



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 2026.