

Zriaďovateľ:

TT TRNAVSKÝ
SK SAMOSPRÁVNÝ
KRAJ



Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM - Vidékfejlesztési Szakközépiskola
a Stredná športová škola s VJM - Középfokú Sportiskola,
Námestie sv. Štefana 1533/3, Dunajská Streda –
Dunaszerdahely

Námestie sv. Štefana 1533/3 | 929 01 Dunajská Streda

TEORETICKÁ ČASŤ ODBORNEJ ZLOŽKY MATURITNEJ SKÚŠKY **ÉRETTSÉGI SZAKVIZSGA ELMÉLETI RÉSZE**

Názov školy:

Az iskola megnevezése:

Stredná odborná škola rozvoja vidieka – Vidékfejlesztési Szakközépiskola a Stredná športová škola s VJM – Középfokú Sportiskola, Námestie sv. Štefana 1533/3, Dunajská Streda – Dunaszerdahely

Školský rok: 2025/2026

Iskolai év: 2025/2026

Forma: Ústna skúška

Szóbeli vizsga

Maturitná skúška – teoretická časť odbornej zložky maturitnej skúšky

Érettségi vizsga – érettségi szakvizsga elméleti része

Študijný odbor: Potravinárstvo - 2940 M 09 potravinár - kvalitár

Tanulmányi szak: Élelmiszeripar - 2940 M 09 élelmiszeripari minőségellenőr

Pri vypracovaní maturitných tém uplatnite vedomosti z predmetov uvedených za názvom jednotlivých tém. Zoznam skratiek predmetov sa nachádza na konci tém.

Az érettségi témák kidolgozásánál a témák után feltüntetett tantárgyakban elsajátított ismereteiket használják fel. A tantárgyak rövidítése a témák alatt található.

Témy - Témák

1. téma

a) Táptalajok - Živné pôdy / MBI, CMB /



b) Tea - Čaj / TVZ /

2. téma

- a) Mintavétel - Odber vzorky / ACH, CAH /
- b) A hús, mint élelmiszeripari nyersanyag - Mäso ako surovina pre potravinársky priemysel / ACH, TVZ /

3. téma

- a) A higiénia és szanitáció szerepe az élelmiszeriparban - Hygiena a sanitácia v potravinárstve / HGA, TECH /
- b) Kávé - Káva / TVZ /

4. téma

- a) Malomipar - Mlynársky priemysel / TVZ, TECH /
- b) Szárzéstészták - Cestoviny / TVZ /

5. téma

- a) Cukorgyártás - Výroba cukru / TECH /
- b) Tartós sütemények - Trvanlivé pečivá / TVZ /

6. téma

- a) Sajtgyártás - Výroba syrov / TVZ, TECH /
- b) Zöldség - Zelenina / TVZ /

7. téma

- a) Fermentáció - Fermentácia / MBI, CMB /
- b) Bor - Víno / TVZ /

8. téma

- a) Érzékszervi vizsgálatok - Senzorické hodnotenie / ACH, CAH /
- b) Élelmezésre szánt búza és rozs minősítése - Hodnotenie pšenice a raže pre potravinárske účely / ACH, CAH /

9. téma

- a) Gombák okozta élelmiszer megbetegedések – Mykotoxíny / MBI, CMB /
- b) A hús ipari feldolgozása - Priemyselné spracovanie mäsa / ACH, CAH, TECH, TVZ /

10. téma

- a) A csokoládé gyártás - Výroba čokolády / TVZ, TECH /
- b) A termék csomagolása - Balenie výrobkov / TVZ /

11. téma

- a) Mikroorganizmusok életfeltételei - Životné podmienky mikroorganizmov / MBI, CMB /



b) Húskészítmények - Mäsov é výrobky / TVZ /

12. téma

- a) Nedvesség tartalom meghatározása - Stanovenie vlhkosti / ACH, CAH /
- b) Gyümölcs - Ovocie / TVZ /

13. téma

- a) Mezőgazdasági kultúrnövények mikroorganizmusai és betegségei - Mikroorganizmy a choroby poľnohospodárskych kultúr / MBI, CMB /
- b) Kereskedelmi forgalomba hozott tojásfajták - Hodnotenie konzumných vajec / ACH, CAH, TVZ /

14. téma

- a) Titrimetria, volumetria - Analytické techniky / ACH, CAH /
- b) A bor gyártása - Výroba vína / TECH, TVZ /

15. téma

- a) Erjesztőipari technológia - Kvasná technológia / TECH, TVZ /
- b) Sör - Pivo / TVZ /

16. téma

- a) Élelmiszerek zsírtartalmának meghatározása - Stanovenie obsahu tukov v potravinách / ACH, CAH /
- b) Tejkészítmények - Mliečne výrobky / TVZ /

17. téma

- a) Az ivóvíz mikrobiológiája - Mikrobiológia pitnej vody / HGA, TECH, MBI, CBA /
- b) A sörgyártás technológiája - Technológia výroby piva / TECH, TVZ /

18. téma

- a) Nyersanyag vizsgálatok - Hodnotenie surovín / ACH, CAH /
- b) Élelmiszerekkel terjedő kórokozó mikroorganizmusok - Patogénne mikroorganizmy rozšírené potravinami / MBI, CMB /

19. téma

- a) A hús és hústermékek feldolgozásánál megtalálható mikroorganizmusok jelentősége - Význam mikroorganizmov pri spracovaní mäsa a mäsových výrobkov / ACH, MBI, CMB /
- b) Konzervipar - Konzervársky priemysel / HGA, TECH /

20. téma

- a) Hamu és hamutartalom meghatározása - Stanovenie popola a piesku / ACH, CAH /



- b) Baromfihús minősítése - Hodnotenie hydinového mäsa / ACH, CAH, TVZ, TECH /

21. téma

- a) Baktériumok felépítése, élelmiszerekkel terjedő kórokozók - Choroboplodné mikroorganizmy prenášané potravinami / MBI, CMB /
b) Alkoholmentes italok - Nealkoholické nápoje / TVZ /

22. téma

- a) Marhahús és sertéshús minősítése - Hodnotenie hovädzieho a bravčového mäsa / ACH, CAH, TVZ /
b) A termék használati tulajdonságai - Úžitková hodnota tovaru / HGA, TVZ /

23. téma

- a) Mikroorganizmusok okozta veszélyforrások - Riziká spôsobené mikroorganizmami / HGA, MBI, CMB /
b) Élelmiszerek - Potraviny / TVZ /

24. téma

- a) A tej ipari feldolgozása - Priemyselné spracovanie mlieka / TECH, TVZ /
b) Fűszerek - Koreniny / TVZ /

25. téma

- a) Az élelmiszer-termelésből származó hulladékok és a szennyvíz - Odpad a odpadová voda / HGA, TECH, MBI, CMB /
b) Burgonya - Zemiaky / TVZ /

Skratky predmetov:

ACH - Analytická chémia - Analitikai kémia

CAH - Cvičenia z analytickej chémie - Analitikai kémiai gyakorlatok

CMB - Cvičenia z mikrobiológie - Mikrobiológiai gyakorlatok

HGA - Hygiena - Higiénia

MBI - Mikrobiológia - Mikrobiológia

TEC - Technológia - Technológia

TVZ - Tovaroznalectvo - Áruismeret