



**Střední škola designu a řemesel Kladno, příspěvková organizace**  
U Hvězdy 2279, 272 01 Kladno

tel.: 312 681 180  
datová schránka: 69hxxkwa

www.ssdr.cz  
email: info@ssdr.cz

IČ: 16977360  
DIČ: CZ16977360

**OKRUHY K ÚSTNÍ MATURITNÍ ZKOUŠCE – PROFILOVÉ ČÁSTI –  
Z TECHNOLOGIE POTRAVIN (TP), ANALÝZY POTRAVIN (ANP),  
BIOLOGIE a MIKROBIOLOGIE (BIM) a VÝŽIVY (VYZ) PRO ŠKOLNÍ  
ROK 2023/2024**

**Obor: Technologie potravin 29–41–L/51**

**TP**

1. Mlynářství a zpracování mouky
2. Pekárenská technologie – výroba chleba a běžného pečiva
3. Pekárenská technologie – výroba jemného a trvanlivého pečiva, výroba těstovin
4. Technologie masa – jatečná výroba
5. Technologie masa – masná výroba
6. Technologie výroby piva
7. Technologie výroby vína – výroba tichých vín
8. Technologie výroby vína – výroba šumivých a dezertních vín
9. Technologie výroby droždí
10. Technologie výroby lihu a lihovin
11. Technologie výroby cukru
12. Technologie cukrovinek
13. Technologie cukrovinek – zpracování kakaových bobů, příprava a zušlechťování čokoládové hmoty, výroba čokoládových cukrovinek
14. Technologie cukrovinek – výroba nečokoládových cukrovinek
15. Technologie mlékárenství – zpracování mléka
16. Mlékárenství – výroba kysaných (fermentovaných) mléčných výrobků a másla
17. Mlékárenství – zmrzliny, mražené krémy, sušené a zahuštěné (kondenzované) výrobky
18. Mlékárenství – výroba sýrů a tvarohů
19. Technologie tuků a olejů
20. Obalová technologie v potravinářském průmyslu – úloha a funkce obalů, druhy materiálů k výrobě, jejich výhody a nevýhody, kritéria při volbě vhodného obalu pro daný výrobek



**Střední škola designu a řemesel Kladno, příspěvková organizace**  
U Hvězdy 2279, 272 01 Kladno

tel.: 312 681 180  
datová schránka: 69hxxkwa

www.ssdr.cz  
email: info@ssdr.cz

IČ: 16977360  
DIČ: CZ16977360

## **ANP + BIM + VYZ**

1. Hygiena a sanitace v potravinářském průmyslu
2. Toxiny v potravinách
3. BOZP v potravinářském průmyslu
4. Bezpečnost potravin, chemické a fyzikální ohrožení, systém kontroly jakosti
5. Druhy stravy, léčebná výživa, alternativní směry výživy
6. Mikrobiologická kontrola potravin
7. Jakost potravin
8. Užitná a informační jakost obalů
9. HACCP
10. Živiny a výživová hodnota potravin
11. Druhy potravin, racionální výživa
12. Alimentární nákazy
13. Metody a pracoviště senzorické analýzy
14. Senzorické vlastnosti potravin
15. Nemoci z nesprávné výživy
16. Mechanické vlastnosti potravin
17. Aditivní (přídavné) látky
18. Alergeny v potravinách
19. Toxické látky v potravinách
20. Mikroorganismy používané v potravinářství

Zpracovala dne 23. 10. 2023 Ing. Dana Sýkorová