



Obor vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie
ŠVP Kuchař v moderní gastronomii

Zkouška zahrnuje předmět: Potraviny a výživa

1. Hygiena a bezpečnost ve společném stravování

- hygienické předpisy, kontrolní orgány,
- hygiena osobní, pracoviště a potravin
- bezpečnostní zásady na pracovišti
- alimentární nákazy

2. Skladování potravin

- druhy skladů
- převážka zboží
- pohyb zboží ve skladech a jejich administrativa
- ochrana spotřebitele

3. Alternativní stravování

- charakteristika, druhy a jejich vliv na zdraví
- pokrmy studené kuchyně

4. Mléko a mléčné výrobky

- charakteristika, nutriční hodnoty, zpracování, dělení, tržní druhy, skladování
- použití v gastronomii - omáčky

5. Sýry

- charakteristika, nutriční hodnoty, výroba, dělení, druhy, skladování
- použití sýrů v teplé i studené kuchyni

6. Vejce

- charakteristika, nutriční hodnoty, dělení, druhy, skladování
- pokrmy s použitím vajec

7. Luštěniny

- pokrmy z luštěnin
- charakteristika, nutriční hodnoty, dělení, druhy, skladování

8. Sacharidy

- charakteristika, vliv na zdraví, dělení
- druhy sladidel
- sladké pokrmy

9. Mouka

- charakteristika, nutriční hodnoty, druhy, skladování
- zpracování chleba a pečiva
- druhy těst a jejich použití



10. Obiloviny

- charakteristika, nutriční hodnoty, dělení, druhy, skladování
- pokrmy z obilovin

11. Zelenina a brambory

- charakteristika, nutriční hodnoty, dělení, druhy, skladování
- pokrmy ze zeleniny a brambor

12. Ovoce

- charakteristika, nutriční hodnoty, dělení, druhy, skladování
- použití ovoce v teplé a studené kuchyni

13. Hovězí a telecí maso

- charakteristika, nutriční hodnoty, dělení, skladování
- použití jednotlivých částí
- bílkoviny

14. Vepřové maso

- charakteristika, nutriční hodnoty, dělení, skladování
- použití jednotlivých částí
- vepřová zabijačky

15. Drůbež

- charakteristika, nutriční hodnoty, dělení, druhy, skladování
- použití jednotlivých částí
- tuky

16. Ryby

- charakteristika, nutriční hodnoty, dělení, druhy, skladování
- použití jednotlivých částí
- výživa

17. Zvěřina

- charakteristika, nutriční hodnoty, dělení, druhy, skladování
- použití jednotlivých částí
- nutriční a energetické složení potravin

18. Koření a tabulové omáčky

- charakteristika, nutriční hodnoty, výroba, dělení, druhy, skladování
- použití v asijské gastronomii

19. Pivo

- charakteristika, nutriční hodnoty, výroba, dělení, druhy, skladování
- použití piva v gastronomii
- česká a krajová gastronomie



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

MATURITNÍ TÉMATA pro školní rok 2022/2023 2. odborný předmět

Datum:
1. 9. 2022

20. Víno

- charakteristika, nutriční hodnoty, výroba, dělení, druhy, skladování
- použití vína v gastronomii
- pokrmy evropské gastronomie

21. Lihoviny

- charakteristika, nutriční hodnoty, dělení, druhy, skladování
- vliv alkoholu na lidské zdraví
- použití lihovin v gastronomii
- flambování steaků a palačinek

22. Káva, čaj, voda

- charakteristika, nutriční hodnoty, zpracování, dělení, druhy, skladování
- příprava jednotlivých druhů
- použití v gastronomii

23. Gastronomická pravidla a skladba menu

- pravidla sestavování slavnostních menu
- hlediska při sestavování
- příklady jednotlivých chodů ve slavnostním menu
- polévky v menu

Zpracovala:
Mgr. Dana Kowalská

Dne: 30. 8. 2022

Za správnost:
Mgr. Šárka Seibertová
vedoucí předmětové komise

Dne: 30. 8. 2022

Schválila:
Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka AHOL – SŠ GTL

Dne: 1. 9. 2022