**Témata pro praktickou maturitní zkoušku 2020/2021**

**blok odborných předmětů, obor Hotelnictví**

1. Vepřové maso

* Charakteristika, rozdělení
* Technologické postupy – vaření, dušení, pečení, smažení

1. Hovězí maso

* Charakteristika, rozdělení
* Technologické postupy – vaření, dušení, pečení, smažení

1. Ryby

* Charakteristika, rozdělení
* Technologické postupy – vaření, dušení, pečení, smažení

1. Drůbež

* Charakteristika, rozdělení
* Technologické postupy – vaření, dušení, pečení, smažení

1. Zvěřina

* Charakteristika, rozdělení
* Technologické postupy – vaření, dušení, pečení, smažení

1. Omáčky

* Rozdělení, využití v teplé a studené kuchyni
* Recepty

1. Přílohy

* Rozdělení
* Receptury jednotlivých skupin

1. Trávicí soustava

* Význam a složení trávicí soustavy
* Trávení jednotlivých živin

1. Studená kuchyně

* Charakteristika studené kuchyně
* Úprava studených pokrmů podle jednotlivých skupin
* Příklady studené kuchyně

1. Moučníky

* Charakteristika moučníků
* Příprava jednotlivých druhů těst

1. Druhy stravy

* Význam výživy pro organismus
* Nedostatečná a nevyvážená výživa
* Poruchy příjmu potravy
* Stravovací systémy

1. Zelenina

* Charakteristika, význam ve výživě
* Rozdělení
* Využití v teplé a studené kuchyni

**Témata pro praktickou maturitní zkoušku 2020/2021**

**blok odborných předmětů, obor Hotelnictví**

1. Základní tepelné úpravy pokrmů

* Rozdělení tepelných úprav
* Příklady jednotlivých tepelných úprav

1. Polévky

* Rozdělení polévek
* Technologické postupy

1. Ovoce

* Charakteristika, význam ve výživě
* Rozdělení
* Úprava pokrmů z ovoce

1. Jednoduchá obsluha

* Příprava pracoviště
* Zásady servisu pokrmů a nápojů

1. Složitá obsluha

* Charakteristika složité obsluhy
* Příprava pracoviště
* Pravidla práce u stolu hosta
* Servis jednotlivých jídel

1. Míchané nápoje

* Charakteristika míchaných nápojů
* Rozdělení míchaných
* Složení míchaného nápoje
* Příprava míchaných nápojů

1. Vyšší forma složité obsluhy

* Charakteristika vyšší formy složité obsluhy
* Základní pravidla
* Příprava pokrmů

1. Vinárny

* Charakteristika vinárny, vybavení
* Jídelní a nápojový lístek
* Servis vín
* Výroba vín

1. Kavárny

* Charakteristika kavárny, vybavení
* Jídelní a nápojový lístek
* Příprava a servis kávy
* Výroba kávy

**Témata pro praktickou maturitní zkoušku 2020/2021**

**lok odborných předmětů, obor Hotelnictví**

1. Pivnice

* Charakteristika pivnice, vybavení
* Nabízený sortiment pokrmů a nápojů
* Výroba piva
* Čepování piva

1. Bankety

* Charakteristika, organizace práce
* Příprava banketu
* Obsluha

1. Rauty

* Charakteristika společenské akce
* Příprava rautu
* Obsluha

1. Bary

* Barový inventář
* Suroviny pro přípravu míchaných nápojů

Témata jsou platná od jarního termínu 2021.

Kroměříž 7. září 2020

Mgr. Ivana Hašová v. r.

ředitelka školy