

PRIJEDLOG TEMA ZA ZAVRŠNE RADOVE ZA ŠKOLSKU GODINU 2025./2026.

PREHRAMBENI TEHNIČAR:

1. Određivanje soli u pekarskim proizvodima
2. Parametri kakvoće vina
3. Kruh s povećanim sadržajem vlakana
4. Proizvodnja soka od jabuke
5. Sušenje voća i povrća
6. Proizvodnja slastica od biskvitnog tijesta
7. Proizvodnja slastica od prhkog tijesta
8. Proizvodnja miješane marmelade
9. Izrada kruha karakterističnih svojstava dodatkom lupinastog voća
10. Proizvodnja voćnih sokova

PEKAR:

1. Tehnološki proces proizvodnje peciva
2. Proizvodnja masnih pekarskih proizvoda
3. Tehnološki proces proizvodnje proizvoda od vučenog tijesta
4. Tehnološki proces proizvodnje pšeničnog kruha

MESAR

1. Soljenje i salamurenje mesa
2. Proizvodnja baranjskog kulena
3. Linija klanja svinja
4. Proizvodnja slavonske šunke
5. Proizvodnja polutrajnih kobasica
6. Linija klanja goveda
7. Proizvodnja hrvatskih pršuta
8. Fizikalne i kemijske metode konzerviranja mesa

POMOĆNI PEKAR

1. Tehnološki proces proizvodnje zemički
2. Tehnološki proces proizvodnje proizvoda od prhkog tijesta
3. Tehnološki proces proizvodnje proizvoda od dizanog tijesta
4. Tehnološki proces proizvodnje proizvoda od lisnatog tijesta
5. Tehnološki proces proizvodnje pizza
6. Izrada posebnih vrsta kruha
7. Tehnološki proces proizvodnje punjenog peciva
8. Izrada tradicionalnih proizvoda od vučenog tijesta