



Seznam témat k profilové maturitní zkoušce

Předmět:

TECHNOLOGIE POTRAVIN

Studijní kód a obor:

29-42-M/01 Analýza potravin

Forma zkoušky:

ústní

Témata

Suroviny v potravinářském průmyslu, zdravotní nezávadnost a jakost potravin

Hygiena, sanitace, bezpečnost práce a ochrana zdraví

Voda pitná, užitková a odpadní

Obaly

Konzervace potravin, výroba octa a nealkoholických nápojů

Kvasná technologie:

- výroba sladu
- výroba piva
- výroba vína
- výroba lihu a lihovin

Technologie mléka:

- tekuté a zakysané mléčné výrobky
- tvaroh a sýry
- koncentrované výrobky, mražené smetanové krémy

Technologie tuků:

- potravinářské oleje a tuky

Technologie cukru a cukrovinek:

- výroba těžké šťávy
- výroba krystalového cukru
- kakaové boby a jejich zpracování
- čokoládové a nečokoládové cukrovinky

Cereální technologie – mlynářství

Technologie zpracování mouky:

- výroba chleba a pečiva
- trvanlivé pečivo, těstoviny

Technologie zpracování masa a jatečné zpracování drůbeže

Technologie zpracování vajec

Technologie zpracování škrobu

V Praze dne 1. září 2026.