



# Seznam témat k profilové maturitní zkoušce

Předmět:

**ANALYTICKÁ CHEMIE**

Studijní kód a obor:

29-41-M/01 Technologie potravin

ŠVP: Zpracování mouky, technologie pekařských a cukrářských výrobků

Forma zkoušky:

písemná

## Témata

### 1. část všeobecná

**Chemické názvosloví, vyčíslování chemických reakcí, příprava roztoků**

**Základy analytické chemie kvalitativní (doplňování chemických reakcí)**

**Vážková analýza (výpočet)**

**Alkalimetrie (výpočet)**

**Acidimetrie (výpočet)**

**Manganometrie (výpočet)**

**Jodometrie (výpočet)**

**Argentometrie (výpočet)**

**Chelatometrie (výpočet)**

### 2. část odborná (principy + příklady výpočtů)

**Hodnocení mouky**

**Hodnocení kypřidel**

**Hodnocení mléčných surovin**

**Hodnocení tuků a olejů**

**Rozbor vody**

**Hodnocení kvasů a těst**

**Hodnocení chleba**

**Hodnocení pečiva**

*V Praze dne 15. září 2023.*