



Maturitní témata Gastronomie, kód oboru: 65-41-L/01

Profilová zkouška z předmětů Nauka o výživě, Technika výroby a Technika odbytu

Školní rok 2024/2025

Č. j.: 572-5/2024/SŠGT

- 1) Rozdělte poživatiny, charakterizujte jednotlivé skupiny, uveďte druhy živin, jejich rozdělení a význam ve výživě.
Uveďte předběžné úpravy potravin před tepelným zpracováním a pomocný inventář používaný při servisu pokrmů a nápojů.
- 2) Popište požadavky na jakost potravin, hodnocení kvality, značení použitelnosti potravin, způsoby konzervace a stupně konvence u potravin.
Uveďte tepelné úpravy pokrmů a systémy obsluhy používané v odbytových střediscích.
- 3) Charakterizujte ovoce a zeleninu, rozdělte do skupin a uveďte příklady. Popište jejich význam ve výživě a využitelnost ve stravování.
Uveďte příklady zeleninových polévek a příloh včetně výrobních postupů, popište servis ovocných moučníků při jednoduché a složité obsluze.
- 4) Charakterizujte obiloviny a luštěniny, uveďte význam, příklady a použití v gastronomii.
Uveďte způsoby zahušťování pokrmů, rozdělení bílých polévek včetně technologických postupů, popište servis polévek při jednoduché a složité obsluze.
- 5) Popište mlýnské, těstářské a pekařské výrobky, jejich rozdělení, tržní druhy a použití v gastronomii.
Rozdělte vývary, popište jejich přípravu, charakterizujte hnědé polévky včetně technologických postupů, popište formy prodeje používané ve veřejném stravování.
- 6) Charakterizujte pochutiny, uveďte význam, rozdělení do skupin, příklady a použití v gastronomii.
Rozdělte teplé omáčky, uveďte příklady včetně technologických postupů, uveďte velký stolní inventář na servis pokrmů.
- 7) Charakterizujte sladidla, uveďte význam, rozdělení do skupin, příklady a použití v gastronomii.
Uveďte příklady příloh a bezmasých pokrmů z brambor včetně technologických postupů, popište průběh obsluhy v provozovnách veřejného stravování.
- 8) Charakterizujte tuky jako potravinu, uveďte význam, rozdělení do skupin, tržní druhy a použití v gastronomii.
Uveďte příklady příloh a bezmasých pokrmů z mouky a zeleniny včetně technologických postupů, popište inventář na servis nápojů.
- 9) Charakterizujte mléko a mléčné výrobky, uveďte význam, tržní druhy a použití v gastronomii.
Uveďte příklady bezmasých pokrmů z vajec, hub a luštěnin včetně technologických postupů, popište překládací přístroje a uveďte jejich složení a použití.

- 10) Charakterizujte sýry, uveďte jejich význam, rozdělení, tržní druhy a použití v gastronomii.
Rozdělte studené omáčky, uveďte příklady včetně technologických postupů, uveďte příklady malého stolního a textilního inventáře.
- 11) Charakterizujte vejce, uveďte význam, jakostní třídy, tržní druhy a použití v gastronomii.
Uveďte příklady zařízení na tepelnou úpravu pokrmů, popište gastronomická pravidla pro sestavování jídelních lístků.
- 12) Popište rozdělení hovězího masa, složení a vlastnosti, uveďte tržní druhy a použití v gastronomii.
Uveďte příklady pokrmů z hovězího masa včetně výrobních postupů, popište restaurační způsoby obsluhy.
- 13) Popište rozdělení telecího masa, složení a vlastnosti, uveďte tržní druhy a použití v gastronomii.
Uveďte příklady pokrmů z telecího masa včetně výrobních postupů, popište kavárenský a barový způsob obsluhy.
- 14) Popište rozdělení vepřového masa, složení a vlastnosti, uveďte tržní druhy a použití v gastronomii.
Uveďte příklady pokrmů z vepřového masa včetně výrobních postupů, popište průběh obsluhy.
- 15) Popište rozdělení skopového a jehněčího masa, složení a vlastnosti, uveďte tržní druhy a použití v gastronomii.
Uveďte příklady pokrmů z ze skopového masa včetně výrobních postupů, popište náležitosti a řazení snídaňového lístku.
- 16) Popište rozdělení ryb, složení a vlastnosti, uveďte tržní druhy ryb, koryšů a měkkýšů a jejich použití v gastronomii.
Uveďte příklady pokrmů z ryb včetně výrobních postupů, popište servis pokrmů z ryb při nižší i vyšší formě složité obsluhy.
- 17) Popište rozdělení drůbeže, složení drůbežího masa a vlastnosti, uveďte tržní druhy a použití v gastronomii.
Uveďte příklady pokrmů z drůbeže včetně výrobních postupů, popište servis pokrmů z drůbeže při nižší i vyšší formě složité obsluhy.
- 18) Popište rozdělení zvěřiny, složení masa zvěřiny a vlastnosti, uveďte tržní druhy a použití v gastronomii.
Uveďte příklady pokrmů ze zvěřiny včetně výrobních postupů, popište servis pokrmů na objednávku při jednoduché a složité obsluze.
- 19) Charakterizujte masné výrobky, rozdělte je do skupin, uveďte tržní druhy a jejich použití v gastronomii.
Uveďte příklady pokrmů z mletých mas včetně výrobních postupů, popište servis teplých předkrmů při jednoduché a složité obsluze.

- 20) Charakterizujte nealkoholické nápoje, rozdělte je do skupin, popište jejich výrobu a tržní druhy.
Uved'te příklady výrobků studené kuchyně včetně výrobních postupů, charakterizujte restaurační menu a popište zásady pro sestavování.
- 21) Charakterizuje pivo a jednotlivé suroviny na výrobu piva, popište výrobu piva a uved'te tržní druhy podle stanovených hledisek.
Uved'te příklady zabijačkových výrobků včetně výrobních postupů, popište zařízení a zásady pro čepování piva.
- 22) Charakterizujte víno, popište výrobu tichých a šumivých vín, uved'te tržní druhy podle stanovených hledisek.
Charakterizujte zážitkovou gastronomii, uved'te konkrétní příklady, popište práci someliéra včetně servisu starších a starých vín.
- 23) Charakterizujte lihoviny, popište výrobu lihu a rozdělení lihovin, uved'te tržní druhy podle stanovených hledisek.
Charakterizujte a rozdělte studené moučníky, uved'te příklady včetně výrobních postupů, popište práci baristy včetně příkladů druhů káv.
- 24) Popište anatomii trávicího traktu a procesy trávení v lidském organismu. Objasněte mechanismus přeměny látek a energií v lidském organismu.
Charakterizujte a rozdělte teplé moučníky, uved'te příklady včetně výrobních postupů, popište práci teatendra včetně příkladů druhů čaje.
- 25) Uved'te zásady správné výživy a souvislost nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob. Uved'te způsoby stravování včetně alternativních směrů.
Charakterizujte a rozdělte teplé předkrmy, uved'te příklady včetně výrobních postupů, charakterizujte společenská setkání a na příkladech popište jejich obsluhu.

V Žamberku 1. 9. 2024

Vypracoval: Mgr. Bohumír Zavřel, učitel odborných předmětů

Schválila: PhDr. Zuzana Pecháčková, ředitelka školy



Střední škola
gastronomická a technická Žamberk
Zámecká 1
564 01 Žamberk -2-
IČ: 00654949 DIČ: CZ00654949
Č.Ú. 13731611/0100 tel. 465 614 225