Maturitní témata profilové části MZK – ústní zkouška
Gastronomie
pro školní rok 2025/2026

1. Tepelná úprava vařením
2. Tepelná úprava dušením
3. Tepelná úprava opékáním
4. Tepelná úprava pečením
5. Tepelná úprava smažením
6. Pokrmy z drůbeže
7. Pokrmy z ryb a plodů moře
8. Pokrmy ze zvěřiny
9. Studená kuchyně
10. Naše národní kuchyně – česká a moravská
11. Pokrmy zahraničních kuchyní – evropské státy
12. Pokrmy zahraničních kuchyní – mimoevropské státy
13. Moučníky a moučné pokrmy
14. Nutrienty
15. Diferencovaná výživa
16. Racionální výživa a další výživové směry
17. Fyziologie trávení
18. Nápoje
19. Mléko a mléčné výrobky
20. Vejce a hygienická opatření

Vypracovaly:

Ing. Romana Niklová, Ing. Alena Říhová DiS. ....

Projednala a schválila metodická komise dne 27. 8. 2025

Předseda MK: Ing. Romana Niklová ....

Schváleno ředitelkou školy: ....