**TEME ZA ZAVRŠNI RAD –ZANIMANJE PREHRAMBENI TEHNIČAR 15./16.**

1. Djelovanje kuhinjske soli na sposobnost vezanja vode u mesu
2. Određivanje količine mineralnih tvari u različitim vrstama brašna
3. Genetski modificirana hrana
4. Utjecaj temperature na aktivnost pekarskog kvasca
5. Tehološki proces proizvodnje kvasnog i beskvasnog lisnatog tijesta
6. Tehnološki proces proizvodnje kukuruznog kruha
7. Utjecaj teuperature vode na kakvoću kruha
8. Tehnološki proces proizvodnje integralnog kruha
9. Kvarenje kruha
10. Metode konzerviranja hrane
11. Higijena i sanitacija u prehrambenoj industriji
12. Prerađevine od citrusa.
13. Projekt pretvaranja etno pekarskih proizvoda u turističke proizvode
14. Opasnosti iz hrane i prehrane
15. Ekstrudiranje i proizvodi
16. Prirodni toksini u hrani i GMO
17. Utjecaj vremena miješanja na fermentaciju i volumen kruha
18. Utjecaj vremena fermentacije na volumen i šupljikavost mliječnog peciva
19. Suvremene metode sušenja u procesnoj industriji
20. Mikrobiološka analiza mlijeka
21. Vizualna komunikacija u poslovanju
22. Bolesti porijeklom iz hrane
23. Falsifikati i nadomjesci hrane
24. Fermentirani mliječni proizvodi i starter culture
25. Probiotici i prebiotici
26. Halal proizvodi
27. Kontrola kvalitete mlijeka
28. Kvarenje hrane
29. Kvasci u prehrambenoj industriji
30. Metode zaštite hrane od kvarenja
31. Mikotoksini
32. Mikrobiološko kvarenje hrane
33. Mikroorganizmi u prehrambenoj industriji
34. Paraziti
35. Proizvodnja piva
36. Proizvodnja vina
37. Rast mikroorganizama u ovisnosti o okolnim uvjetima
38. Trovanje hranom
39. Aditivi u hrani i njihov utjecaj na zdravlje
40. Pektinske tvari u proizvodnji želiranih proizvoda
41. Zamrzavanje kao metoda očuvanja prehrambene vrijednosti hrane
42. Žitarice i mlinski proizvodi u prehrambenoj piramidi
43. Vegetarijanstvo kao izbor
44. Autohtoni slavonski prehrambeni proizvodi
45. Prerađevine od voća i povrća – ponuda na kućnom pragu
46. Stvaranje štetnih spojeva pri procesiranju hrane
47. Posebne vrste kruha u suvremenoj prehrani
48. Enzimski procesi u prehrambenoj industriji
49. Lecitin, proizvodnja i primjena u prehrambenoj industriji

**POPIS TEMA ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA ZA ZANIMANJE MESAR**

1. Omamljivanje i iskrvarenje svinja i goveda
2. Klanje u širem smislu
3. Vađenje iznutrica iz zaklane životinje i postupak sa iznutricama
4. Rad sa strojevima i uređajima na liniji klanja svinja
5. Rad sa strojevima i uređajima na liniji klanja goveda
6. Završna obrada trupova zaklane životinje
7. Priprema mesa za hlađenje i hlađenje mesa
8. Priprema ambalaže za punjenje mesom i proizvodima
9. Održavanje čistoće na liniji klanja, objektima, strojevima i uređajima
10. Priprema masnog tkiva za topljenje i topljenje masnog tkiva
11. Obrada sporednih proizvoda klanja
12. Proizvodnja čvaraka
13. Obrada svinjskih polovica za prodaju i razvrstavanje u kategorije
14. Obrada svinjskih polovica za preradu
15. Obrada buta i plećke za preradu i prodaju
16. Izlaganje i prodaja mesa i proizvoda od mesa
17. Obrada mesa soljenjem i salamurenjem
18. Skladištenje gotovih proizvoda
19. Proizvodnja proizvoda od mljevenog mesa
20. Postupak sa stokom za klanje pri utovaru i istovaru iz transportnog sredstva
21. Održavanje osobne higijene i higijene radnog prostora

POPIS TEMA ZA ZAVRŠNI RAD ZA ZANIMANJE PEKAR šk. god. 2015/16

1. Tehnološki proces proizvodnje bijelog pšeničnog kruha
2. Tehnološki proces proizvodnje crnog pšeničnog kruha
3. Tehnološki proces proizvodnje integralnog kruha
4. Tehnološki proces proizvodnje raženog kruha
5. Tehnološki proces proizvodnje kruha sa zobenim pahuljicama
6. Tehnološki proces proizvodnje kukuruznog kruha
7. Tehnološki proces proizvodnje kruha pomoću gotovih smjesa i koncentrata
8. Tehnološki proces proizvodnje okruglog i duguljastog peciva
9. Tehnološki proces proizvodnje pletenog i uvijenog peciva
10. Tehnološki proces proizvodnje punjenog peciva
11. Tehnološki proces proizvodnje različitih vrsta pizza
12. Tehnološki proces proizvodnje integralnog peciva
13. Izrada proizvoda od vučenog tijesta
14. Izrada proizvoda od lisnatog tijesta
15. Izrada proizvoda od dizanog tijesta
16. Izrada proizvoda od prhkog tijesta
17. Izrada proizvoda od biskvitnog tijesta
18. Pečenje različitih pekarskih proizvoda u rotacijskoj peći
19. Tehnološki proces proizvodnje francuskog kruha
20. Tehnološki proces proizvodnje masnog kruha