AHOL STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE TURISMU A LÁZEŇSTVÍ	**MATURITNÍ TÉMATA** **pro školní rok 2023/2024** **2. odborný předmět**	Datum: 1. 9. 2023

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
   - přejímka 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
   - použití sýrů v teplé a studené kuchyni

5. **Vejce**
   - charakteristika, nutriční hodnoty, dělení, druhy, skladování
   - pokrmy s použitím vajec

6. **Luštěniny**
   - charakteristika, nutriční hodnoty, dělení, druhy, skladování
   - pokrmy z luštěnin

7. **Sacharidy**
   - charakteristika, vliv na zdraví, dělení
   - druhy sladidel
   - sladké pokrmy

8. **Obiloviny**
   - charakteristika, nutriční hodnoty, dělení, druhy, skladování
   - pokrmy z obilovin
   - druhy těst

9. **Zelenina a brambory**
   - charakteristika, nutriční hodnoty, dělení, druhy, skladování
   - zpracování a konzervace zeleniny
   - pokrmy ze zeleniny a brambor

10. Ovoce
- charakteristika, nutriční hodnoty, dělení, druhy, skladování
- zpracování a konzervace ovoce
- použití ovoce v teplé a studené kuchyni

11. Hovězí maso
- charakteristika, nutriční hodnoty, dělení, skladování
- použití jednotlivých částí
- bílkoviny

12. Vepřové maso
- charakteristika, nutriční hodnoty, dělení, skladování
- použití jednotlivých částí
- vepřová zabijačky

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

14. Ryby
- charakteristika, nutriční hodnoty, dělení, druhy, skladování
- použití jednotlivých částí
- výživa
- nutriční a energetické složení potravin

15. Koření a tabulové omáčky
- charakteristika, nutriční hodnoty, výroba, dělení, druhy, skladování
- použití v asijské gastronomii

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

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

18. Lihoviny
- charakteristika, vliv alkoholu na zdraví, dělení, druhy, skladování
- použití lihovin v gastronomii
- flambování steaků a palačinek

19. Káva, čaj, voda
- charakteristika, nutriční hodnoty, zpracování, dělení, druhy, skladování
- příprava jednotlivých druhů
- použití v gastronomii

20. Gastronomická pravidla a skladba menu

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

Zpracovala: ……. Dne: 28. 8. 2023
Mgr. Dana Kowalská

Za správnost: ……. Dne: 30. 8. 2023
Mgr. Šárka Seibertová
vedoucí předmětové komise

Schválila: ……..… Dne: 1. 9. 2023
Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka AHOL – SŠ GTL