TEME ZA IZRADBU I OBRANU ZAVRŠNOG RADA

Smjer: sanitarni tehničar / sanitarna tehničarka

Školska godina 2026./2027.

Uže stručno područje: Mikrobiologija i parazitologija

Mentor: Dragana Hac, mag. med. lab.diagn.

Teme za izradbu i obranu završnog rada

1. Bakteriološka obrada brisa ždrijela kod sumnje na *Streptococcus pyogenes*
2. Laboratorijska dijagnostika bakterije *Staphylococcus aureus*
3. Bakteriološka obrada brisa nazofarinksa
4. Parazitološka obrada stolice na ciste crijevnih protozoa
5. Laboratorijska dijagnostika nematoda probavnog sustava
6. Laboratorijska dijagnostika bakterijskih uzročnika infekcija probavnog sustava
7. Bakteriološka obrada urina
8. *Enterobius vermicularis* - laboratorijska dijagnostika
9. Bakteriološka obrada stolice kod sumnje na Campylobacter
10. Bakteriološka obrada stolice kod sumnje na Salmonellu
11. Laboratorijska dijagnostika bakterije *Streptococcus pneumoniae*
12. Izrada hranjivih podloga
13. Laboratorijska dijagnostika kod sumnje na *Haemophilus influenzae*
14. Bakteriološka obrada urina kod sumnje na *Proteus mirabilis*
15. Bakteriološka obrada urina kod sumnje na *Escherichia coli*

Uže stručno područje : Higijena i tehnologija namirnica

Mentor: Nataša Bosilj, dipl.ing.preh.teh.

Teme za izradbu i obranu završnog rada

1. Ispitivanje parametara kvalitete kravljeg mlijeka
2. Ispitivanje parametara kvalitete sirovog kravljeg mlijeka
3. Ispitivanje parametara kvalitete kozjeg mlijeka
4. Ispitivanje parametara kvalitete tvrdog kravljeg sira i polutvrdog kravljeg sira
5. Ispitivanje parametara kvalitete ekstra djevičanskog maslinovog ulja i rafiniranog maslinovog ulja
6. Ispitivanje parametara kvalitete bijelog i crnog brašna
7. Pretrage mliječnih proizvoda na bazi mliječno-kiselog vrenja – jogurt
8. Pretrage mliječnih proizvoda na bazi mliječno-kiselog vrenja – probiotički fermentirani proizvod
9. Uspoređivanje trajnosti pasteriziranog mlijeka i sokova od voća konzerviranih postupkom hlađenja
10. Uspoređivanje trajnosti sirovog i pasteriziranog kravljeg mlijeka konzerviranih postupkom hlađenja
11. Određivanje udjela suhe tvari i vode u voću
12. Ispitivanje parametara kvalitete mesnih prerađevina
13. Određivanje udjela vanilina u vanilin šećeru

Uže stručno područje: Dezinfekcija, dezinsekcija i deratizacija

Mentor: Jelena Hoić Tkalec, sanit.ing.

Teme za izradbu i obranu završnog rada

1. Uloga i metode dezinfekcije u sprečavanju bolničkih infekcija
2. Dezinsekcija objekata pod sanitarnom kontrolom
3. Deratizacija javnih površina
4. Kukci molestanti
5. Higijenske mjere protiv pojave uši u vrtićima, jaslicama, školama
6. Uloga komaraca u prijenosu virusnih infekcija u RH i svijetu i specijalna dezinsekcija
7. Glodavci u proizvodnji i skladištima
8. Obavezna dezinfekcija nakon trovanja hranom
9. Štetnici u skladištima i metode suzbijanja
10. Utjecaj klornih preparata na Legionella
11. Antagonizam bakterija u biofilmu pročišćivača vode
12. Utjecaj sredstava za čišćenje u domaćinstvu na ljudsko zdravlje
13. Zaštita na radu i osobna zaštitna oprema sanitarnog tehničara pri izvođenju DDD mjera