

	STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA EKOLOGICKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ VESELÍ NAD LUŽNICÍ, BLATSKÉ SÍDLIŠTĚ 600/I
Fakultní škola Přírodovědecké fakulty Univerzity Karlovy v Praze	

Studijní obor: **Analýza potravin (29-42-M/01)**
Technologie potravin (29-41-M/01)

MATURITNÍ TÉMATA Z PŘEDMĚTU: BIOLOGIE A MIKROBIOLOGIE

Pro školní rok: 2025/2026

Období: jaro 2026

Třída: 4.AT

1. Smyslová soustava člověka
2. Sinice, řasy
3. Paryby, ryby
4. Jednoduché formy života
5. Bakterie
6. Kvasinky
7. Plísně
8. Produkty mikrobiálního metabolismu
9. Kultivace mikroorganismů
10. Vliv teploty, chemické a biologické vlivy
11. Vodní aktivita, povrchové napětí, záření, hydrostatický tlak, elektrický proud, ultrazvuk, mechanické vlivy
12. Mendelovy zákony, mutace
13. Epidemiologie a imunologie
14. G(-) aerobní a fakultativně anaerobní tyčinky
15. G(+) koky, sporotvorné tyčinky
16. Pravidelné a nepravidelné G(+) nesporulující tyčinky
17. Mikrobiologická kontrola vzduchu a prostředí
18. Mikrobiologická kontrola vody a obalových hmot
19. Mikrobiologická kontrola syrového a tepelně zpracovaného mléka
20. Mikrobiologická kontrola ČMK, fermentovaných výrobků, sýrů
21. Mikrobiologická kontrola cukrovinek
22. Mikrobiologická kontrola obilí, mouky, chleba, pečiva, těstovin
23. Mikrobiologická kontrola konzerv
24. Mikrobiologická kontrola surovin pro výrobu konzerv a krmiv
25. Mikrobiologická kontrola při výrobě piva, vína, lihu

Schválil dne:

Ing. Ladislav Honsa
ředitel SOŠ ekologické a potravinářské