

TČOZ – 6445 K kuchár, Školský rok 2022/2023

Názov témy č.25: Príprava a podávanie polievok

- **TEC : Polievky**
- význam, delenie, charakteristika jednotlivých skupín polievok
- spôsoby zahusťovania, zjemňovania a dochucovania polievok
- jednoduché a špeciálne vložky do polievok
- teplota a dávkovanie polievok
- **STO : Podávania polievok**
- **PVY : Koreniny**

Názov témy č.24: Bezmäsité jedlá

- **TEC : Bezmäsité jedlá**
- bezmäsité , vegetariánske a vegánske jedlá
- použitie zeleniny, zemiakov pri príprave pokrmov, postup ich príprav
- **EKO : Zásobovanie**
- **UCT : Inventúra, inventarizácia**
- **PVY : Zelenina**

Názov témy č.23 : Slovenská kuchyňa

- **TEC : Slovenská gastronómia**
- Charakteristika, vývoj
- **Charakteristika gastronómie krajín patriacich do tej istej skupiny podľa Kašubovho rozdelenia svetovej gastronómie**
- **Omáčky** : význam, rozdelenie, príprava
- **EKO : Podnikanie**
- **UCT : Základné pojmy**

Názov témy č. 22 : Príprava pokrmov zo zveriny

- **TEC : Zverina**
- Charakteristika zverinového mäsa, jej delenie, technologické úpravy
- Konkrétne pokrmy, ich príprava
- **PVY : Víno**
- Postup výroby, rozdiely vo výrobe bieleho a červeného vína

- **STO : Podávanie vína**
- **EKO : Daňová sústava**

Názov témy č. 21 : **Múčniky**

- **TEC : Múčniky**
- Rozdiely : múčne jedlo, múčnik, dezert
- Postup prípravy a použitie zložitých druhov cesta
- Trendové dezerty
- **STO : Podávanie kávy**
- **EKO : Banková sústava**

Názov témy č. 20 : **Ryby a ostatné studenokrvné živočíchy**

- **TEC : Jedlá z rýb**
- **Zásady prípravy ostatných studenokrvných živočíchov**
- **PVY : Ryby a studenokrvné živočíchy**
- Definícia, delenie a charakteristika rýb a studenokrvných živočíchov
- **Víno : vinohradnícke oblasti, postup výroby**

Názov témy č. 19 : **Francúzska kuchyňa**

- **TEC : Francúzska gastronómia**
- Charakteristika, konkrétne jedlá, nápoje
- **PVY : Šumivé víno**
- Charakteristika, postup výroby, označovanie
- **STO : Podávanie šumivého vína**
- **EKO : Marketing**

Názov témy č. 18 : **Diétne stravovanie**

- **TEC : Diétne stravovanie**
- Charakteristika , rozdelenie diét
- Vhodné tepelné úpravy
- Zásady prípravy pokrmov
- Vhodnosť pokrmov pre jednotlivé diéty
- **CER : kúpeľný cestovný ruch**
- Služby v cestovnom ruchu

Názov témy č. 17 : **Význam mäsa vo výžive človeka**

- **TEC : Pokrmy z mletého mäsa**
- Vhodnosť jednotlivých druhov a častí mäsa na mletie
- Postup prípravy pokrmov z mletého mäsa
- **PVY : mäso**
- Význam mäsa, jeho zloženie
- Činitele ovplyvňujúce akosť mäsa
- **STO : tranširovanie mäsa**
- **Spôsoby obsluhy**

Názov témy č. 16 : **Čínska kuchyňa**

- **TEC : Čínska kuchyňa**
- Charakteristika čínskej kuchyne, typické pokrmy, nápoje
- Zásady prípravy strukovín
- **PVY : Strukoviny**
- **EKO : Podnikanie**
- **MMR : Manažérske funkcie**

Názov témy č.15 : **Využitie hydiny a vajec pri príprave pokrmov**

- **TEC : Pokrmy z hydiny a vajec**
- Využitie technologických úprav hydiny podľa druhu
- Konkrétne pokrmy z hydiny a postup ich prípravy
- Využitie vajec v teplej a studenej kuchyni
- **PVY : Hydina**
- **UCT : Účtovanie o materiáli**

Názov témy č. 14 : **Využitie mlieka mliečnych výrobkov**

- **TEC : Pokrmy zo syrov v teplej a studenej kuchyni**
- **Talianska kuchyňa**
- Charakteristika, typické pokrmy a nápoje talianskej kuchyne
- **PVY : Mlieko a mliečne výrobky**
- Druhy mlieka, mliečnych výrobkov, ich využitie
- **Energetická a biologická hodnota potravín**

Názov témy č.13 : Zostavovanie JL a menu

- **TEC : Pokrmý vhodný na slávnostné menu**
- Postup prípravy pokrmov slávnostného menu pri zvolenej príležitosti
- **STO : JL a menu**
- Podstata, funkcie , druhy JL
- Gastronomické poradenie pokrmov na JL (konkrétne príklady)
- **EKO : Hospodárenie podniku**
- **UCT : Účtovanie výsledku hospodárenia**

