

PŘÍPRAVNÉ OTÁZKY K JZZ 2027

Suroviny

III.CP

1. Poživatiny
rozdělení, složení vlastnosti
2. Minerální látky
charakteristika, druhy, výskyt, význam
3. Cukr
charakteristika, druhy, výskyt, význam
4. Vitamíny
charakteristika, značení, výskyt, význam
5. Voda
charakteristika, význam
6. Kvalita surovin
charakteristika, význam, uveď příklady
7. Znehodnocování výrobků
příčiny, vlastnosti, způsoby, použití
8. Skladování surovin a výrobků
význam, způsoby, uveď příklady
9. Konzervace potravin
význam, způsoby
10. Cukr
výskyt, výroba, druhy, použití
11. Med
výskyt, zpracování, druhy, použití
12. Umělá sladidla
charakteristika, druhy, použití
13. Obilniny
charakteristika, druhy, použití
14. Mouka
charakteristika, výroba, druhy, použití
15. Škroby
charakteristika, druhy, výroba, použití

16. Vejece
charakteristika, druhy, značení, použití
17. Konzervace vajec
význam, způsoby, použití
18. Mléko
charakteristika, zpracování, druhy, použití
19. Konzervace mléka
význam, způsoby, použití
20. Smetana
charakteristika, výroba, druhy, použití
21. Máslo
charakteristika, výroba, druhy, použití
22. Tvaroh
charakteristika, výroba, druhy, použití
23. Tuky
charakteristika, rozdělení, význam, použití
24. Sádlo
charakteristika, zpracování, použití
25. Oleje
charakteristika, výroba, druhy, použití
26. Tuhé rostlinné tuky
charakteristika, druhy, použití
27. Margarín
charakteristika výroba, druhy, použití
28. 100 % tuk – ztužený pokrmový tuk
charakteristika, výroba, použití
29. Ovoce
charakteristika, rozdělení, význam, použití
30. Marmeláda, džem
charakteristika, výroba, použití
31. Kompoty
charakteristika, výroba, použití
32. Proslazené ovoce
charakteristika, výroba, skladování, použití

33. Jádroviny
charakteristika, úprava, druhy, použití
34. Kakaová hmota
charakteristika, výroba, použití
35. Kakao
charakteristika, výroba, použití
36. Čokoláda
charakteristika, výroba, druhy, použití
37. Cukrářská kakaová poleva
charakteristika, výroba, druhy, použití
38. Tukové polevy
charakteristika, výroba, druhy, použití
39. Pochutiny
charakteristika, rozdělení, význam
40. Káva
charakteristika, zpracování, použití
41. Čaj
charakteristika, zpracování, druhy, použití
42. Koření
charakteristika, rozdělení, druhy, použití
43. Alkoholické nápoje
charakteristika, rozdělení, význam a použití
44. Destiláty
charakteristika, výroba s ovoce, použití
45. Konzumní lihoviny
charakteristika, výroba, rozdělení, použití
46. Vanilka – vanilkový cukr
charakteristika, význam, použití
47. Algináty
charakteristika, výroba, druhy, použití
48. Želírovací prostředky
charakteristika, rozdělení a druhy, výroba, použití

49. Kypřicí prostředky
charakteristika, druhy kypření, použití
50. Droždí
surovinový materiál, druhy, použití
51. Chemické kypřicí prostředky
charakteristika, druhy, použití
52. Nové suroviny
charakteristika, druhy, význam, použití
53. Bramborový škrob
charakteristika, výroba, použití
54. Chemické látky v cukrářství
charakteristika, druhy, použití
55. Konzervace
význam, druhy a popiš jeden druh konzervace
56. Umělá a přírodní barviva
charakteristika, druhy, použití
57. Barvení cukrářských výrobků
význam, způsoby, základní zásady
58. Obalové materiály
charakteristika, druhy, použití
59. Papír, papírové obaly
charakteristika, druhy, použití
60. Sýry
charakteristika, rozdělení, druhy, použití

Ambrúsová
Zpracovala: Pavla Ambrúsová
V Olomouci 29. 9. 2026

Střední škola, Základní škola a Mateřská škola
prof. V. Vejvodského Olomouc-Hajčín
Tomkova 42
779 00 Olomouc

-4-

Komol: 16. 11. 2026 ZR-PV