

## **TEME ZA ZAVRŠNI RAD ŠK.G. 2021./2022.**

### **PREHRANA - MESARI**

1. Rasijecanje i obrada svinjskog mesa za maloprodaju
2. Rasijecanje i obrada junećeg mesa za maloprodaju
3. Rasijecanje i obrada telećeg mesa za maloprodaju
4. Obrada svinjske polovice za veleprodaju
5. Obrada juneće polovice za veleprodaju
6. Tehnologija proizvodnje polutrajne domaće kobasice
7. Tehnologija proizvodnje istarske kobasice
8. Tehnologija proizvodnje istarske pancete
9. Tehnologija proizvodnje istarskog pršuta
10. Tehnologija proizvodnje hrenovke
11. Tehnologija proizvodnje kulena
12. Tehnologija proizvodnje kulenove seke
13. Tehnologija proizvodnje suhe slanine
14. Tehnologija proizvodnje krvavice i tlačenice
15. Tehnologija proizvodnje suhog karea
16. Tehnologija proizvodnje suhe vratine
17. Tehnologija proizvodnje dimljenog karea
18. Tehnologija proizvodnje kuhane i pečene slanine

Temeljem vremenika izradbe i obrane Završnog rada za učenike u programu – zanimanju – prehrana – prehrana, ravnateljica škole, je na prijedlog aktiva, odobrila sljedeće teme za završni rad u šk.g. 2021./2022. koje učenici odabiru do zaključno 31. listopada 2021. i isto prijave mentoru.

U Opatiji, 20. listopada 2021.

Ravnateljica:  
  
OBRTNIČKA ŠKOLA  
OPATIJA  
Loredana Grdinić, prof.