

**MATURITNÉ TÉMY**  
**NA PRAKTICKÚ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY**  
**Študijný odbor 6445 K kuchár**  
**Školský rok 2022/2023**

***Téma č.1 : „ Osobitné druhy slávnostných hostín - Koktail party “***  
***Pracovná pozícia: Kuchár č.1***

- Navrhnete vhodný sortiment jedál pre danú príležitosť,
- Popíšete technologické postupy navrhnutých jedál,
- Spracujete normovací hárok na stanovený počet porcií
- Navrhnete spôsob podania jedál a vhodné nápoje.
- Pri svojej práci sa riadíte časovým harmonogramom.
- Spracujete požiadavku na inventár.
- Spracujete podklady pre zúčtovanie kokteíl party.

**Pokyny k praktickej realizácii témy**

- Zvoľte správnu organizáciu práce
- Dodržiavajte hygienu a bezpečnosť pri práci
- Postupujte podľa spracovaných technologických postupov
- Dodržujte estetickú úpravu pripravených pokrmov
- Zvoľte správne materiálne technické prostriedky a pomôcky pri príprave a podávaní pokrmov.

**Preved'te vylosované zručnosti:**

- *pripravte hovädzí gul'áš s moskaľom, pečenú krkovičku, zeleninový šalát, chut'ovky so šunkou na syrovom pečive, kačaciu paštétu*

***Téma č.2: Osobitné druhy slávnostných hostín – River párty “***  
***Pracovná pozícia: Kuchár č.2***

- Navrhnete vhodný sortiment jedál pre danú príležitosť,
- Popíšete technologické postupy navrhnutých jedál,
- Spracujete normovací hárok na stanovený počet porcií
- Navrhnete spôsob podania jedál a vhodné nápoje.
- Pri svojej práci sa riadíte časovým harmonogramom.
- Spracujete požiadavku na inventár.
- Spracujete podklady pre zúčtovanie kokteíl party.

**Pokyny k praktickej realizácii témy**

## Súkromná Spojená škola EDUCO, Slanická osada 2178, Námestovo

- Zvoľte správnu organizáciu práce
- Dodržiavajte hygienu a bezpečnosť pri práci
- Postupujte podľa spracovaných technologických postupov
- Dodržujte estetickú úpravu pripravených pokrmov
- Zvoľte správne materiálne technické prostriedky a pomôcky pri príprave a podávaní pokrmov.

### **Preved'te vylosované zručnosti:**

- *pripravte kapustnica – domáci chlieb (10 porcií), bravčovú roládu, ruský šalát, kurací koktail, obložené chlebičky podľa vlastného návrhu.*

### **Téma č.3 : Osobitné druhy slávnostných hostín – Garden party “**

#### **Pracovná pozícia: Kuchár č.3**

- Navrhnete vhodný sortiment jedál pre danú príležitosť,
- Popíšete technologické postupy navrhnutých jedál,
- Spracujete normovací hárok na stanovený počet porcií
- Navrhnete spôsob podania jedál a vhodné nápoje.
- Pri svojej práci sa riadíte časovým harmonogramom.
- Spracujete požiadavku na inventár.
- Spracujete podklady pre zúčtovanie kokteil party.

### **Pokyny k praktickej realizácii témy**

- Zvoľte správnu organizáciu práce
- Dodržiavajte hygienu a bezpečnosť pri práci
- Postupujte podľa spracovaných technologických postupov
- Dodržujte estetickú úpravu pripravených pokrmov
- Zvoľte správne materiálne technické prostriedky a pomôcky pri príprave a podávaní pokrmov.

### **Preved'te vylosované zručnosti:**

- *pripravte bravčový špíz (10 porcií),pečené kuracie stehná, bulharský šalát, finger foody, kuraciu roládu*

### **Téma č.4 : Osobitné druhy slávnostných hostín – Gul'áš party“**

#### **Pracovná pozícia: Kuchár č.4**

- Navrhnete vhodný sortiment jedál pre danú príležitosť,
- Popíšete technologické postupy navrhnutých jedál,
- Spracujete normovací hárok na stanovený počet porcií
- Navrhnete spôsob podania jedál a vhodné nápoje.

## Súkromná Spojená škola EDUCO, Slanická osada 2178, Námestovo

- Pri svojej práci sa riad'te časovým harmonogramom.
- Spracujte požiadavku na inventár.
- Spracujte podklady pre zúčtovanie kokteil party.

### **Pokyny k praktickej realizácii témy**

- Zvoľte správnu organizáciu práce
- Dodržiavajte hygienu a bezpečnosť pri práci
- Postupujte podľa spracovaných technologických postupov
- Dodržujte estetickú úpravu pripravených pokrmov
- Zvoľte správne materiálo technické prostriedky a pomôcky pri príprave a podávaní pokrmov.

