

MATURITNÍ OTÁZKY Z PŘEDMĚTU POTRAVINY
PRO OBOR GASTRONOMIE
ŠKOLNÍ ROK 2022/23

1. Složení potravin: živiny – bílkoviny, sacharidy, tuky, minerální látky, vitamíny
voda – význam pro život
energetická a biologická hodnota potravin
2. Jakost potravin: metody hodnocení jakosti potravin, skladování, ošetřování a hygiena potravin
3. Pochutiny: charakteristika a dělení pochutin, původ, použití a význam ve výživě člověka
4. Sladidla: cukry (řepný, třtinový), včelí med, náhradní sladidla – charakteristika, vlastnosti, použití a význam ve výživě
5. Ovoce, zelenina: charakteristika, složení, rozdělení, použití, skladování, konzervace, význam ve výživě člověka
6. Obiloviny, luštěniny: charakteristika, složení, rozdělení, použití, význam ve výživě člověka
7. Tuky: charakteristika, složení, vlastnosti, rozdělení, zpracování, význam ve stravování a ve výživě člověka
8. Mléko a mléčné výrobky: charakteristika, původ, složení, úpravy mléka, druhy mléčných výrobků, zpracování, význam ve výživě, využití ve stravování
9. Maso: charakteristika, složení, zrání, ošetřování, druhy masa, význam ve výživě člověka
10. Nápoje: obecná charakteristika, rozdělení podle různých kritérií, význam ve výživě a vliv na zdraví člověka
minerální vody – charakteristika, druhy, vliv na zdraví člověka

Zpracovala: Margita Novotná Vařeková