



Seznam témat k profilové maturitní zkoušce

Předmět: **HYGIENA A TECHNOLOGIE
ZPRACOVÁNÍ ŽIVOČIŠNÝCH PRODUKTŮ**

Studijní kód a obor: 43-41-M/01 Veterinářství
Forma zkoušky: ústní

Témata

HACCP

Hygiena a sanitace při výrobě potravin

Sanitace; Hodnocení kvality potravin

Chemické látky v potravinách

Obaly používané v potravinářství

Veterinární prohlídka masa a orgánů jatečných zvířat

Hygiena při zpracování masa a masných výrobků

Hygiena při zpracování mléka a mléčných výrobků

Hygiena při zpracování drůbeže a vajec

Hygiena při zpracování medu

Základy technologie zpracování živočišných produktů

Suroviny živočišného průmyslu

Technologie zpracování masa a masných výrobků

Zpracování drůbeže a vajec

Charakteristika ryb a dalších vodních živočichů

Zpracování zvěřiny a drobných hospodářských zvířat

Technologie zpracování mléka

Zpracování tuků živočišného původu; Zpracování medu

V Praze dne 15. září 2023.