



Seznam témat k profilové maturitní zkoušce

Předmět: **MIKROBIOLOGIE**

Studijní kód a obor: 29-42-M/01 Analýza potravin

Forma zkoušky: ústní

Témata

Bezpečnost potravin.

Opatření proti nežádoucím mikroorganismům.

Hygiena a sanitace v provozech potravinářského průmyslu. Mikroorganismy:

- prokaryotické
- eukaryotické
- užitečné a škodlivé Fyziologie MO:
- metabolismus
- enzymy
- růstová křivka
- genetika

Kultivace mikroorganismů:

- vlivy
- izolace a selekce
- propagace

Mikrobiologická kontrola:

- obalových hmot a zařízení v potravinářském průmyslu
- vody a vzduchu
- při výrobě cukru a cukrovinek
- při výrobě těstovin a vajec
- mlékárenského průmyslu
- mlynářského průmyslu
- pekařského průmyslu
- masného průmyslu
- kvasného průmyslu (pivo, víno, líh)
- nápojového průmyslu
- konzervářského průmyslu
- zpracování ovoce a zeleniny

V Praze dne 1. září 2026.