

TEMATICKÉ OKRUHY K MATURITNÍ ZKOUŠCE

pro školní rok 2018/2019

Název zkoušky	hotelnictví a gastronomie 1. profilová zkouška
Forma zkoušky	ústní zkouška
Obor	63-41-M/01 Podnikání, obchod a služby
Třída	PS4.A
Třídní učitelka	Mgr. Jana Mikysková

1. Základní živiny
2. Trávicí ústrojí
3. Obiloviny, luštěniny, pekařské výrobky
4. Ovoce, zelenina
5. Pochutiny
6. Mléko, mléčné výrobky
7. Maso – jateční, zvěřina, ryby, drůbež, měkkýši, korýši
8. Zásady zdravé výživy, dietní stravování
9. Alkoholické nápoje, pravidla pro zařazování v menu, servis
10. Nealkoholické nápoje
11. Základní tepelné úpravy
12. Hotelový provoz – recepce, úsek hotelových pokojů
13. Příprava polévek, přílohy a bezmasé pokrmy
14. Výrobky studené kuchyně
15. Řízení kvality v hotelnictví a gastronomii
16. Odbytová střediska
17. Způsoby a systémy obsluhy
18. Slavnostní hostiny
19. Národní kuchyně

Tematické okruhy k maturitní zkoušce byly schváleny na schůzce metodické komise oboru Podnikání, obchod a služby dne 30. 8. 2018.

Ve Znojmě dne 14. 9. 2018

Vypracovala: Ing. Renata Balíková

Schválil: Mgr. Libor Hanzal
ředitel školy