli módszerek, Marketing)



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: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 4

Názov témy/A téma megnevezése:
Nápoje, mlieko a mliečne nápoje a ich význam. Prieskum trhu.
Az italok, a tej és a tejes italok jelentősége. Piackutatás.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Náuka o nápojoch, Technika prevádzky, Marketing)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Italismeret, Üzemviteli módszerek, Marketing)



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: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 5

Názov témy/A téma megnevezése:

Víno, zloženie potravín. Hotelové služby.
A bor, az élelmiszerek összetétele. Szállodai szolgáltatások.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Náuka o nápojoch, Technika prevádzky, Hotelové služby)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Italismeret, Üzemviteli módszerek, Szállodai szolgáltatások)



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: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: **6**

Názov témy/A téma megnevezése:

Šumivé víno, jedlá studenej kuchyne. Zákon o reklame.
A pezsgő, hidegkonyhai ételek. Reklámtörvény.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Náuka o nápojoch, Technika prevádzky, Marketing)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Italismeret, Üzemviteli módszerek, Marketing)



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: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 7

Názov témy/A téma megnevezése:

Príprava jedál pred hosťom – flambovanie, fondue. Marketing-mix.
A vendég előtt történő ételkészítés – flambírozás, fondue. Marketing-mix.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Technika prevádzky, Marketing)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Üzemviteli módszerek, Marketing)



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: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 8

Názov témy/A téma megnevezése:

Slovanská gastronómia, reštauračné múčniky. Distribúcia.
A szláv népek konyhája, éttermi tészták. Értékesítés.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Technika prevádzky, Marketing)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Üzemviteli módszerek, Marketing)



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: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 9

Názov témy/A téma megnevezése:

Francúzska a španielska gastronómia, polievky. Marketingový mix v gastronomických podnikoch
A francia és a spanyol gasztronómia, levesek. Marketingmix a vendéglátóiparban.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Technika prevádzky, Marketing)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Üzemviteli módszerek, Marketing)



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: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 10

Názov témy/A téma megnevezése:

Talianska, holandská a belgická gastronómia, omáčky. Banková sústava.
Az olasz, holland és a belga gasztronómia, mártások. Bankrendszer.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Technika prevádzky, Ekonomika)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Üzemviteli módszerek, Gazdaságtan)



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: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 11

Názov témy/A téma megnevezése:

Nemecká a rakúska gastronómia, hovädzie mäso. Daňová sústava.
A német és osztrák gasztronómia, a marhahús. Adórendszer.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Technika prevádzky, Ekonomika)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Üzemviteli módszerek, Gazdaságtan)



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:	6421 L spoločné stravovanie 6421 L közétkeztetés
Školský rok/Iskolai év:	2023/2024
Číslo témy/A téma száma:	12
Názov témy/A téma megnevezése:	Ázsijská kuchyňa, bezmäsité jedlá. Účtovné doklady. Az ázsiai konyha, egytálételek. Könyvelési bizonylatok.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Technika prevádzky, Účtovníctvo a štatistika)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Üzemviteli módszerek, Számvitel és statisztika)



Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky Érettségi szakvizsga elméleti része

Študijný odbor/Tanulmányi szak: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 13

Názov témy/A téma megnevezése:

Teplé nealkoholické nápoje – káva, konzervovanie potravín. Jednoduché účtovníctvo.

Meleg alkoholmentes italok – kávé, az élelmiszerek tartósítása. Egyszerű könyvvitel.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Náuka o nápojoch, Technika prevádzky, Účtovníctvo a štatistika)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Italismeret, Üzemviteli módszerek, Számvitel és statisztika)



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: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 14

Názov témy/A téma megnevezése:

Teplé nealkoholické nápoje – čaj, kakao, sladidlá. Podvojný účtovníctvo.
Meleg alkoholmentes italok – tea, kakaó, édesítőszer. Kettős könyvvitel.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Náuka o nápojoch, Technika prevádzky, Účtovníctvo a štatistika)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Italismeret, Üzemviteli módszerek, Számvitel és statisztika)



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: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 15

Názov témy/A téma megnevezése:

Bezpečnosť práce, protipožiarna ochrana, predbežná úprava potravín.
Personálny manažment.
Munkavédelem, tűzvédelem, az élelmiszerek előkészítése. Személyzeti menedzsment.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Technika prevádzky, Manažment)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Üzemviteli módszerek, Vezetési és irányítási ismeretek)



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: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 16

Názov témy/A téma megnevezése:

Balkánska gastronómia, prílohy. Kommunikácia v práci manažéra.
A balkáni népek gasztronómiája, köretek. Kommunikáció a menedzserek munkájában.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Technika prevádzky, Manažment)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Üzemviteli módszerek, Vezetési és irányítási ismeretek)



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: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 17

Názov témy/A téma megnevezése:

Anglická a škandinávská gastronómia, jedlá zo zveriny. Základné manažérske úlohy a vlastnosti.

