|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rednibroj** | **Predloženeteme** | **Razred** | **Imeiprezimementora** |
|  | Osobna higijena djelatnika u prehrambenoj industriji | 4c1 | Tihana Jaković |
|  | Higijena prostora u prehrambenoj industriji | 4c1 | Tihana Jaković |
|  | Higijena opreme u prehrambenoj industriji | 4c1 | Tihana Jaković |
|  | Higijena pribora u prehrambenoj industriji | 4c1 | Tihana Jaković |
|  | Indirektna metoda određivanja broja m.o. u mlijeku | 4c1 | Tihana Jaković |
|  | Indirektna metoda određivanja broja m.o. u jogurtu | 4c1 | Tihana Jaković |
|  | Vegeterijanska prehrana - izrada jelovnika | 4B | Jadranka Brkić |
|  | Prehrana osoba oboljelih od celijakije-izrada jelovnika | 4B | Jadranka Brkić |
|  | Prioizvodnja sira od kravljeg mlijeka | 4C | Jadranka Brkić |
|  | Proizvodnja čipsa od jabuka | 4B | Jadranka Brkić |
|  | Voda kao nurtrijent | 4B | Jadranka Brkić |
|  | Gljive zamjena za meso | 4B | Jadranka Brkić |
|  | Prehrana dijabetičara -izradajelovnika | 4B | Jadranka Brkić |
|  | Neverbalna komunikacija u poslovnom okruženju | 4c1 | Jasna Rep |
|  | Poslovno komuniciranje, tradicionalni i novi oblici korespodencije | 4c1 | Jasna Rep |
|  | Poslovno prezentiranje i javni nastup | 4c1 | Jasna Rep |
|  | Poslovni bonton | 4c1 | Jasna Rep |
|  | Smjernice za izradu životopisa | 4c1 | Jasna Rep |
|  | Bonton usmenog i pisanog komuniciranja | 4c1 | Jasna Rep |
|  | ROGAČ- JESTIVA I LJEKOVITA MAHUNARKA | 4B | VALERIJA NEBOJAN |
|  | HELJDA – HRANA I LIJEK | 4B | VALERIJA NEBOJAN |
|  | ŠEĆER - TIHI UBOJICA ORGANIZMA | 4B | VALERIJA NEBOJAN |
|  | MEDITERANSKOM PREHRANOM DO ZDRAVLJA | 4B | VALERIJA NEBOJAN |
|  | TRADICIONALNI HRVATSKI SIREVI | 4B | VALERIJA NEBOJAN |
|  | OTPAD- PROBLEM ILI RESURS | 4B | VALERIJA NEBOJAN |
|  | UTJECAJ ČOVJEKA NA ATMOSFERU I GLOBALNU KLIMU | 4B | VALERIJA NEBOJAN |
|  | VIDIMO LI KLIMATSKE PROMJENE U HRVATSKOJ? | 4B | VALERIJA NEBOJAN |
|  | Dijamant – ženin najbolji prijatelj | 4B | Martina Šeler Namjesnik |
|  | Atom – čestica svemogućih svojstava | 4B | Martina Šeler Namjesnik |
|  | Vodikova veza – čudo od veze | 4B | Martina Šeler Namjesnik |
|  | DNA – uzvojnica života | 4B | Martina Šeler Namjesnik |
|  | Kiselo – bazni indikatori | 4B | Martina Šeler Namjesnik |
|  | Invazivne biljne vrste napodručju grada Zagreba | 4. A | Višnja Gracin |
|  | Boje namirnica u prehrani proljeća I ljeta | 4.A | Višnja Gracin |
|  | Metabolizam vode i soli | 4.A | Višnja Gracin |
|  | Aktivne biljne tvari i njihovo ljekovito djelovanje | 4.A | Višnja Gracin |
|  | Otopine bez kojih ne možemo | 4.A | Višnja Gracin |
|  | Očanica ili vidac | 4.A | Višnja Gracin |
|  | Sljez | 4.A | Višnja Gracin |
|  | Maslačak | 4.A | Višnja Gracin |
|  | Izradba marmelade | 4C | Ana Bešlić |
|  | Izradba pekmeza | 4C | Ana Bešlić |
|  | Izradba džema | 4C | Ana Bešlić |
|  | Bezalkoholna pića | 4C | Ana Bešlić |
|  | Procesi pripreme hrane | 4C | Ana Bešlić |
