UGOSTITELJSKO-TURISTIČKO UČILIŠTE

TEME ZA ZAVRŠNI RAD – POZNAVANJE ROBE I PREHRANA - ŠK. GOD. 2022./2023.

1. BJELANČEVINE
2. UGLJIKOHIDRATI
3. MASTI I ULJA
4. VITAMINI
5. MINERALI
6. VODA KAO HRANJIVA TVAR
7. ŽITARICE
8. PROIZVODI OD ŽITARICA
9. TJESTENINE
10. POVRĆE
11. VOĆE
12. PRERAĐEVINE OD VOĆA
13. MED
14. ŠEĆER I ZASLAĐIVAČI
15. MESO KLAONIČKIH ŽIVOTINJA
16. MESNE PRERAĐEVINE
17. SUHOMESNATI PROIZVODI

18. JAJA

19. MLIJEKO

20. FERMENTIRANI MLIJEČNI PROIZVODI

21. SIREVI

22. MESO SLATKOVODNIH RIBA

23. MESO MORSKIH RIBA

24. RAKOVI, MEKUŠCI I ŠKOLJKE

25. RIBLJE PRERAĐEVINE

26. ZAČINI

27. MIRODIJE

28. KAVA

29. ČAJ

30. KAKAO I ČOKOLADA

31. VINO

32. PIVO

33. RAKIJE

34. LIKERI

35. BEZALKOHOLNA PIĆA

36. PRAVILNA PREHRANA

37. VEGETARIJANSKA PREHRANA

38. MAKROBIOTIČKA PREHRANA

39. DIJETALNA PREHRANA

40. OSOBNA HIGIJENA

41. HIGIJENA PREHRANE

42. ALKOHOLIZAM

43. OVISNOST O DROGAMA

44. ŠTETNOST PUŠENJA DUHANA

45. GLIKEMIJSKI INDEKS HRANE

46. MIKROBIOLOŠKA TROVANJA HRANOM

47. KEMIJSKA TROVANJA HRANOM

48. BOLESTI NEPRAVILNE PREHRANE

49. POREMEĆAJI PREHRANE- ANOREKSIJA I BULIMIJA

50. RAW FOOD PREHRANA - SIROVOJEDSTVO