



Střední odborná škola stravování Říčany s. r. o.

Jiráskova 1519, 251 01 Říčany

T: 313 037 153, MT: 603 710 168, 604 322 877, 734 151 553

Web: www.sosricany.cz, E-mail: info@sosricany.cz, Moodle: <https://moodle.sosricany.cz>

Školní rok: 2021/22
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
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

Zpracovala: Ing. Jaroslava Římalová

Témata byla schválena předmětovou komisí dne: 2. 9. 2021

Předseda předmětové komise: Mgr. Ivana Kobzevová

Témata byla schválena ředitelem školy a zveřejněna na stránkách školy dne: 30. 9. 2021

Ředitel školy: Mgr. Daniel Vančura, MBA