

Chemie a technologie potravin

OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava

Obor vzdělání: 29-42-M/01 Analýza potravin
Forma vzdělání: denní studium
Školní rok: 2023/2024
Forma zkoušky: ústní
Druh zkoušky: povinně volitelná
Obsah zkoušky: předměty chemie a technologie potravin, hygiena a jakost potravin

Témata zkoušky:

1. Základní suroviny potravinářských technologií
2. Přirozené a přídavné látky v potravinách
3. Senzoricky aktivní látky v potravinách
4. Označování a balení potravin
5. Chemie bílkovin v potravinách
6. Technologie mléka a mléčných výrobků
7. Zpracování drůbeže a vajec
8. Chemie tuků v potravinách
9. Rostlinné a živočišné tuky a oleje
10. Technologie masa a masných výrobků
11. Zpracování ryb
12. Chemie sacharidů v potravinách
13. Cereální technologie
14. Výroba cukru a čokolády
15. Zpracování ovoce a zeleniny
16. Výroba pochutin
17. Fermentační technologie - výroba sladu a piva
18. Fermentační technologie - výroba vína a lihovin
19. Hygiena a kontrola potravin
20. Biokatalyzátory