TEME ZA ZAVRŠNI RAD

ŠKOLSKA GODINA 2016./2017.

OBRAZOVNI PROGRAM: tehničar/ka nutricionist

**IV-3 razred**

PODRUČJE: **Kontrola kakvoće namirnica**

**Mentor: Aleksandra Ivković, dipl.ing. prehrambene tehnologije**

1. Opasnosti u hrani – **Dora Jakovac**
2. Eko hrana – trend ili nužnost? – **Barbara Pleše**
3. Alergija na hranu – **DorisCurać**
4. Čokolada kao lijek – **Lucija Smolčić**
5. Zdravlje u zelenom (utjecaj klorofila) – **Karla Lovrinović**
6. Eko vs. Organski uzgoj hrane
7. Ulje konoplje u prehrani – **Eni Ciklić**
8. E-brojevi u hrani – **Darina Kosanović**
9. Gluten–intolerancija – **Lucija Šverko**
10. GMO ili glad? – **David Skelin**
11. Utjecaj medija na prehranu mladih – **Valentina Dashi**
12. Proizvodnja sušenog voća – **Martina Maričević**
13. Proizvodnja sira – **Helena Petrović**
14. Senzorsko testiranje sladoleda – **Valentina Ranić**
15. Mliječni proizvodi – **Dejan Bogić**
16. Voda – izvor života – **Brigita Knežević**
17. Pozitivni učinci meda – **Ema Vukušić**
18. Prirodni kozmetički preparati (iz masti i ulja) – **Ana Kuš**
19. pH vrijednost– u nama i oko nas
20. Sirutka u prehrani – **Armin Lišić**
21. Sirovine dobivene iz košnice – **Nikolina Musulin**
22. Kontrola kvalitete kruha – **Natalija Štimec**
23. Vitamini u hrani – **Tara Dehni**
24. Kvarenje masti i ulja
25. Upotreba starter kultura u proizvodnji fermentiranih mliječnih proizvoda

PODRUČJE: **Procesi pripreme hrane**

**Mentor: Mirjana Lončar, dipl.ing.**

1. Istarska nacionalnih kuhinja

2. Autohtoni Hrvatski prehrambeni proizvodi

3. Planiranje i pripremanje svečane novogodišnje večere

4. Pripremanje hrane u bolničkim kuhinjama

5. Nutritivna vrijednost voća i priprema jela od voća

6. Nutritivna vrijednost plave ribe i priprema jela od plave ribe

7. Fermentirani napitci u prehrani i kulinarstvu

8. Nutritivna vrijednost pilećeg mesa i priprema jela od pilećeg mesa

9. Začini i mirodije u kulinarstvu

10. Med u prehrani i proizvodi od meda

11. Aditivi u industrijskoj proizvodnji prehrambenih proizvoda

12. Dalmatinska nacionalna kuhinja

13. Tajlandska nacionalna kuhinja

14. Metode konzerviranja namirnica

15. Mediteranska prehrana

PODRUČJE: **Pravilna prehrana**

**Mentor: Mirjana Lončar, dipl.ing.**

1. Odnos hrane i lijekova
2. Važnost antioksidansa u prehrani
3. Poremećaji u prehrani – pretilost – **Nika Bačić**
4. Poremećaji u prehrani – anoreksija i bulimija – **Bruna Žeželić**
5. Halal hrana i prehrana
6. Proteinski suplementi u prehrani sportaša – **Alen Supičić**
7. Prehrana djece predškolske dobi u dječjim vrtićima
8. Planiranje prehrane u staračkim domovima
9. Prehrana oboljelih od osteoporoze
10. Prednosti i mane sirove hrane
11. Ljekoviti biljni pripravci
12. Prehrana oboljelih od crijevnih bolesti
13. Jačanje imunološkog sustava prehranom
14. Prehrana dijabetičara
15. Vegetarijanska prehrana
16. Makrobiotička prehrana
17. Maslinovo ulje u prehrani

PODRUČJE: **Mikrobiologija namirnica**

**Mentor: Krešimir Bakula, dipl.ing. prehrambene tehnologije**

1. Određivanje mikrobne populacije kefira prema Vodiču za mikrobiološke kriterije za hranu
2. Određivanje mikrobne populacije topljenog sira prema Vodiču za mikrobiološke kriterije za hranu
3. Određivanje mikrobne populacije keksa prema Vodiču za mikrobiološke kriterije za hranu
4. Određivanje mikrobne populacije čokolade prema Vodiču za mikrobiološke kriterije za hranu
5. Određivanje mikrobne populacije sladoleda prema Vodiču za mikrobiološke kriterije za hranu
6. Određivanje mikrobne populacije paštete prema Vodiču za mikrobiološke kriterije za hranu
7. Određivanje mikrobne populacije soka rajčice prema Vodiču za mikrobiološke kriterije za hranu
8. Određivanje mikrobne populacije svježeg sira od pasteriziranog mlijeka prema Vodiču za mikrobiološke kriterije za hranu
9. Određivanje ukupnog broja bakterija i enterobakterija u svježem pasteriziranom mlijeku
10. Određivanje ukupnog broja bakterija i enterobakterija u trajnom (steriliziranom) mlijeku
11. Određivanje enterobakterija, kvasaca i plijesni u čvrstome jogurtu
12. Određivanje enterobakterija, kvasaca i plijesni u tekućem jogurtu
13. Određivanje enterobakterija, kvasaca i plijesni u kiselom vrhnju
14. Određivanje enterobakterija, kvasaca i plijesni u kiselom mlijeku
15. Određivanje enterobakterija, kvasaca i plijesni u voćnome jogurtu
16. Određivanje enterobakterija, kvasaca i plijesni u svježem siru
17. Određivanje Escherichiae coli u svježem siru
18. Određivanje enterobakterija, kvasaca i plijesni u maslacu
19. Određivanje enterobakterija, kvasaca i plijesni u slatkome vrhnju
20. Mikrobiološka analiza vode - dokazivanje i određivanje ukupnog broja koliformnih bakterija
21. Mikrobiološka analiza vode - određivnje ukupnog broja aerobnih mezofilnih bakterija
22. Provjera mikrobiološke čistoće u skladu s HACCP - sustavom u mljkari
23. Provjera mikrobiološke čistoće u skladu s HACCP - sustavom u pekari
24. Mikrobna populacija mesa – **Andrej Dorić**
25. Mikrobna populacija mlijeka – **Luka Devčić**
26. Probiotičke kulture
27. Mikrobiološka analiza predmeta opće uporabe (analiza jednog predmeta po izboru)
28. Mikrobne kulture u proizvodnji sireva
29. Mikrobne kulture u proizvodnji fermentiranih mliječnih proizvoda
30. Hranjive podloge za mikrobiološke analize – **Anita Kauzlarić**