

**Maturitní témata z předmětu **Výroba a odbyt v gastronomii** 2025/2026**

(pro třídu: 4K)

1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena
2. Životní prostředí
3. Správná výživa
4. Speciální výživa
5. Výrobní střediska
6. Proces řízení výroby pokrmů
7. Odbytová střediska
8. Proces řízení odbytu
9. Řízení stravovacího úseku
10. Potravin y rostlinného a živočišného původu
11. Inventura a inventarizace
12. Dietní a diferencované stravování
13. Zahraniční kuchyně
14. Systémy obsluhy
15. Formy prodeje a nabídka v gastronomickém provozu
16. Způsoby obsluhy
17. Způsoby vyučování s hostem a objednavatelem
18. Kalkulace a tvorba cen
19. Příprava nových výrobků do výrobního programu
20. Vybavení odbytových a výrobních středisek