

Seznam témat k profilové maturitní zkoušce

Předmět: **BIOLOGIE A MIKROBIOLOGIE**

Studijní kód a obor: 29-41-M/01 Technologie potravin
ŠVP: Zpracování mouky, technologie pekařských a cukrářských výrobků

Forma zkoušky: praktická
Forma studia: denní

Témata

Mikrobiologická kontrola vody.
Mikrobiologická kontrola obilí.
Mikrobiologická kontrola mouky.
Mikrobiologická kontrola droždí.
Mikrobiologická kontrola pečiva.
Mikrobiologická kontrola náplní.
Mikrobiologická kontrola vaječných hmot – melanzí

PORTFOLIO MIKROORGANISMŮ K MATURITĚ (ATLAS MO)

PORTFOLIO BUDE OBSAHOVAT:

- *Název mikroorganismu, popřípadě více názvů pokud se používají.*
- *Fotografie mikroorganismů pořízené žákem v průběhu výuky, jak makroskopické, tak mikroskopické.*
- *Maximálně 1 fotografii z internetu (musí být uveden zdroj).*
- *Může být i nákres MO vlastní rukou.*
- *Makroskopické znaky a mikroskopické znaky, včetně rozdílných nárůstů na různých typech živných půd.*
- *Výskyt mikroorganismu v prostředí a o jakou mikroflóru se jedná.*
- *Vady potravin a technologický význam.*
- *U všech informací uvádět zdroje.*

Portfolia si žáci vedou po celou dobu studia předmětu Biologie a mikrobiologie, tj. od 2. do 4. ročníku. V pravidelných intervalech budou portfolia předávat ke kontrole.

Ve 2. a 3. ročníku je termín stanoven na květen a ve 4. ročníku před jarními prázdninami.

V Praze dne 1. září 2024.