Stredná odborná škola obchodu a služieb Jána Bocatia

Bocatiová 1,Košice

Témy na maturitné skúšky

PRAKTICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY

ŠTUDIJNÝ ODBOR: 6445 K kuchár

	Meno a priezvisko	Funkcia	Dátum a podpis
Vypracoval	MOV: Ľubomíra Köverová	MOV	20.2.2023 Köverová
Pripomienkoval	MVD.Ľubica Benediková	Učiteľ OV	21.2.2023
Schválil	Ing. Martina Zeteková	Riaditeľka školy	24.2.2023
Schválil	Ing. Iveta Ladikova	Predseda PMK	5.4.2023

Študijný odbor : 6445 K kuchár

Maturitná téma č 1

Pečená cvikla s kozím syrom, čerstvým šalátom a karamelizovanými orechmi
Hríbový krém
Tournedos z panenky s gratinovanými zemiakmi

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

Študijný odbor : 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 2

Špenátovo-lososová roláda, šalát s poľníčkom a chia semienkami
Bravčové stehno s karlovarským knedlíkom na šípkovej omáčke
Čokoládový mousse s čerstvým ovocím

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

Študijný odbor : 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 3

Krémová špenátová polievka so strúhaným syrom
Špikovaná bravčová panenka na pive, pečené bataty s bylinkovým dipom, jarný šalát
Nutelové fitness muffiny

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

Študijný odbor : 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 4

Bruschetta s grilovanou zeleninou a feta syrom
Bravčová panenka v bylinkovej kruste, krupoto, šalát Caprese
Lievance s čučoriedkovou penou

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

Študijný odbor : 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 5

Šalát z kuskusu a s grilovanou zeleninou
Gemerské guľky, dusená kapusta
Pripravte chuťovky s použitím hlavnej suroviny prosciutta a tuniaka

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

Študijný odbor : 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 6

Šopský šalát
Špíz z morčacieho mäsa, grilovaná zelenina
Zamatová roláda

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

Študijný odbor : 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 7

Filetované ovocie
Pečené kačacie stehno, dusená červená kapusta, lokše
Chia puding

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

Študijný odbor : 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 8

Plnené vajcia
Hlavné jedlo z rýb, ako hlavnú surovinu použite lososa , zapekané zemiakové pusinky
Tartaletky so slaným karamelom

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

Študijný odbor : 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 9

Chrumkavý vyprážaný kurací rezeň
Zemiakový šalát
Krehký jablkový koláč

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

Študijný odbor : 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 10

Pripravte chuťovky s hlavnou surovinou avokádo
Plnená kapusta
Tiramisu trocha inak

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

Študijný odbor : 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 11

Hydinový vývar
Plnené kuracie stehná, bulgur s hubami
Tvarohový koláč

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

Študijný odbor : 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 12

Syrová obložená misa
Bravčovinky, šťuchané zemiaky so špenátom
Panna cotta

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

Študijný odbor : 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 13

Syrová roláda
Kurací steak, redukovaná dubáková omáčka, špecle zo zemiakového cesta
Brownies s malinovým coulis

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

Študijný odbor : 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 14

Krém hokkaido
Šťavnatá teľacia pečienka, dusená ryža s hráškom
Veterníky s karamelovou polevou

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,

Študijný odbor : 6445 K kuchár

Maturitná téma č. 15

Nárezová misa z údenín
Spišské pirohy, krém fresch
Mini tortičky z mascarpone

Pri vypracovaní maturitnej témy uplatníte vedomosti z predmetov :

Odborný výcvik, technológia, hospodárske výpočty, potraviny a výživa, regionálna gastronómia, stolovanie, technika obsluhy,