

Okruhy k MZk 2026/2027 ústní formou z předmětu PV/ST

1. Význam výživy pro lidský organismus
2. Základní pravidla chování a stolování, osobnost obsluhujícího.
3. Složení potravin
4. Vybavení a zařízení na úseku obsluhy
5. Potravin y rostlinného původu
6. Základní pravidla obsluhy
7. Pečivo, chléb
8. Systémy a způsoby obsluhy
9. Diferencované stravování
10. Jednoduchá restaurační obsluha
11. Mléko a mléčné výrobky
12. Vyšší forma složitě obsluhy
13. Maso a masné výrobky
14. Vybavení a charakteristika odbytových středisek
15. Nápoje
16. Jídelní a nápojový lístek, menu
17. Fyziologie člověka
18. Mícháné nápoje
19. Hygienické předpisy v gastronomii, HACCP
20. Barmanství v gastronomii