

Chemie a technologie potravin

OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava

Obor vzdělání: 29 – 42 – M/01 Analýza potravin
Forma vzdělání: denní studium
Školní rok: 2025/2026
Forma zkoušky: ústní
Druh zkoušky: povinně volitelná
Obsah zkoušky: předměty chemie a technologie potravin, hygiena a jakost potravin

Témata zkoušky:

1. Senzoricky aktivní látky v potravinách
2. Nežádoucí a přirozeně se vyskytující toxické látky a kontaminanty
3. Antinutriční a přídatné látky v potravinách
4. Chemie bílkovin v potravinách
5. Metabolismus bílkovin
6. Chemie lipidů v potravinách
7. Metabolismus lipidů
8. Chemie sacharidů v potravinách
9. Metabolismus sacharidů
10. Biokatalyzátory
11. Cereální technologie
12. Technologie mléka a mléčných výrobků
13. Technologie masa a masných výrobků
14. Zpracování drůbeže, vajec a ryb
15. Výroba cukru a čokolády
16. Zpracování ovoce, zeleniny
17. Fermentační technologie - výroba sladu a piva
18. Fermentační technologie - výroba vína a lihovin
19. Označování, balení a skladování potravin
20. Bezpečnost potravin, HACCP