

Maturitní témata profilové části maturitní zkoušky - ústní zkouška **Gastronomie**

ve školním roce: **2026/2027**

pro obor vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie**

- 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

Vypracovala: Ing. Romana Niklová

.....

Ing. Alena Říhová

.....

Projednáno a schváleno gastronomickou metodickou komisí dne 28. 8. 2026

Předseda MK: Ing. Romana Niklová

.....

Schváleno ředitelkou školy:

.....

Mgr. Markéta Klímová Ulmanová