

Témata

k profilové části maturitní zkoušky

Forma: ústní

Obor vzdělávání: VETERINÁRNÍ PREVENCE

Předmět: HYGIENA A TECHNOLOGIE POTRAVIN

Školní rok: 2022/2023

Třída: VP4

Zpracoval(a): MVDr. Hana Kuběnová

Projednáno předmětovou komisí dne: 26. 8. 2022

Schválil: Ing. Mgr. Pavel Vlach, ředitel školy

Témata k profilové části maturitní zkoušky 2022/2023

Obor: VETERINÁRNÍ PREVENCE

Předmět: Hygiena a technologie potravin

Forma: ústní

1. Maso jako potravina živočišného původu

- ☛ Definice, chemické a fyzikální vlastnosti, postmortální biochemické změny masa, sensorické vlastnosti, nutriční hodnota, hygienická jakost, zdravotní nezávadnost, technologické a kulinární vlastnosti, celková jakost masa, jatečná zvířata

2. Porážka, jatečné zpracování prasat

- ☛ Přeprava jatečných zvířat, předporážková manipulace, vlivy ovlivňující jakost masa, příprava zvířat k porážení, omračování, vykrvení, vnější jatečné opracování, vnitřní jatečné opracování, úprava JUT

3. 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...)

4. Porážka, jatečné zpracování skotu

- ☛ Přeprava jatečných zvířat, předporážková manipulace, vlivy ovlivňující jakost masa, příprava zvířat k porážení, omračování, vykrvení, vnější jatečné opracování, vnitřní jatečné opracování, úprava JUT

5. Veterinární prohlídka prasat a skotu na jatkách

- ☛ Prohlídka před porážením, po porážení (popis schémat), povinná laboratorní vyšetření při běžné prohlídce, rozhodnutí o mase, vlivy působící na zdravotní nezávadnost masa

6. Bourání masa jatečných zvířat

- ☛ Bourárny a jejich vybavení, bourání JUT skotu, JUT telat, JUT prasat (popis schémat), vlivy působící na zdravotní nezávadnost masa

7. 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)

8. Technologie výroby masných výrobků

- ☛ Suroviny pro masnou výrobu, technologický postup při výrobě, solení, mělnění, míchání, narážení, tvarování, uzení, tepelné ošetření, jednotlivé kategorie masných výrobků

9. Vedlejší jatečné produkty

- ☛ Droby, kůže, kůže, opažené droby, střeva, farmaceutické suroviny, zpracování živočišných tuků a využití ostatních vedlejších jatečných produktů

10. 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)

11. Alimentární nákazy bakteriálního původu

- ☛ Bakteriální kažení potravin, bakteriální infekce, bakteriální intoxikace (salmonelóza, listerióza, koliinfekce, kampylobakterií, botulismus, stafylokoková enterotoxikóza, intoxikace Bacillus cereus), rizikové potraviny, způsoby kontaminace, preventivní opatření ve zpracovatelských podnicích

12. Alimentární nákazy způsobené viry a priony

- ☛ Rizikové potraviny, způsoby kontaminace, preventivní opatření ve zpracovatelských podnicích, charakteristika nemocí (inf. hepatitida, kalicirové gastroenteritidy, BSE)

13. Alimentární nákazy parazitární

- ☛ Způsoby kontaminace, opatření při prevenci ve zpracovatelských podnicích, rizikové potraviny, charakteristika nemocí (trichinelóza, cysticerkóza, toxoplasmóza, giardióza)

14. 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)

15. Mléko jako potravina živočišného původu

- ☛ Definice, druhy mlék, chemické a fyzikální vlastnosti, nutriční hodnota, hygienická jakost, sensorické posouzení, cytologie mléka, celková jakost

16. Hygiena získávání mléka na zemědělském závodě

- ☛ Ustájení, krmení, dojírny, dojení, chlazení, uskladnění, vlivy působící na zdravotní nezávadnost a nutriční hodnotu

17. Základní mlékárenské ošetření mléka

- ☛ Přeprava, příjem, čištění, odstředování, tepelné ošetření, homogenizace, chlazení, HACCP v mlékárenském provozu

18. 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.

19. 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

20. 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

21. Jatečná drůbež jako potravina živočišného původu

- ☛ Druhy jatečné drůbeže, tradiční a netradiční, charakteristika drůbeží svaloviny, chemické složení, hygienická a zdravotní nezávadnost, veterinárně hygienický dozor (vlivy působící na hygienickou a nutriční kvalitu masa intravitální i postmortální)

22. Jatečné zpracování drůbeže, finalizace drůbežního masa

- ☛ Nákup, přeprava, porážka (porážecí, kuchací, chladičí okruh), veterinární prohlídka, rozhodnutí o mase, výroba polotovarů, masných výrobků, konzerv, HACCP při 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