

Opakovací okruhy k závěrečným zkouškám

Školní rok: 2019/2020

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Předmět: Potraviny a výživa

Vyučující: Bc. Petra Poustecká

1. Složení potravin – základní živiny (charakteristika, rozdělení, význam, zdroj)
2. Skladování a jakost potravin – druhy skladů, zásady skladování, nákazy potravin
3. Potraviny rostlinného původu – charakteristika, rozdělení, druhy, skladování, použití v gastronomii
4. Potraviny živočišného původu (tuky, vejce, mléko a mléčné výrobky) - charakteristika, rozdělení, druhy, skladování, použití v gastronomii
5. Maso (jatečná masa + ostatní)– složení, charakteristika, rozdělení+ použití, význam ve výživě, tepelné úpravy, pokrmy z jednotlivých druhů mas
6. Nápoje – význam ve výživě, rozdělení, složení, druhy
7. Trávicí ústrojí – rozdělení, funkce jednotlivých orgánů
8. Zdravá výživa – význam, zásady, ostatní druhy stravování
9. Víno, pivo, lihoviny – charakteristika, výroba, rozdělení, skladování, ošetřování, vady
10. Dietní a diferencované stravování – charakteristika