

**STŘEDNÍ ŠKOLA, ZÁKLADNÍ ŠKOLA a MATEŘSKÁ ŠKOLA**  
**prof. V. Vejdovského Olomouc – Hejčín, Tomkova 42, 779 00 Olomouc 9**

---

PŘÍPRAVNÉ OTÁZKY K JZZ 2027

Technologie

III.CP

- 1/ Hygiena a sanitace v potravinářství  
význam, způsoby, druhy
- 2/ Cukerné roztoky  
vznik, úprava vařením, určování způsoby hustoty
- 3/ Fondán  
charakteristika, výr, postup, využití
- 4/ Griliáž  
charakteristika, výrobní postupy, použití
- 5/ Kulér  
charakteristika, výrobní postupy, použití
- 6/ Náplně  
charakteristika, rozdělení význam,
- 7/ Základní krém (pudink)  
výrobní postup, použití, cukr
- 8/ Polevy  
charakteristika, druhy, úprava k potahování
- 9/ Pevná tuková těsta  
druhy, rozdělení, použití v cukrářství
- 10/ Ovocné košíčky s máslovou náplní  
suroviny a polotovary, pracovní postupy
- 11/ Vaflové těsto  
suroviny, pracovní postup, výrobky, použití
- 12/ Třená linecká těsta  
charakteristika, druhy, pracovní postup, těsta, tvarování, použití
- 13/ Tyčinky z třeného lineckého těsta  
suroviny, polotovary, pracovní postupy
- 14/ Čajové pečivo  
charakteristika, druhy + rozdíly
- 15/ Ozdoby z čokolády  
příprava hmoty, tvarování, využití

- 16/ Pálená hmota  
suroviny, pracovní postup, tvarování, pečení
- 17/ Vaječné věnečky  
suroviny a polotovary, pracovní postup
- 18/ Karamelové větrníky  
suroviny a polotovary, pracovní postup výroby
- 19/ Medové těsto z cukru – inverzí  
suroviny výroba, tvarování, pečení
- 20/ Výrobky z medového těsta – zdobený perník  
suroviny a polotovary, pracovní postupy
21. Listové těsto  
suroviny, pracovní postup, tvarování, pečení
22. Trubičky z listového těsta  
suroviny a polotovary, pracovní postupy
23. Koloidy  
charakteristika, vznik, použití
24. Lehká šlehaná hmota – piškoty cukrářské  
charakteristika, suroviny, prac. postup, tvarování, pečení
25. Lehká šlehaná hmota - buflery  
charakteristika, suroviny, pracovní postup, tvarování, pečení
- 26 Pražské koule  
suroviny a polotovary, pracovní postupy
27. Kokosový kmen  
suroviny, polotovary, pracovní postup
28. Šlehané nahřívané hmoty  
charakteristika, suroviny, pracovní postup, tvarování, pečení
29. Šlehané hmoty s rychlošlehacím přípravkem  
charakteristika, suroviny, pracovní postup
30. Těžké šlehané hmoty - speciální  
charakteristika, druhy, pracovní postup, výrobek
31. Zvláštní šlehané hmoty  
charakteristika, druhy, pracovní postup, výrobek
32. Třené šlehané hmoty  
charakteristika, suroviny, pracovní postup, výrobky

33. Jádrové hmoty – magronová hmota  
vlastnosti, druhy, základní suroviny, pracovní postup, výrobky
34. Pařížské rohlíčky  
suroviny a polotovary, pracovní postup
35. Griliážové trubičky  
suroviny, polotovary, pracovní postup
36. Kokosky – malé vážené  
suroviny, pracovní postup
37. Marokány  
suroviny, polotovary, pracovní postup
38. Smetanové náplně  
charakteristika, rozdělení, druhy, použití
39. Základní krém se šlehačkou  
suroviny a polotovary, pracovní postup, použití
40. Pařížská šlehačka lehká  
suroviny a polotovary, pracovní postup a použití
41. Smetanové ovocné želé kostky  
suroviny a polotovary, pracovní postup
42. Harlekýn  
suroviny a polotovary, pracovní postup
43. Ozdoby  
charakteristika, význam, rozdělení
44. Kynuté těsto na koláče  
charakteristika, suroviny, pracovní postup
45. Koblihy  
suroviny a polotovary, pracovní postup, ( tvarování, plnění )
46. Vánočky  
suroviny a polotovary, pracovní postup, tvarování, pečení
47. Plundrové těsto  
charakteristika, suroviny, pracovní postup
48. Restaurační moučníky - charakteristika, rozdělení, technologické postupy
49. Restaurační moučníky vařené, vařené ve vodní lázni  
popsat postupy přípravy, použití

50. Restaurační moučníky pečené, pečené na pánvi  
popsat postupy přípravy, použití
51. Restaurační moučníky smažené - speciální  
popsat postupy přípravy, použití
52. Zmrzliny  
rozdělení, druhy, zmrzlinové speciality
53. DIA výrobky  
charakteristika, druhy diet
54. Hodnocení jakosti (kvality) cukrářských výrobků  
význam, způsoby
55. Balení výrobků  
význam, způsoby
56. Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci  
význam a způsoby ochrany zdraví
57. Způsob a správné skladování výrobků  
suroviny, polotovary, hotových výrobků
58. Stárnutí výrobků, prodlužování trvanlivosti výrobků  
příčiny, způsoby prodlužování trvanlivosti
59. Bílkový krém  
suroviny, pracovní postup, použití
60. Výrobky ze zvláštních šlehaných hmot - laskonky  
suroviny a polotovary, pracovní postup

*Pavla 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-

*12. 10. 2026: J. K. ZR-PV*