Názov témy č.12 : Studená kuchyňa

- **TEC : Studená kuchyňa**
- Možnosti použitia výrobkov studenej kuchyne
- Trendy studenej kuchyne
- Príprava a použitie majonézy, rôsolu, aspiku
- **STO : Raut, recepcia**
- Charakteristika, organizácia práce, porovnanie s banketom
- **ADK : Obchodný list**

Názov témy č.11 : Jedlá na objednávku – minútky

- **TEC : Jedlá na objednávku**
- Druhy a časti mäsa vhodné na minútky
- Konkrétne pokrmy zo základných druhov jatočného mäsa, technika ich prípravy
- Porovnanie s hotovými jedlami
- **STO : Flambovanie**
- Postup flambovania steaku
- **Reštauračný spôsob obsluhy**
- **MMR : Marketingové nástroje**

Názov témy č. 10 : Múčne jedlá

- **TEC : Múčne jedlá**
- Príprava slaných i sladkých múčnych jedál
- Príprava a použitie jednoduchých druhov cesta
- **PVY : Obilniny a druhy výrobkov z obilnín**

- **EKO : Majetok**
- **UCT : Účtovanie obstarávania majetku**

Názov témy č. 9 : **Vegetariánstvo**

- **TEC : Jedlá zo zeleniny, zemiakov, obilnín**
- Postup ich prípravy
- Náhrady mäsa
- **PVY : Vegetariánstvo**
- Charakteristika, druhy
- **Zdravý životný štýl, pitný režim**
- **Nealkoholické nápoje: delenie do skupín**
- **EKO : Poistenie**

Názov témy č.8 : **Význam a použitie hovädzieho mäsa**

- **TEC : Hovädzie mäso**
- Delenie, použitie jednotlivých častí hovädzieho mäsa
- Spôsoby varenia hov. mäsa
- Konkrétne dusené pokrmy z hovädzieho mäsa, postup ich prípravy
- **Anglická kuchyňa** : typické pokrmy a nápoje
- **PVY : Teplé nealkoholické nápoje**
- Charakteristika druhov čaju a jeho náhradiek
- **STO : Podávanie teplých nápojov**

Názov témy č.7 : **Svetová gastronómia**

- **TEC : Svetová gastronómia**
- Význam poznania gastronomických zvyklostí iných národov
- Gastronómia balkánskych krajín
- Použitie a rozdelenie baranieho mäsa
- Pokrmy z baranieho a jahňacieho mäsa
- **CER : Základné pojmy**
- **Cestovný ruch v regióne**

Názov témy č. 6 : **Pracovníci výrobného strediska**

- **TEC : Pracovníci výrobného strediska**

- Povinnosti pracovníkov výrobného strediska pred začatím prevádzky, počas prevádzky
- Organizácia práce vo výrobnom stredisku, náplň práce na jednotlivých pracovných pozíciách
- Postup materiálneho zabezpečenia, normovanie, žiadanka na suroviny
- Zásady odoberania vzoriek
- HACCP
- **MMR : Personálny manažment**

Názov témy č. 5 : **Mimoriadne druhy slávnostného stolovania**

- **STO : Mimoriadne druhy slávnostného stolovania**
- Uviesť mimoriadne druhy slávnostného STO
- Charakteristika river party ,garden party, pikniku
- **Podávanie piva**
- **TEC : Vhodné pokrmy na garden party, postup ich prípravy**
- Pokrmy z ovocia
- **PVY : Ovocie**
- **EKO : Hospodárenie podniku**
- **UCT : Účtovanie nákladov**

Názov témy č. 4 : **Význam a použitie bravčového mäsa**

- **TEC : Pokrmy z bravčového mäsa**
- Delenie a použitie bravčového mäsa
- Konkrétne pokrmy podľa technologických úprav
- Použitie údeného mäsa, slaniny
- **PVY : Zloženie a vlastnosti bravčového mäsa**
- **EKO : Zásobovanie**
- **UCT : Účtovanie o pohľadávkach voči odberateľovi**

Názov témy č. 3 : **Slávnostné stolovanie**

- **STO : Slávnostné stolovanie**
- **Banket** : charakteristika, organizácia, spôsob obsluhy
- Slávnostné menu na banket
- **TEC : Postup prípravy pokrmov konkrétneho slávnostného menu**

- **EKO : Platobný styk**
- **UCT : Účtovanie o peniazoch v hotovosti**

Názov témy č. 2 : Príprava a odporúčanie príloh

- **TEC : Prílohy**
- **Prílohy zo zemiakov, z múky, zo zeleniny, ich príprava**
- Kombinácia príloh k hlavným jedlám
- Podstata hotových jedál a jedál na objednávku
- Konkrétne príklady
- **STO : Podávanie hlavných jedál**
- **Inventár : rozdelenie z rôznych hľadísk**
- **EKO : Náklady, kalkulácie**

Názov témy č. 1 : Nové trendy v gastronómii

- **TEC : Nové trendy v gastronómii**
- Faktory nových trendov
- Moderné technológie
- Zážitková gastronómia, slow food, street food, molekulárna gastronómia
- Využitie convenience
- Moderné spôsoby stravovania : fondue, raclette, barbecue
- **EKO : Odmeňovanie**