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

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

MATURITNÍ TÉMATA Z PŘEDMĚTU: BIOLOGIE A MIKROBIOLOGIE

Pro školní rok: 2026/2027
Období: jaro 2027
Třída: 4.AT

1. **Trávicí soustava člověka**
2. **Sinice, řasy**
3. **Paryby, ryby**
4. **Jednoduché formy života**
5. **Bakterie**
6. **Kvasinky**
7. **Plísně**
8. **Fyzikální, chemické a biologické vlivy na mikroorganismy**
9. **Mikrobiální metabolismus**
10. **Kultivace mikroorganismů**
11. **Nukleové kyseliny, proteosyntéza a dělení buněk**
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