



JEDNOTNÉ ZADÁNÍ ZÁVĚREČNÝCH ZKOUŠEK

Příloha k tématům ústní zkoušky

75-41-E/01 Pečovatelské služby

Technologie

Příprava pokrmů

1. Jaké druhy příloh znáte? Uveďte, jaký význam ve výživě mají brambory a jakým způsobem je upravujeme.
2. Uveďte, které druhy masa se používají nejčastěji při kuchyňské úpravě a jak se běžně upravují. Jaký význam má maso ve výživě?
3. Co víte o významu zeleniny ve výživě? Jakým způsobem ji nejčastěji upravujeme? Zvolte si jeden pokrm ze zeleniny a popište způsob jeho přípravy.
4. Jaký je význam mléka ve výživě člověka? Uveďte příklad použití mléka při tepelné úpravě. Vymenujte mléčné výrobky, které jsou nejstravitelnější.
5. Vysvětlete význam tekutin pro výživu člověka. Jaká voda se používá při výrobě nápojů? Jaké druhy sladidel do nápojů používáme?
6. Popište zásady při podávání stravy s dopomocí ležícímu klientovi (krmení ležícího klienta).
7. Uveďte, co by měl obsahovat jednodenní jídelníček pro dospělého ležícího klienta s dietou č. 3. a jak by měla být strava přes den rozložena.
8. Co víte o významu ovoce ve výživě? Jakými způsoby se prodlužuje trvanlivost ovoce?
9. Uveďte označení a názvy dvou různých diet, stručně je popište a uveďte příklad onemocnění, u kterých se tyto diety ordinují.
10. Jaký význam mají tuky ve výživě člověka? Rozdělte tuky podle původu a uveďte jejich příklady.