



Střední odborná škola managementu a práva, s. r. o.

Okruhy otázek ústní části závěrečných otázek oboru 65-51E/02

Práce ve stravování

1. a) Předběžná příprava potravin živočišného původu
b) Mléko a mléčné výrobky — složení, druhy, význam, výroba
2. a) základní tepelné úpravy pokrmů — vaření, dušení
b) obiloviny — složení, druhy, význam, výroba
3. a) Polévky — rozdělení polévek, příprava a druhy vývarů, vložky a zavářky
b) Hygiena a bezpečnost práce — osobní, potravin a prostředí, sanitace, HACCP
4. a) Omáčky — rozdělení, použití, příprava a technologické postupy
b) Technika obsluhy — inventář a zařízení na úseku obsluhy
5. a) Bezmasé pokrmy - druhy, příprava a technologické postupy
b) Skladování potravin
6. a) Moučníky — druhy těst, příprava a technologické postupy základních druhů
b) Složení potravin
7. a) Hovězí maso — rozdělení, použití a technologické postupy
b) Vejce — složení, význam ve výživě, požití vajec
8. a) Základní tepelné úpravy pokrmů — pečení, smažení
b) Masné výrobky — rozdělení, použití v kuchyni, vady, skladování
9. a) Vepřové maso — rozdělení, použití, technologické postupy
b) Brambory — význam ve výživě, složení, rozdělení a použití v kuchyni
10. a) Základy jednoduché obsluhy
b) Sladidla



Střední odborná škola managementu a práva, s. r.o.

11. a) Skopové maso, jehněčí a kůzlečí — složení a základní technologické postupy
b) Nápojové lístky — druhy, význam, náležitosti, gastronomická pravidla při sestavování
12. a) Ryby — rozdělení, význam ve výživě, příprava a technologické postupy
b) Pochutiny
13. a) Drůbež — rozdělení, význam ve výživě, příprav a technologické postupy
b) Zelenina — význam ve výživě, složení, rozdělení a druhy, použití v kuchyni
14. a) Zvěřina — význam, rozdělení, technologické postupy
b) Nealkoholické nápoje — druhy, příprava kávy a čaje
15. a) Mletá masa — zásady při přípravě masa, druhy, význam, použití, postupy
b) Alkoholické nápoje — druhy, výroba piva
16. a) pokrmy na objednávku — význam, vhodná masa, příprava, technologické postupy
b) Koření— rozdělení, význam, druhy a použité v kuchyni
17. a) Pravidla společenského chování — morální kodex pracovníka ve veřejném stravování
b) Luštěniny — význam ve výživě, složení, druhy zpracování a použité
18. a) Studená kuchyně — použití výrobků studené kuchyně, vhodné suroviny, základní výrobky
b) Zásady správné výživy — výživová doporučení
19. a) Přílohy — ze zelenin, luštěnin, technologické postupy
b) Ovoce — význam ve výživě, složení, druhy zpracování a použití
20. a) Předběžná úprava potravin rostlinného původu — obiloviny, ovoce, zelenina, brambory
b) Tuky — rozdělení podle původu, druhy, použití a skladování tuků



Střední odborná škola managementu a práva, s. r. o.

- 21.a) Studené předkrmy — význam, podávání, technologické postupy
- b) odbytová střediska

- 22.a) Moučné pokrmy — druhy, příprava těst, základní technologické postupy
- b) Jatečné maso — složení, druhy, zrání, vady, veterinární kontrola

- 23.a) Přílohy — z brambor, obilovin a zeleniny, technologické postupy
- b) Jídelní lístky — druhy, význam, náležitosti, gastronomická pravidla při sestavování

- 24.a) Dietní stravování — význam, druhy, charakteristika jednotlivých diet
- b) Slavnostní stolničení — příprav banketní hostiny a rautu

- 25.a) MASO — charakteristika, druhy mas, zrání masa, skladování, ošetřování a konzervace masa, vady masa
- b) Výrobní střediska