Maturitní okruhy
Předmět: Hygiena a technologie potravin
Obor: Analýza potravin
školní rok 2026/2027

1. Chemické složení potravin
2. Voda jako surovina potravinářského průmyslu
3. Technologie cereálií
4. Pekárenský průmysl
5. Technologie luskovin a koření
6. Technologie olejnin
7. Technologie brambor, technologie výroby škrobu
8. Technologie cukrovarnictví
9. Technologie pochutin – káva, čaj
10. Fermentační technologie v potravinářství, výroba piva
11. Fermentační technologie v potravinářství – výroba vína
12. Fermentační technologie v potravinářství – výroba kyselina citrónové, výroba kyselina octové
13. Technologie masa
14. Technologie masných výrobků
15. Opracování a jakost drůbeže
16. Vejce a jejich technologické zpracování
17. Mléko a jeho základní technologické zpracování
18. Technologie mléčných výrobků I (mléko, smetana, máslo)
19. Technologie mléčných výrobků II (fermentované, sýry)
20. Moderní biotechnologie v potravinářském průmyslu
21. Konzervace potravin
22. Balení potravin
23. Přehled potravinářské legislativy, certifikace potravinářského zboží a služeb

24. Hygiena a sanitace v potravinářském průmyslu
25. Nebezpečí kontaminace potravin, prevence zdravotních rizik v potravinářských provozech, systém HACCP

Maturitní okruhy byly projednány na sekci dne 15.9.2026 .

Vedoucí sekce: Garant předmětu: Zkoušející: