Vyšší odborná škola a střední škola Boskovice,
příspěvková organizace

www.vassboskovice.cz, ☎511 123 101, email: skola@vassboskovice.cz

1887
VOŠ A SŠ
BOSKOVICE

Témata

k profilové části maturitní zkoušky

Forma: ústní

Obor vzdělávání: VETERINÁRNÍ PREVENCE

Předmět: Hygiena a technologie potravin

Školní rok: 2025/2026

Třída: VP4

Zpracoval (a): MVDr. Hana Kuběnová, MVDr. Zuzana Janků

Projednáno předmětovou komisí dne: 30. 8. 2025

Schválil: Mgr. Josef Sychra, ředitel školy

Témata k profilové části maturitní zkoušky 2025/2026

Obor: VETERINÁRNÍ PREVENCE

Předmět: Hygiena a technologie potravin

Forma: ústní

1. **Maso jako potravina živočišného původu**
   - Definice masa a jeho variant, chemické a fyzikální vlastnosti, postmortální biochemické změny masa, senzorické vlastnosti, nutriční hodnota, hygienická jakost, zdravotní nezávadnost, technologické a kulinární vlastnosti, celková jakost masa, jatečná zvířata, povinná dokumentace
2. **Jatečné zpracování drůbeže, finalizace drůbežího masa**
   - Nákup, přeprava, porážka (porážecí, kuchací, chladící okruh), veterinární prohlídka běžná, rozhodnutí o mase, vlivy působící na zdravotní nezávadnost masa, výroba polotovarů, masných výrobků, konzerv, HACCP při výrobě
3. **Porážka, jatečné zpracování prasat**
   - Přeprava jatečných zvířat, předporážková manipulace, vlivy ovlivňující jakost masa, příprava zvířat k poražení, omračování, vykrvení, vnější jatečné opracování, vnitřní jatečné opracování, úprava JUT
4. **Nákup jatečných zvířat a klasifikace**
   - Jakostní klasifikace JUT prasat, jakostní klasifikace JUT skotu, kvantitativní a kvalitativní hodnocení SEUROP (přejímací hmotnost, kategorie JUT….zmasilost, protučnělost u prasat, u skotu, jakost, klasifikátor, protokoly…)
5. **Porážka, jatečné zpracování skotu**
   - Přeprava jatečných zvířat, předporážková manipulace, vlivy ovlivňující jakost masa, příprava zvířat k poražení, omračování, vykrvení, vnější jatečné opracování, vnitřní jatečné opracování, úprava JUT
6. **Veterinární prohlídka skotu a malých přežvýkavců na jatkách**
   - Práva a povinnosti veterinárního lékaře a veterinárního technika, prohlídka před poražením, po poražení (popis schémat), povinná laboratorní vyšetření při běžné prohlídce, veterinární prohlídka prohloubená, rozhodnutí o mase, vlivy působící na zdravotní nezávadnost masa
7. **Veterinární prohlídka prasat, lichokopytníků na jatkách**
   - Práva a povinnosti veterinárního lékaře a veterinárního technika, prohlídka před poražením, po poražení (popis schémat), povinná laboratorní vyšetření při běžné prohlídce, veterinární prohlídka prohloubená rozhodnutí o mase, vlivy působící na zdravotní nezávadnost masa
8. **Bourání masa jatečných zvířat**
   - Bourárny a jejich vybavení, bourání JUT skotu, JUT telat, JUT prasat (popis schémat), vlivy působící na zdravotní nezávadnost masa

9. **Chlazení a mrazení masa**
   - Způsoby konzervace chladem, dodržování veterinárně hygienických předpisů (maso teplé, vychladlé, vychlazené, chladící média, metody chlazení, skladování, způsoby zmrazování masa, metody zmrazování, skladování)
10. **Technologie výroby masných výrobků**
   - Suroviny pro masnou výrobu, technologický postup při výrobě, solení, mělnění, míchání, narážení, tvarování, uzení, tepelné ošetření, jednotlivé kategorie masných výrobků
11. **Vedlejší jatečné produkty**
   - Droby, krev, kůže, opařené droby, střeva, farmaceutické suroviny, zpracování živočišných tuků a využití ostatních vedlejších jatečných produktů

