

Školní rok: 2025/2026
Období: jarní a podzimní zkušební období
Třída: 2.N
Kód a název oboru: 29-41-L/51 Technologie potravin

Témata ústní profilové zkoušky – Technologie potravin

1. Výroba cukru z cukrové řepy
2. Výroba čokolády
3. Čokoládové cukrovinky
4. Mletí obilí, druhy mouk
5. Pekárenská technologie, pšeničné pečivo
6. Výroba těstovin
7. Výroba piva
8. Technologie vína
9. Výroba lihu
10. Základní zpracování mléka
11. Základní druhy mléčných výrobků a jejich výroba
12. Rostlinné tuky a oleje
13. Živočišné tuky
14. Jatečné zpracování hovězího a vepřového masa
15. Masné výrobky a uzeniny
16. Druhy masa, jejich zpracování a použití v masné výrobě
17. Výroba droždí
18. Výroba kakaového prášku
19. Obaly potravinářských výrobků
20. Suroviny pro potravinářskou výrobu

Zpracoval: Mgr. Jana Šicová

Témata byla schválena předmětovou komisí dne: 26. 8. 2025

Předseda předmětové komise: Ing. Iva Starcová

Témata byla schválena ředitelem školy a zveřejněna na stránkách školy dne: 22. 9. 2025

Ředitel školy: Mgr. Daniel Vančura, MBA