



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 (TPV), ANALÝZY POTRAVIN (ANP),
BIOLOGIE a MIKROBIOLOGIE (BIM) a VÝŽIVY (VYZ) PRO ŠKOLNÍ
ROK 2022/2023**

Obor: Technologie potravin 29 – 41 – L/51

TPV:

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