

**MEDICINSKA ŠKOLA U RIJECI**  
**TEME ZA ZAVRŠNI RAD (IV-3)**  
**ŠKOLSKA GODINA 2024./2025.**

**OBRAZOVNI PROGRAM: Tehničar/ka nutricionist**

**OBRAZOVNO PODRUČJE: PROCESI PRIPREME HRANE**

1. Osnovne sirovine u proizvodnji hrane
2. Ulja i masti
3. Meso i proizvodi od mesa
4. Aditivi u proizvodnji hrane
5. Začinsko bilje mediteranskog područja
6. Papar – začina koji je promijenio tijek povijesti
7. Začini – ljekovitost dobrog okusa
8. Planiranje jelovnika
9. Vrste kuhinja
10. Smrznuta gotova jela

**OBRAZOVNO PODRUČJE: MIKROBIOLOGIJA NAMIRNICA**

11. Mikroorganizmi kao hrana
12. Trovanje hranom: bakterijsko i uzrokovano toksinima gljiva i algi
13. Zarazne bolesti uzrokovane mikroorganizmima
14. Mikotoksini u hrani
15. Zaštita namirnica od kvarenja
16. Mikroorganizmi i industrijski procesi
17. Mikrobiologija „hrane iz mora“

## **OBRAZOVNO PODRUČJE: PRAVILNA PREHRANA**

1. Jačanje imunološkog sustava prehranom
2. Plant - Powered: alternativni načini prehrane
3. Važnost pravilne prehrane djece predškolske dobi
4. Hrana koja pokreće: kako pravilna prehrana utječe na raspoloženje adolescenata
5. Prehrana prije i poslije treninga: kako osigurati energiju i oporavak
6. Nevidljive borbe – izazov s anoreksijom
7. Od zrcala do tanjura: borba s bulimijom
8. Ketogena prehrana

## **OBRAZOVNO PODRUČJE: KONTROLA KAKVO JE NAMIRNICA**

9. Zdravstveni izazov - intolerancija na gluten
10. Maslinovo ulje: tekuće zlato za zdravlje
11. Slatko, a zdravo
12. Hrana koja liječi, hrana koja boli - razumijevanje alergija na hranu
13. Uloga emulgatora u modernoj prehrani

## **OBRAZOVNO PODRUČJE: OSNOVE TEHNOLOGIJE NAMIRNICA II**

14. Pivo – tekući kruh
15. Tajna grožđa: nutricionizam i kultura vina
16. Od začina do okusa: kako prirodni sastojci oblikuju žestoka pića
17. Znanost iza savršenog okusa - sladoled