



# Témata

## k profilové části maturitní zkoušky

Forma: ústní

Obor vzdělávání: VETERINÁRNÍ PREVENCE

Předmět: HYGIENA A TECHNOLOGIE POTRAVIN

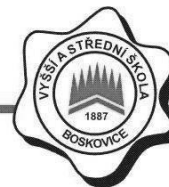
Školní rok: 2020/2021

Třída: VP4

Zpracoval(a): MVDr. Hana Kuběnová

Projednáno předmětovou komisí dne: 27. 8. 2020

Schválil: Ing. Mgr. Pavel Vlach, ředitel školy



## *Témata k profilové části maturitní zkoušky 2020/2021*

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 jatcích**

- ☛ 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**

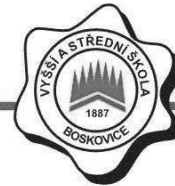
- ☛ Způsoby konzervace chladem, dodržování veterinárně hygienických předpisů (maso teplé, vychladlé, vychlazené, chladící média, metody chlazení, skladování, způsoby zmrazování masa, metody zmrazování, skladování)

### **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, krev, kůže, opášené droby, střeva, farmaceutické suroviny, zpracování živočišných tuků a využití ostatních vedlejších jatečných produktů



## 10. HACCP jako prevence zdravotních rizik

- ☛ Systém a metodika HACCP v prozvozech 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, kamylobakteri0za, botulismus, stafylokoková enterotoxik0za, 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, kalicivirové gastroenteritidy, BSE)

## 13. Alimentární nákazy parazitární

- ☛ Způsoby kontaminace, opatření při prevenci ve zpracovatelských podnicích, rizikové potraviny, charakteristika nemocí (trichinel0za, cysticerk0za, toxoplasm0za, giardi0za)

## 14. Nebezpečí kontaminace potravin, prevence zdravotních rizik v potravinářských prozvozech

- ☛ 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