1. SOP – Shlédnutí charakteristiky surovin
2. **Písemně zpracovat a zaslat do 17. 4. 2020 tato témata dle jmenného seznamu:**

Cmuntová Mia

1. Proslazené ovoce – postup výroby, druhy
2. Jádroviny – charakteristika, složení, význam, úprava jádrovin
3. Kakaové boby – charakteristika(popis), složení, úprava fermentací
4. Výroba kakaové hmoty
5. Tvaroh – charakteristika, druhy, popiš výrobu měkkého a tvrdého tvarohu

Golas Jindřich

1. Med – získávání, úprava, vlastnosti
2. Druhy medu.
3. Druhy kypření, jejich podstata
4. Smetana – charakteristika, složení, způsoby konzervace
5. Emulgované tuky – charakteristika, složení, vlastnosti, použití

Havlíková Štěpánka

1. Popište výrobu sladké a kysané smetany.
2. Základní suroviny pro výrobu čokolády, druhy čokolád a polev
3. Káva – charakteristika, druhy, použití
4. Chemické kypřicí prostředky – druhy(3), popis, použití
5. Bílkoviny – charakteristika, rozdělení dle původu s příklady

Králová Eva

1. Vitamíny – charakteristika, rozdělení dle rozpustnosti, druhy
2. Metody zjišťování jakosti potravin
3. Použití ovoce
4. Způsoby konzervace potravin – vyjmenovat
5. Mouka – vyjmenovat vady, použití

Mayerová Šárka:

1. Vysvětli pojem obilovina –cereálie, uveď jejich dělení (učebnice str. 65 bod 6.2)
2. Popiš stavbu a složení obilného zrna
3. Charakterizuj jednotlivé druhy obilovin
4. Popiš výrobu kompotu
5. Tuky – charakteristika, složení, vlastnosti, rozdělení

Smetanová Markéta

1. Kakaový prášek –charakteristika, výroba, druhy, použití
2. Káva – popiš zpracování kávy včetně pražení
3. Marmelády, džemy, ovocné směsi, protlaky, povidla – charakteristika, použití
4. Základní zásady racionální výživy
5. Charakteristika a rozdělení náhradních sladidel

Vojtová Monika

1. Popiš výrobu čokolády
2. Jádroviny – přehled jednotlivých druhů, stručná charakteristika – 1 věta
3. Med – složení, použití
4. Smetana – druhy dle tučnosti, úpravy, použití smetany
5. Doždí – charakteristika, výroba, druhy