



Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

TÉMATA PRO ÚSTNÍ ZKOUŠKU PŘED ZKUŠEBNÍ MATURITNÍ KOMISÍ

Profilová část MZ: Potravinářská technologie

Zkušební období: jarní a podzimní

ŠVP: Ekonomika a podnikání v potravinářství

1. Základní živiny
2. Vitamíny a minerální látky
3. Trávicí soustava
4. Zásady racionální výživy
5. Technologie mléka
6. Technologie tuků
7. Technologie ovoce
8. Technologie mouky
9. Technologie škrobárenství
10. Technologie chleba a běžného pečiva
11. Technologie jemného a trvanlivého pečiva
12. Technologie kynutého těsta a náplně
13. Technologie pevných těst, šlehané, třené a pálené hmoty
14. Technologie těstovin
15. Technologie cukru
16. Technologie kakaových bobů
17. Morfologie a fyziologie buňky
18. Význam MO v potravinářském průmyslu
19. Zpracování masa - jatečná výroba, určení pohlaví, a stáří zvířete, veterinární prohlídka
20. Bourání masa a masná výroba
21. Výroba sladů, piva a nápojů
22. Výroba vína a lihovin
23. Podpurná a svalová soustava jatečných zvířat
24. Trávicí, vylučovací, dýchací a cévní soustava jatečných zvířat
25. Pohlavní soustava, nervová soustava, kožní soustava, žlázy s vnitřní sekrecí

Zpracovala: komise odborných předmětů

Schválil: Mgr. Miroslav Šíroky, ředitel v. r.