|  | Vrste menija | 4C | Ana Bešlić |
|  | Izradba likera | 4C | Ana Bešlić |
|  | Dijabetes – bolest modernog doba | 4.A | Džoni Marinčić |
|  | Gluten u našoj hrani | 4.A | Džoni Marinčić |
|  | Ljekovitim pripravcima do zdravlja | 4.A | Džoni Marinčić |
|  | Zdravlje srca – što jesti? | 4.A | Džoni Marinčić |
|  | Prehrana onkoloških bolesnika | 4.A | Džoni Marinčić |
|  | Imam pravo jesti zdravo | 4.A | Džoni Marinčić |
|  | Jačanje imuniteta | 4.A | Džoni Marinčić |
|  | Proizvodnja slavonske kobasice | 3.F | Džoni Marinčić |
|  | Soljenje I salamurenje mesa | 3.F | Džoni Marinčić |
|  | Mesne prerađevine – mljeveno meso | 3.F | Džoni Marinčić |
|  | Linija klanja goveda | 3.F | Džoni Marinčić |
|  | Gastronomski specijalitet - pršut | 3.F | Džoni Marinčić |
|  | Kulen I kulenova seka | 3.F | Džoni Marinčić |
|  | Mliječni pleteni kruh iz kalupa | 3.e | Jasminka Barić |
|  | Mliječno pecivo na djeveno orasima | 3.e | Jasminka Barić |
|  | Jogurt kiflice sa sirom | 3.e | Jasminka Barić |
|  | Izrada integralnih krekera sa sjemenkama | 3.e | Jasminka Barić |
|  | Izrada prhkih keksa s kokosom | 3.e | Jasminka Barić |
|  | Domaći heljdin kruh | 3.e | Jasminka Barić |
|  | Bezglutenski kruh iz kalupa | 3.e | Jasminka Barić |
|  | Izrada pince | 3.e | Jasminka Barić |
|  | Kruh s prženim lukom - ciabatta | 3.e | Jasminka Barić |
|  | Kruh/pecivo sa sušenom paprikom | 3.e | Jasminka Barić |
|  | Pšenično pecivo s bučinim sjemenkama | 3.e | Jasminka Barić |
|  | Pšenično pecivo s vlascem | 3.e | Jasminka Barić |
|  | Pšenični kruh s paprom - ciabatta | 3.e | Jasminka Barić |
|  | Izrada pogače s maslinovim uljem | 3.e | Jasminka Barić |
|  | Ručna izrada tjestenine s jajima | 3.e | Jasminka Barić |
|  | Vrste kredita | 4.c1 | Maja Vugrinec |
|  | Inflacija | 4.c1 | Maja Vugrinec |
|  | Gotovina ili platne kartice | 4.c1 | Maja Vugrinec |
|  | Poslovne banke | 4.c1 | Maja Vugrinec |
|  | Kvinoja | 4.c1 | Maja Vugrinec |
|  | Prehrana i hipertenzija | 4.c1 | Maja Vugrinec |
|  | Kefir gljiva – lažna gljiva | 4.a | Martin Buljubašić |
|  | Biljni pigmetni | 4.a | Martin Buljubašić |
|  | Eukariotska stanica – skok u evoluciji | 4.a | Martin Buljubašić |
|  | Hemofilija – kraljevska bolest | 4.a | Martin Buljubašić |
|  | Zašto su biljke zelene? | 4.a | Martin Buljubašić |
|  | Kukci - hrana budućnosti | 4.a | Martin Buljubašić |
|  | Cijepljenje – istine i mitovi | 4.a | Martin Buljubašić |
|  | Proizvodnja pekarskog kvasca | 4c1 | Marko Dragojević |
|  | Proizvodnja jakih alkoholnih pića | 4c1 | Marko Dragojević |
|  | Patogeni mikroorganizmi | 4c1 | Marko Dragojević |
|  | Uzgoj algi kao izvor hrane u budućnosti | 4c1 | Marko Dragojević |
|  | Zdravstvena ispravnost vode | 4c1 | Marko Dragojević |
|  | Kontrola štetoćina u prehrambenoj industriji | 4c1 | Marko Dragojević |
|  | Trihineloza | 4c1 | Marko Dragojević |
|  | Mali koloristični zalogaji - finger food | 4c1 | Mirna Redovniković |
