



Střední odborná škola stravování Říčany s. r. o.

Jiráskova 1519, 251 01 Říčany

T: 313 037 153, MT: 603 710 168, 604 322 877, 737 705 515, datová schránka: 6gw4t6f

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

Školní rok: 2023/2024

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: Ing. Zdeněk Sedláček

Témata byla schválena předmětovou komisí dne: 30. 8. 2023

Předseda předmětové komise: Ing. Iva Starcová

Témata byla schválena ředitelem školy a zveřejněna na stránkách školy dne: 25. 9. 2023

Ředitel školy: Mgr. Daniel Vančura, MBA