12. **HACCP jako prevence zdravotních rizik**
   - Systém a metodika HACCP v provozech zpracování potravin živočišného původu, (analýza nebezpečí, identifikace kritických ochranných bodů, zavedení kritérií pro zvládnutí situace na CCP, monitoring zavedených kritérií, stanovení nápravných opatření, verifikace správné funkce systému, dokumentace)
13. **Alimentární nákazy bakteriálního původu**
   - Bakteriální kažení potravin, bakteriální infekce, bakteriální intoxikace (salmonelóza, listerióza, koliinfekce, kampylobakterióza, botulismus, stafylokoková enterotoxikóza, intoxikace Bacillus cereus), rizikové potraviny, způsoby kontaminace, preventivní opatření ve zpracovatelských podnicích
14. **Alimentární nákazy způsobené viry a priony**
   - Rizikové potraviny, způsoby kontaminace, preventivní opatření ve zpracovatelských podnicích, charakteristika nemocí (inf. hepatitida, kalicivirové gastroenteritidy, BSE)
15. **Alimentární nákazy parazitární**
   - Způsoby kontaminace, opatření při prevenci ve zpracovatelských podnicích, rizikové potraviny, charakteristika nemocí (trichinelóza, cysticerkóza, toxoplasmóza, giardióza)
16. **Nebezpečí kontaminace potravin, prevence zdravotních rizik v potravinářských provozech**
   - Analýza a zvládnutí alimentárního rizika (identifikace nebezpečí, charakteristika, odhad expozice, charakteristika alimentárního rizika, fyzikální, chemická, biologická rizika, HACCP, sanitace ve zpracovatelských podnicích
17. **Mléko jako potravina živočišného původu**
   - Definice, druhy mlék, chemické a fyzikální vlastnosti, nutriční hodnota, hygienická jakost, senzorické posouzení, cytologie mléka, celková jakost
18. **Hygiena získávání mléka na zemědělském závodě**
   - Ustájení, krmení, dojírny, dojení, chlazení, uskladnění, vlivy působící na zdravotní nezávadnost a nutriční hodnotu
19. **Základní mlékárenské ošetření mléka**
   - Přeprava, příjem, čištění, odstřeďování, tepelné ošetření, homogenizace, chlazení, HACCP v mlékárenském provozu

20. Technologie výroby mléčných výrobků

- Konzumní mléka a smetana, máslo, sýry, kysané mléčné výrobky, mražené mléčné výrobky, sušené a kondenzované mléčné výrobky. Základní charakteristika, technologie a vlivy působící na kvalitu při výrobě. Výrobky z kozího a ovčího mléka.

21. Vejce jako potravina živočišného původu

- Vznik a vývoj, druh, tvar, barva, chemické složení žloutku, bílku, skořápky, fyzikální vlastnosti, technologické vlastnosti, nutriční hodnota, hygienická jakost, vady vajec, celková jakost

22. Technologie výroby vaječných výrobků

- Sběr vajec, přeprava, třídění, postup při výrobě, jednotlivé kategorie vaječných výrobků (konzumní vejce, chlazení, konzervování, výroba vaječných hmot), včetně HACCP ve výrobě

23. Jateční králíci a zvěřina jako potravina živočišného původu

- Jakost a výživová hodnota, zpracování, veterinární prohlídka, označování masa, veterinárně hygienický dozor, HACCP při zpracování, lov zvěře, doprava, chlazení

24. Med jako potravina živočišného původu

- Původ (sběr..), chemické složení, druhy medu, zpracování, využití, význam, HACCP

25. Ryby a rybí výrobky

- Sladkovodní a mořské ryby, charakteristika, základní chemické složení, technologie zpracování, veterinární dozor, HACCP při zpracování, základní druhy výrobků

Zpracovala: MVDr. Hana Kuběnová