**PRIJEDLOG TEMA ZA ZAVRŠNE RADOVE ZA PREHRAMBENA ZANIMANJA U ŠKOLSKOJ 2018./19. GODINI**

1. **PRIJEDLOG TEMA ZA ZANIMANJE PREHRAMBENI TEHNIČAR (20)**

**Džalto Katarina**

1. Određivanje stupnja kiselosti pšeničnih brašna
2. Određivanje glutena u brašnu
3. Određivanje natrijevog klorida u pekarskim proizvodima
4. Određivanje alkohola u bijelom vinu
5. Određivanje stupnja kiselosti fermentiranih mliječnih proizvoda
6. Određivanje stabilnosti i izgleda pjene piva
7. Određivanje trajnosti piva
8. Odrađivanje ukupnih kiselina u octu
9. Određivanje ukupne tvrdoće vode kompleksometrijski
10. Određivanje natrijevog klorida u prerađevinama od povrća

**Prološčić Melita**

1. Obrada mesa soljenjem i salamurenjem
2. Zdravstvena i prehrambena vrijednost fermentiranih mliječnih proizvoda
3. Proizvodnja pasteriziranog mlijeka
4. Proizvodnja jogurta
5. Proizvodnja svježeg sira
6. Alternativna prehrana
7. Konzerviranje voća sušenjem
8. Industrijska proizvodnja jela od krumpira

**Šarić Tonka**

1. Proizvodnja tjestenine obogaćene povrćem
2. Proizvodi na bazi jagode
3. Interakcija hrane i ambalaže
4. Tehnološki postupak proizvodnje sušenog začinskog bilja
5. Ekstrakcija prehrambenih boja iz cikle i bobičastog voća
6. Proizvodnja craft piva
7. Razvoj novog proizvoda na bazi voća-proizvodnja i označavanje
8. Prepreke u komunikaciji
9. Poslovno prezentiranje i javni nastup

10.Timski rad u proizvođačkoj organizaciji

**Abramović Tatjana**

1. Izrada bezglutenskog kruha
2. Posebne vrste kruha
3. Dijetalni kruh
4. Integralni kruh od različitih žitarica
5. **PRIJEDLOG TEMA ZA ZANIMANJE MESAR (7)**

**Blažeković Matej**

1. Hlađenje i smrzavanje mesa
2. Tehnološki proces proizvodnje kuhanih kobasica
3. Proizvodnja čvaraka
4. Soljenje i salamurenje mesa
5. Proizvodnja slavonskog kulena
6. Rasijecanje svinjskih trupova za prodaju i prodaja mesa
7. Pakiranje mesa i proizvoda od mesa
8. Linija klanja svinja i završna obrada
9. Linija klanja goveda i završna obrada
10. Proizvonja hrenovki
11. Održavanje osobne higijene i higijene radnog prostora
12. **PRIJEDLOG TEMA ZA ZANIMANJE PEKAR (8)**

**Abramović Tatjana i Ćaćić Mira**

1. Tehnološki proces proizvodnje pšeničnog kruha različitih tipova
2. Tehnološki proces proizvodnje peciva različitih oblika i gramature
3. Tehnološki proces proizvodnje peciva nadjevenog slanim i slatkim nadjevima
4. Izrada vučenog tijesta i proizvoda od vučenog tijesta
5. Izrada dizanog tijesta i proizvoda od dizanog tijesta
6. Izrada prhkog tijesta i proizvoda od prhkog tijesta
7. Izrada masnih pekarskih proizvoda i prženje u fritezi
8. Tehnološki proces proizvodnje različitih vrsta pizza
9. Tehnološki proces proizvodnje miješanog raženog kruha
10. Tehnološki proces proizvodnje kruha s dodacima žitnih pahuljica, posija ili klica
11. Tehnološki proces proizvodnje kukuruznog kruha i miješanog kukuruznog kruha
12. Tehnološki proces proizvodnje kruha pomoću gotovih smjesa i koncentrata
13. Izrada biskvitnog tijesta i proizvoda od biskvitnog tijesta
14. **PRIJEDLOG TEMA ZA ZANIMANJE POMOĆNI** **PEKAR (3 )**

**Ćaćić Mira**

1. Tehnološki proces proizvodnje bijelog pšeničnog kruha različitih oblika
2. Tehnološki proces proizvodnje duguljastog i uvijenog peciva
3. Obrada i oblikovanje krušnog tijesta
4. Fermentacija tijesta u proizvodnji pekarskih proizvoda
5. Izrada prženih pekarskih proizvoda u školskom pekarskom praktikumu