**SUROVINY**

Suroviny – 1. ročník

Potravinářská prvovýroba, průmysl

Rozdělení poživatin – potraviny, pochutiny, nápoje

Složení potravin – základní živiny:

* Bílkoviny – složení, druhy, význam ve výživě
* Tuky – složení, druhy, význam ve výživě
* Sacharidy - rozdělení
* Minerální látky
* Vitamíny

Zásady racionální výživy

Energetická a biologická hodnota potravin

Nauka o výživě – popis trávicího ústrojí

Jakost potravin – metody zjišťování jakosti

Zásady správného skladování

Konzervace potravin – význam, způsoby

Přírodní sladidla:

* Řepný cukr – výroba, vlastnosti, skladování
* Med – získávání, složení, druhy
* Umělá sladidla – druhy, použití

Obiloviny – složení obilného zrna

Mouka – výroba, druhy, vady, skladování a použití

Škroby – druhy, výroba, použití

Vejce – složení, druhy a označení, vady, konzervace, použití

**Učebnice:**

SUROVINY – I. Bláha, F. Šrek

Suroviny – 2. ročník

Mléko – složení, druhy, konzervace, použití a význam ve výživě

* Smetana – výroba, druhy, použití
* Tvaroh – výroba, druhy, použití
* Sýry – výroba, druhy, použití

Rostlinné tuky:

Oleje – výroba, druhy, použití

Živočišné tuky:

Máslo – výroba, druhy, použití

Průmyslově vyráběné tuky – margaríny, ztužené pokrmové

Skladování a vady tuků

Ovoce – druhy, složení, konzervace

Výrobky z ovoce

Použití a skladování ovoce

Jádroviny – druhy, složení, použití, skladování

Složení a úprava kakaových bobů

Výroba základní kakaové hmoty

Výroba kakaového prášku, použití a skladování

Čokoláda, druhy a složení čokolád

Výroba, použití čokolád

Cukrářská kakaová poleva

Druhy čokoládových polev

Pochutiny:

* Káva
* Čaj
* Alkoholické nápoje
* Tresti a aroma

**Učebnice:**

SUROVINY – I. Bláha, F. Šrek

Suroviny – 3. ročník

Želírovací přípravky, druhy, vlastnosti

Použití želírovacích přípravků v CV

* Agar-agar
* Pektiny
* Želatina
* Tragant
* Algináty

Druhy kypření, význam

* Droždí, charakteristika
* Použití droždí v CV
* Výroba droždí
* Vlastnosti droždí
* Vady droždí
* Skladování droždí

Chemické kypřící prostředky, charakteristika

Princip kypření

* Hydrogenuhličitan amonný
* Hydrgenuhličitan sodný
* Kypřící prášek do pečiva

Rychlošlehací prostředky

Moučné směsi

Směsi na výrobu náplní

Zmrzlinové směsi

Stabilizátory

Emulgátory

Zušlechťující přípravky

Přírodní organická barviva

Umělá barviva

Význam barvení CV

Význam balení CV

Druhy obalových materiálů

**Učebnice:**

SUROVINY – I. Bláha, F. Šrek