



Témata ústní profilové zkoušky – Potraviny a výživa

třída TP2 – Technologie potravin, šk. rok 2016/17 jarní i podzimní termín

Chemické složení organismů; základní složky potravin; rozdělení živin

Základní živiny a jejich metabolismus

Vitamíny a minerální látky ve výživě

Škodliviny v potravinách; nákazy z výživy

Hygienické aspekty výživy, skladování potravin, jakost a bezpečnost potravin

Potraviny rostlinného původu: ovoce

Potraviny rostlinného původu: zelenina, brambory

Potraviny rostlinného původu: luštěniny, olejniny

Potraviny rostlinného původu: obiloviny a výrobky z nich

Potraviny živočišného původu: mléko a výrobky z něj

Potraviny živočišného původu: maso a masné výrobky

Potraviny živočišného původu: vejce a živočišné tuky

Ochucovadla a konvence

Pochutiny s obsahem alkaloidů – káva, čaj, kakao

Sladidla

Voda jako složka organismů a výživy; nealkoholické nápoje

Alkoholické nápoje

Zásady správné výživy a způsoby stravování

Senzorická analýza potravin

Mikrobiologická analýza potravin

Zpracoval: Ing. Jiří Kučera

Témata byla schválena předmětovou komisí dne: 30. 8. 2016

Předseda předmětové komise: Ing. Jiří Kučera v. r.

Témata byla schválena ředitelem školy a zveřejněna na stránkách školy dne: 12. 9. 2016

Ředitel školy: PaedDr. Milan Kubát v. r.