



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:	ústní

Témata

Mikroorganismy:

- prokaryotní
- eukaryotní
- užitečné
- škodlivé

Kultivace mikroorganismů:

- vlivy
- růstová křivka
- živné půdy
- izolace a selekce
- propagace

Fyziologie mikroorganismů:

- metabolismus
- enzymy
- genetika

Opatření proti škodlivým mikroorganismům

Bezpečnost potravin

Mikrobiologické kontroly:

- vzduchu
- vody
- při výrobě mouky
- pekařských surovin
- náplní
- pečiva
- těstovin
- obalových hmot
- hygieny a sanitace v potravinářském průmyslu