

Chemie a technologie potravin

OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava

Obor vzdělání: 29 – 42 – M/01 Analýza potravin
Forma vzdělání: denní studium
Školní rok: 2026/2027
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. Antinutriční, toxické látky a kontaminanty v potravinách
3. Aditivní 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

Projednáno a schváleno na předmětové komisi: 26. 8. 2026

V Jihlavě dne 31. 08. 2026

Schválil: Mgr. Libor Fasora
ředitel školy

Mgr. Eva Lemberková
předseda PK