



SPŠ, SOŠ A G PODSKALSKÁ

Střední průmyslová škola potravinářských technologií, Střední odborná škola přírodovědná a veterinární a Gymnázium, Praha 2, Podskalská 10, příspěvková organizace
Podskalská 365/10, 128 46 Praha 2 · IČO: 61385930

Seznam témat k profilové maturitní zkoušce

Předmět: **TECHNOLOGIE**

Studijní kód a obor: 29-41-M/01Technologie potravin
ŠVP: Technologie zpracování masa a masných výrobků
Forma zkoušky: ústní

Témata

Historie zpracování masa. Současný stav oboru zpracování masa a jeho výhled do budoucnosti.
Bourárna. Strojní vybavení. Separace. Mělnění a míchání masných výrobků na kutrech a míchačkách. Příprava výrobních mas k míchání. Doprava díla k narážkám.
Plemena prasat. Tepelné opracování masných výrobků.
Vedlejší jatečné produkty. Charakteristika drobných masných výrobků, vařených výrobků a specialit.
Solení masa a masných výrobků. Charakteristika měkkých salámů, výrobků z koňského masa, výrobků pro reprezentační účely a výrobků z domácí zabijačky.
Dělení vepřového masa. Zmrazování masa.
Dělení hovězího masa. Narážení masných výrobků. Popište moderní narážku. Příprava obalů k narážení.
Konzervační metody. Překážkový efekt. Trvanlivost. Organizace masné výroby ve velkém masokombinátu, v privatizovaných výrobnách a ve školních dílnách.
Zchlazování masa a drobů. Možné závady. Charakteristika trvanlivých salámů, uzených mas, aspikových výrobků a pečených výrobků.
Získávání a rozebírání střev. Odhlehování a sdírání. Bezpečnost práce v oboru. Zdroje a příčiny úrazů. Ochranné pomůcky. Čistící a dezinfekční prostředky. Sanitace v masném průmyslu a její mechanizace. Deratizace.
Výroba trvanlivých salámů teplou cestou. Způsoby ošetření střev solením, třídění střev. Všeobecné zásady výroby tepelně neopracovaných masných výrobků. Kůže jatečných zvířat.
Konfiskáty.
Pomocné suroviny – mléko, mouka, škrob, vejce, vývar z částí, které obsahují kolagen. PSE a DFD masa.
Obaly masa a masných výrobků. Technologický a distribuční obal. Postmortální změny v mase.
Veterinární dozor v masném průmyslu. Barva masa, vlivy působící na rychlost prosolení. Solení masa.
Problematika welfare v oboru zpracování masa. Kolagenní obaly. Jejich vlastnosti, výroba a použití.
Organizace expedice masa a masných výrobků. Požadavky na expediční halu a expediční zařízení.
Omračování jatečných zvířat.
Zpracování masa divoce žijících zvířat. Pomocné suroviny - cukr, polyfosfáty, kyselina askorbová, sója.
Zpracování tuků živočišného původu. Nákup jatečných zvířat v historii, současnosti a budoucnosti. Uzení. Kouř, teplota pyrolýzy, způsoby uzení. Paření prasat, stahování kůží, vykolování.
Fáze uzení. Komorové a tunelové udírny. Zdravotního hledisko uzení. Ekologické udírny. Pomocné suroviny – koření, krevní plazma, startovací kultury, strouhanka, kroupy, glukono-delta-lakton.
Přeprava na jatky a předporážkové ustájení. Balení masa a masných výrobků. Zpracování hrabavé drůbeže.
Přehled plemen skotu a jeho charakteristika.

Složení masa. Zdroje masa v ČR a ve světě. Vykrvování, vlastnosti a využití krve. Sarkoplazmatické, myofibrilární a stromatické bílkoviny v mase. Intravitální vlivy.

V Praze dne 1. září 2026.