



**Střední průmyslová škola potravinářství a služeb Pardubice,  
náměstí Republiky 116, 531 14 Pardubice**

tel.: 466530545, 466530547

e-mail: [sekretariat@spspas.cz](mailto:sekretariat@spspas.cz), [http: www.spspas.cz](http://www.spspas.cz)

---

**Témata praktických maturitních zkoušek - školní rok 2025/2026  
pro denní studium**

*Studijní obor:* **29-42-M/01 Analýza potravin – hodnocení kvality (P4.A)**

**29-42-M/01 Analýza potravin – výživový poradce (P4.A)**

- Téma č.
1. Hodnocení mouky
  2. Hodnocení pekařských výrobků a surovin
  3. Hodnocení potravinářských výrobků a surovin I
  4. Hodnocení potravinářských výrobků a surovin II
  5. Provozní mikrobiologická kontrola, identifikace mikroorganismů
  6. Mikrobiologická kontrola surovin a výrobků
  7. Mikrobiologická kontrola prostředí, hodnocení pomocí Engelkeho aparatury

*Studijní obor:* **29-41-M/01 Technologie potravin – management potravinářských výrob (P4.A)**

- Téma č.
1. Hodnocení mouky
  2. Hodnocení pekařských výrobků a surovin
  3. Hodnocení potravinářských výrobků a surovin
  4. Zhotovení pekařského výrobku, vypracování rámcového technologického postupu
  5. Zhotovení cukrářského výrobku, vypracování rámcového technologického postupu
  6. Mikrobiologická kontrola surovin a výrobků
  7. Mikrobiologická kontrola prostředí, hodnocení pomocí Engelkeho aparatury
  8. Ekonomické výpočty

*Studijní obor:* **29-41-L/51 Technologie potravin (2. NS)**

- Téma č.
1. Hodnocení mouky
  2. Hodnocení pekařských výrobků a surovin
  3. Hodnocení potravinářských výrobků a surovin
  4. Mikrobiologická kontrola surovin a hotových výrobků
  5. Provozní mikrobiologická kontrola

30. 9. 2025

Mgr. Zdeněk Zitko  
ředitel školy