Az angol és a skandináv gasztronómia, vadból készült ételek. A menedzser alapvető feladatai és tulajdonságai.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Technika prevádzky, Manažment)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Üzemviteli módszerek, Vezetési és irányítási ismeretek)



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: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 18

Názov témy/A téma megnevezése:

Americká a arabská gastronómia, koreniny. Organizačná štruktúra.
Az amerikai és az arab gasztronómia, fűszerek. Szervezeti struktúra.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Technika prevádzky, Manažment)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Üzemviteli módszerek, Vezetési és irányítási ismeretek)



Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky Érettségi szakvizsga elméleti része

Študijný odbor/Tanulmányi szak: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: **19**

Názov témy/A téma megnevezése:

Ruská gastronómia, ryby a chladnokrvné zvieratá. Plánovanie v podniku.
Az orosz gasztronómia, halak és hidegvérű állatok. Tervezés a vállalatban.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Technika prevádzky, Manažment)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Üzemviteli módszerek, Vezetési és irányítási ismeretek)



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: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 20

Názov témy/A téma megnevezése:

Maďarská gastronómia, bravčové mäso. Vývoj manažmentu.
A magyar gasztronómia, a sertéshús. A menedzsment fejlődése.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Technika prevádzky, Manažment)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Üzemviteli módszerek, Vezetési és irányítási ismeretek)



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: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 21

Názov témy/A téma megnevezése:

Pivo, sklady, chladenie a mrazenie. Cestovný ruch ako odvetvie národného hospodárstva.

A sör, raktárak, hűtés és fagyasztás. Idegenforgalom mint gazdasági ágazat.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Náuka o nápojoch, Technika prevádzky, Cestovný ruch)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Italismeret, Üzemviteli módszerek, Idegenforgalom)



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: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 22

Názov témy/A téma megnevezése:

Liehoviny, mlynárenské výrobky. Rozvoj cestovného ruchu v Slovenskej republike.
Szeszes italok, malomipari termékek. Idegenforgalom fejlődése a Szlovák
Köztársaságban.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Náuka o nápojoch, Technika prevádzky, Cestovný ruch)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Italismeret, Üzemviteli módszerek, Idegenforgalom)



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: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 23

Názov témy/A téma megnevezése:

Miešané nápoje, hydina. Kategorizácia regiónov a stredísk cestovného ruchu.
Kevert italok, szárnyasok. Idegenforgalom régióinak és központjainak
kategorizációja.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Náuka o nápojoch, Technika prevádzky, Cestovný ruch)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Italismeret, Üzemviteli módszerek, Idegenforgalom)



Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky Érettségi szakvizsga elméleti része

Študijný odbor/Tanulmányi szak: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 24

Názov témy/A téma megnevezése:

Zabezpečenie rozličných slávnostných a gastronomických príležitostí, pomocné miestnosti kuchyne. Hotelové služby.
Különböző ünnepek és gasztronómiai események rendezése, a konyhához kapcsolódó helyiségek. Szállodai szolgáltatások.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Technika prevádzky, Hotelové služby)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Üzemviteli módszerek, Szállodai szolgáltatások)



Teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky Érettségi szakvizsga elméleti része

Študijný odbor/Tanulmányi szak: 6421 L spoločné stravovanie
6421 L közétkeztetés

Školský rok/Iskolai év: 2023/2024

Číslo témy/A téma száma: 25

Názov témy/A téma megnevezése:

Nové spôsoby výroby a podávania jedál, tuky. Platobný styk v cestovnom ruchu.
Az ételek előállításának és tálalásának új módjai, zsiradékok. Fizetési kapcsolatok az idegenforgalomban.

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatnite vedomosti z predmetov:
(Technika prevádzky, Ekonomika)

Az érettségi tétel kidolgozásánál a következő szaktantárgyakból származó tudást használja fel:
(Üzemviteli módszerek, Gazdaságtan)