

Okruhy MZk 2026/202 ústní formou z předmětu PV/TE

1. Význam výživy pro lidský organismus
2. Vývary a polévky
3. Složení potravin
4. Omáčky, šťávy
5. Potraviny rostlinného původu
6. Přílohy a saláty
7. Pečivo, chléb
8. Hovězí maso
9. Diferencované stravování
10. Vepřové maso
11. Mléko a mléčné výrobky
12. Drůbeží maso
13. Maso a masné výrobky
14. Minutky
15. Nápoje
16. Moučníky, krémy
17. Fyziologie člověka
18. Nové trendy v gastronomii – zážitková gastronomie
19. Hygienické předpisy v gastronomii, HACCP
20. Catering