**Témata pro praktickou maturitní zkoušku 2021/2022**

**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 2022.

Kroměříž 9. září 2021

Mgr. Ivana Hašová v. r.

ředitelka školy