

## **PRIJEDLOG TEMA ZA ZAVRŠNI RAD ZA ZANIMANJE PEKAR šk. god. 2017/18**

Mentori: Abramović Tatjana i Čačić Mira

1. Tehnološki proces proizvodnje pšeničnog kruha
2. Tehnološki proces proizvodnje integralnog kruha
3. Tehnološki proces proizvodnje peciva
4. Tehnološki proces proizvodnje nadjevenog peciva
5. Izrada proizvoda od vučenog tijesta
6. Izrada proizvoda od dizanog tijesta
7. Izrada proizvoda od prhkog tijesta
8. Izrada masnih pekarskih proizvoda
9. Tehnološki proces proizvodnje različitih vrsta pizza
10. Asortiman proizvoda u školskom pekarskom praktikumu
11. Proizvodnja kukuruznog i miješanog kukuruznog kruha
12. Proizvodnja posebnih vrsta kruha s dodatkom mlijeka i mliječnih proizvoda
13. Proizvodnja uvijenog i pletenog peciva
14. Izrada proizvoda od lisnatog tijesta
15. Izrada proizvoda od biskvitnog tijesta