



Střední odborná škola stravování Říčany s. r. o.

Jiráskova 1519, 251 01 Říčany

T: 313 037 153, MT: 603 710 168, 604 322 877, 737 705 515, datová schránka: 6gw4t6f
Web: www.sosricany.cz, E-mail: info@sosricany.cz, Moodle: <https://moodle.sosricany.cz>

Školní rok: 2023/2024
Období: jarní a podzimní zkušební období
Třída: 2.N
Kód a název oboru: 29-41-L/51 Technologie potravin

Témata maturitních prací

1. Přírodní a umělá sladidla v potravinářství
2. Ovoce a produkty z jeho zpracování
3. Dezinfekční prostředky v potravinářství
4. Potravinářství budoucnosti
5. Význam intravitálních vlivů na kvalitu masa
6. Vařené masné výrobky
7. Enzymy a jejich využití v potravinářském průmyslu
8. Rostlinné alkaloidy v potravinách
9. Vliv výživy u pacientů s IBD (chronické střevní záněty)
10. Diabetes mellitus pohledem výživy
11. Kvasinky a jejich využití
12. Kontaminace v procesu výroby piva

Témata byla schválena předmětovou komisí dne: 28. 8. 2023

Předseda předmětové komise: Mgr. Miroslava Hlávková

Témata byla schválena ředitelem školy a zveřejněna na stránkách školy dne: 1. 9. 2023

Ředitel školy: Mgr. Daniel Vančura, MBA, v. r.