

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

Forma studia: Denní i dálková

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 1. září 2025.