Seznam témat k profilové maturitní zkoušce

Předmět: TECHNOLOGIE

Studijní kód a obor: 29-41-M/01 Technologie potravin
ŠVP: Zpracování mouky, technologie pekařských a cukrářských výrobků

Forma zkoušky: ústní

Témata

Obiloviny a jejich charakteristika
Skladování mouky
Suroviny v pekárenské technologii, použití, dávkování a vliv na výrobek
Droždí a tuky v pekárenské technologii
Chemické složení mouky
Moučné bílkoviny – lepek
Příprava žitných kvasů
Výroba chlebových těst
Kynutí chlebových těstových polotovarů
Pečení chleba
Výroba pšeničného těsta
TP při výrobě pšeničných těst na periodických a kontinuálních linkách
Kynutí a pečení běžného pečiva
Jemné pečivo - rozdělení
Výroba jemného pečiva
Výroba listového pečiva, charakteristika, druhy
Technologie těst lineckých, vaflových a lineckých třených
Výroba náplňových hmot a jejich charakteristika
Trvanlivé pekařské výrobky – charakteristika
Výroba těstovin
Extruze – výroba extrudovaných výrobků
Zlepšující přípravky a jejich charakteristika
Technologie výroby oplatek
Technologie výroby sušenek
Technologie výroby perníků

V Praze dne 15. září 2023.