|  | Okruglice odslanutka - falafel | 4c1 | Mirna Redovniković |
|  | Kukuruzni krekeri | 4c1 | Mirna Redovniković |
|  | Energetske pločice | 4c1 | Mirna Redovniković |
|  | Bezglutenski keksi | 4c1 | Mirna Redovniković |
|  | Čuvanje I skladištenje voća i povrća | 4.b, 4.c | Nina Pilić |
|  | Vitamin D – zanemareni vitamin imoćni hormon | 4.b, 4.c | Nina Pilić |
|  | Paraziti u mesu | 4.b, 4.c | Nina Pilić |
|  | Opasnosti u hrani i trovanje hranom | 4.b, 4.c | Nina Pilić |
|  | Upotreba drvene ambalaže u prehrambenoj industriji | 4.c | Nina Pilić |
|  | Kvarenje mesnih prerađevina | 4.b, 4.c | Nina Pilić |
|  | Higijenska ispravnost pitke vode | 4.b | Nina Pilić |
|  | Funkcija ambalaže za pakiranje namirnica | 4.c | Nina Pilić |
|  | Kukuruzni kruh s chia sjemenkama | 3e | Ksenija Brgles Šikić |
|  | Pecivo spirovim brašnom I suncokretovim sjemenkama | 3e | Ksenija Brgles Šikić |
|  | Heljdin kruh s bučinim sjemenkama | 3e | Ksenija Brgles Šikić |
|  | Pecivo s kukuruznim brašnom i sirom | 3e | Ksenija Brgles Šikić |
|  | Određivanje vlažnog i suhog ljepka | 4.c | Marina Gubijan |
|  | Određivanje vode u brašnu | 4.c | Marina Gubijan |
|  | Senzorske analize hrane | 4.c | Marina Gubijan |
|  | Prirodna I umjetna sladila | 4.c | Marina Gubijan |
|  | Kesteni kao lijek | 4.c | Marina Gubijan |
|  | Med I njegova ljekovitost | 4.c | Marina Gubijan |
|  | Uzgoj stoke i rezidue hormona rasta i antibiotika u mesu | 3.f | Mišel Mladina |
|  | Uvjeti propisnog transporta i tretmana stoke prijeklanja | 3.f | Mišel Mladina |
|  | Ustrojiorganizacijaradastočnogdepoa | 3.f | Mišel Mladina |
|  | Metode omamljivanja stoke za klanje I njihovu tjecaj na kvalitetu mesa | 3.f | Mišel Mladina |
|  | Primjena načela higijene pri klanju stoke | 3.f | Mišel Mladina |
|  | Tehnološke operacije linije klanja svinja | 3.f | Mišel Mladina |
|  | Tehnološke operacije linije klanja goveda | 3.f | Mišel Mladina |
|  | Trihinoskopski pregled svinja na liniji klanja | 3.f | Mišel Mladina |
|  | Metode određivanja mesnatosti trupova zaklane stoke | 3.f | Mišel Mladina |
|  | Klasiranje trupova stoke za klanje | 3.f | Mišel Mladina |
|  | Uvjeti hlađenja trupova stoke izrenje mesa u rashladnim komorama | 3.f | Mišel Mladina |
|  | Komercijalno rasijecanje trupova stoke za klanje za maloprodaju | 3.f | Mišel Mladina |
|  | Komercijalno rasijecanje trupova stoke za klanje za veleprodaju | 3.f | Mišel Mladina |
|  | Industrijsko rasijecanje i klasiranje mesa za preradu | 3.f | Mišel Mladina |
|  | Tehnološki proces proizvodnje kuhanih kobasica | 3.f | Mišel Mladina |
|  | Tehnološki proces proizvodnje polutrajnih kobasica | 3.f | Mišel Mladina |
|  | Tehnološki proces proizvodnje trajnih kobasica i salama | 3.f | Mišel Mladina |
|  | Tehnološki proces proizvodnje mesnih konzervi | 3.f | Mišel Mladina |
|  | Tehnološki proces proizvodnje polutrajnih suhomesnatih proizvoda | 3.f | Mišel Mladina |
