



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 1. září 2026.