**Obrtnička škola, Opatija**

Bože Milanovića 3

**TEME ZA ZAVRŠNI RADŠK.GOD. 2022./2023.**

**PREHRANA – MESARI**

1. Rasijecanje i obrada svinjskog mesa za maloprodaju
2. Rasijecanje i obrada junećeg mesa za maloprodaju
3. Tehnologija proizvodnje polutrajne domaće kobasice
4. Tehnologija proizvodnje hrenovki
5. Tehnologija proizvodnje istarskog pršuta
6. Klanje i klaonička obrada goveda
7. Klanje i klaonička obrada svinja
8. Tehnologija proizvodnje krvavice i tlačenice

Temeljem vremenika izradbe i obrane Završnog rada za učenike u programu – zanimanju – prehrana – MESAR , ravnateljica škole, je na prijedlog aktiva, odobrila slijedeće teme za završni rad u šk..g. 2022./2023. koje učenici odabiru do zaključno 31. listopada 2022. i isto prijave mentoru.

U Opatiji, 20. listopada 2022.

 Ravnateljica:

 Loredana Grdinić, prof.