|  | Tehnološki proces proizvodnje trajnih suhomesnatih proizvoda | 3.f | Mišel Mladina |
|  | Izrada Turske pogače | 3.e | Božena Sečen Hanser |
|  | Izrada jogurt klipića | 3.e | Božena Sečen Hanser |
|  | Izrada peciva sa dodatkom chia sjemenki | 3.e | Božena Sečen Hanser |
|  | Izrada nadjevenog peciva | 3.e | Božena Sečen Hanser |
| 1. 1 | Izrada kajzerica | 3.e | Božena Sečen Hanser |
| 1. 1 | Izrada košarica od prhkog tijesta (slano) | 3.e | Božena Sečen Hanser |
|  | Izrada buhtli | 3.e | Božena Sečen Hanser |
|  | Izrada croissanta | 3.e | Božena Sečen Hanser |
|  | Izradba kruha s krumpirom | 3f | Barbara Kostelac |
|  | Izradba krafni | 3f | Barbara Kostelac |
|  | Izradba mliječnog kruha u kalupu | 3f | Barbara Kostelac |
|  | Izradba pite od jabuka | 3f | Barbara Kostelac |
|  | Izradba krekera od heljde | 3f | Barbara Kostelac |
|  | Bakterijska trovanja hranom | 4a | Barbara Kostelac |
| 1. 1 | Mlijeko i mliječne prerađevine kao izvor zaraznih bolesti | 4a | Barbara Kostelac |
|  | Izrada kruha s povrćem | 3. e | Sabina Marušić |
|  | Izrada kruha sa suhim voćem | 3. e | Sabina Marušić |
|  | Tradicionalni hrvatski kolači od dizanog tijesta | 3.e, 4.a | Sabina Marušić |
|  | Krem likeri | 4a | Sabina Marušić |
|  | Gljive u gastronomiji | 4a, 4.c1 | Sabina Marušić |
|  | Prehrana kod kronove bolesti | 4.a | Sabina Marušić |
|  | Prehrana kod ulceroznog kolitisa | 4.a | Sabina Marušić |
|  | Utjecaj temperature na vitamin C | 4.c1 | Sabina Marušić |
|  | Određivanje vitamina C u voću i povrću | 4.c1 | Sabina Marušić |
|  | Funkcionalna hrana | 4.C | Anđa Topolovac |
|  | Maslinovo ili bučino ulje? | 4.C | Anđa Topolovac |
|  | Patvorenje hrane | 4.C | Anđa Topolovac |
|  | Analiza vode za ljudsku potrošnju | 4.C | Anđa Topolovac |
|  | Alergije i prehrana | 4.C | Anđa Topolovac |
|  | Hrvatske vinogradarske regije i vina | 4.C | Anđa Topolovac |
|  | Religija i prehrana | 4.C | Anđa Topolovac |
|  | Proizvodnja mliječne čokolade | 4.C | Anđa Topolovac |
|  | Kofein | 4. C | Andrea Čondić |
|  | Funkcionalna hrana | 4. C | Andrea Čondić |
|  | Keto dijeta | 4. C | Andrea Čondić |
|  | Slanutak u prehrani | 4. A | Marija Boras |
|  | Leća u prehrani | 4. A | Marija Boras |
|  | Prehrana profesionalnih košarkaša | 4. A | Marija Boras |
|  | Prehrana profesionalnih sportaša | 4. B | Marija Boras |
|  | Batat u prehrani | 4. B | Marija Boras |
|  | Nutraceutici u namirnicama | 4. B | Marija Boras |
|  | Beskvasni kruh | 3f | Ivanka Marijanović |
|  | Izradba bezglutenskog kruha | 3f | Ivanka Marijanović |
|  | Dizana tijesta- makovnjača | 3f | Ivanka Marijanović |
|  | Izradba krafni | 3f | Ivanka Marijanović |
|  | Izradba kruha bez brašna | 3f | Ivanka Marijanović |
|  | Dizano lisnato tijesto | 3f | Ivanka Marijanović |
|  | Otrovi u odjeći | 4.B | Violeta Grilec |
|  | Gastrokemija | 4.B | Violeta Grilec |
|  | Coca-cola- bezalkoholno piće ili sredstvo za čišćenje? | 4.B | Violeta Grilec |