STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA EKOLOGICKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ

VESELÍ NAD LUŽNICÍ
BLATSKÉ SÍDLIŠTĚ 600/I

MATURITNÍ TÉMATA Z PŘEDMĚTU

POTRAVINY A BIOTECHNOLOGIE

Školní rok 2026/2027

1. Druhy mlék, syrové kravské mléko
2. Přejímka mléka a hodnocení syrového mléka
3. Chemie mléka
4. Tepelné ošetření mléka
5. Odstřeďování a homogenizace, deaerace
6. Konzumní mléka a smetany
7. Jogurty a kysané mléčné výrobky
8. ČMK pro výrobu kysaných výrobků
9. Zahuštěné výrobky
10. Sušárenská technologie, dětská výživa
11. Máslařství
12. Mražené krémy
13. Sýrařství ,čerstvé sýry a tvarohy
14. Sýrařství, měkké sýry, tavené sýry
15. Sýrařství, tvrdé a polotvrdé sýry
16. Suroviny pro výrobu piva, surogáty
17. Sladovnictví
18. Lihovarnictví
19. Výroba lihovin
20. Pivní styly
21. Pivovarství, výroba sladiny
22. Rmutovací postupy
23. Pivovarství, výroba mladiny
24. Pivovarství,kvašení piva
25. Strojní zařízení pivovaru
26. Složení a hodnocení hotového piva
27. Technologie výroby nealkoholického piva
28. Výrobky na bázi piva
29. Školní minipivovar, školní sortiment výrobků
30. Význam piva ve výživě