### **Preved'te vylosované zručnosti:**

- *pripravte bravčovú panenskú (10 porcií), kuracie krídelka, galantínu z kurčaťa, chuťovky so šunkovou fášou/syr, pečivo), tatranský šalát*

## ***Téma č.5 : Osobitné druhy slávnostných hostín - Piknik“***

### ***Pracovná pozícia: Kuchár č.5***

- Navrhните vhodný sortiment jedál pre danú príležitosť,
- Popíšte technologické postupy navrhnutých jedál,
- Spracujte normovací hárok na stanovený počet porcií
- Navrhните spôsob podania jedál a vhodné nápoje.
- Pri svojej práci sa riad'te časovým harmonogramom.
- Spracujte požiadavku na inventár.
- Spracujte podklady pre zúčtovanie kokteil party.

### **Pokyny k praktickej realizácii témy**

- Zvoľte správnu organizáciu práce
- Dodržiavajte hygienu a bezpečnosť pri práci
- Postupujte podľa spracovaných technologických postupov
- Dodržujte estetickú úpravu pripravených pokrmov
- Zvoľte správne materiálo technické prostriedky a pomôcky pri príprave a podávaní pokrmov.

### **Preved'te vylosované zručnosti:**

- *pripravte kurací špíz 10 porcií, vypr.bravčové rezne, slaninové chuťovky (maslové pečivo), vlašský šalát špeciál, bravčovinky s cibuľkou*

***Téma č.6 : Osobitné druhy slávnostných hostín – Five of clock tea“***

***Pracovná pozícia: Kuchár č.6***

- Navrhnete vhodný sortiment jedál pre danú príležitosť,
- Popíšete technologické postupy navrhnutých jedál,
- Spracujete normovací hárok na stanovený počet porcií
- Navrhnete spôsob podania jedál a vhodné nápoje.
- Pri svojej práci sa riadíte časovým harmonogramom.
- Spracujete požiadavku na inventár.
- Spracujete podklady pre zúčtovanie kokteil party.

**Pokyny k praktickej realizácii témy**

- Zvoľte správnu organizáciu práce
- Dodržiavajte hygienu a bezpečnosť pri práci
- Postupujte podľa spracovaných technologických postupov
- Dodržujte estetickú úpravu pripravených pokrmov
- Zvoľte správne materiálne technické prostriedky a pomôcky pri príprave a podávaní pokrmov.

**Preved'te vylosované zručnosti:**

- *pripravte kapustnicu, škvarkové pagáče, pečené rebierka, ovocný šalát, finger foody, syrovú roládu*

***Téma č.7 : Osobitné druhy slávnostných hostín – Čaša vína“***

***Pracovná pozícia: Kuchár č.7***

- Navrhnete vhodný sortiment jedál pre danú príležitosť,
- Popíšete technologické postupy navrhnutých jedál,
- Spracujete normovací hárok na stanovený počet porcií
- Navrhnete spôsob podania jedál a vhodné nápoje.
- Pri svojej práci sa riadíte časovým harmonogramom.
- Spracujete požiadavku na inventár.
- Spracujete podklady pre zúčtovanie kokteil party.

**Pokyny k praktickej realizácii témy**

- Zvoľte správnu organizáciu práce
- Dodržiavajte hygienu a bezpečnosť pri práci
- Postupujte podľa spracovaných technologických postupov
- Dodržujte estetickú úpravu pripravených pokrmov

## Súkromná Spojená škola EDUCO, Slanická osada 2178, Námestovo

- Zvoľte správne materiálo technické prostriedky a pomôcky pri príprave a podávaní pokrmov.

### Preved'te vylosované zručnosti:

- *pripravte kotlíkový gul'áš v bochníku, vypr. kuracie rezne, bravčovú roládu, parížsky šalát, plnenú paradajku viedenským krémom*

### **Téma č.8 : Osobitné druhy slávnostných hostín – večerné matiné“**

#### **Pracovná pozícia: Kuchár č.8**

- Navrhnete vhodný sortiment jedál pre danú príležitosť,
- Popíšte technologické postupy navrhnutých jedál,
- Spracujte normovací hárok na stanovený počet porcií
- Navrhnete spôsob podania jedál a vhodné nápoje.
- Pri svojej práci sa riad'te časovým harmonogramom.
- Spracujte požiadavku na inventár.
- Spracujte podklady pre zúčtovanie kokteil party.

### **Pokyny k praktickej realizácii témy**

- Zvoľte správnu organizáciu práce
- Dodržiavajte hygienu a bezpečnosť pri práci
- Postupujte podľa spracovaných technologických postupov
- Dodržujte estetickú úpravu pripravených pokrmov
- Zvoľte správne materiálo technické prostriedky a pomôcky pri príprave a podávaní pokrmov.

### Preved'te vylosované zručnosti:

- *pripravte tortily, kuraciu roládu, francúzsky šalát, chuťovky s nivou na syrovom pečive, zeleninový koktail*