

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

1. Rodina, slavnostní rodinné menu
2. Každodenní život, odborná praxe – brigáda v oboru
3. Domov a bydlení, možnosti ubytování, praktická maturita
4. Volný čas a koníčky, záliby v oboru gastronomie – vaření, pečení, káva, míchané nápoje
5. Stravování
6. Cestování a druhy dopravy, gastronomie v německy mluvících zemích
7. Nakupování, oblékání a profesní oblečení, dress code
8. Zdraví a hygiena, zásady zdravé výživy
9. Svátky, pokrmy typické pro jednotlivé svátky
10. Recept, příprava pokrmů
11. Jídelní lístek
12. V kuchyni
13. Hotelové služby a služby v gastronomii
14. V restauraci
15. Česká republika, česká gastronomie
16. Praha, možnosti stravování a ubytování
17. Náš region, možnosti stravování a ubytování
18. Německo, německá gastronomie
19. Berlín, možnosti stravování a ubytování
20. Rakousko, rakouská kuchyně

Zpracovala:

Mgr. Lenka Skupienová

Dne: 30. 8. 2022



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

MATURITNÍ TÉMATA
pro školní rok 2022/2023
Německý jazyk

Datum:
1. 9. 2022

Za správnost:

.....

Mgr. Lenka Skupienová
vedoucí předmětové komise

Dne: 30. 8. 2022

Schválila:

.....

Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka AHOL – SŠ GTL

Dne: 1. 9. 2022