

SMJER: MESAR

Mentor: Vera Lukin, dipl. ing. preh.

Redni broj	Naziv teme
1.	Rasijecanje i obrada svinjskog mesa za maloprodaju
2.	Rasijecanje i obrada junećeg mesa za maloprodaju
3.	Klanje i klaonička obrada svinja
4.	Tehnologija proizvodnje istarske kobasice
5.	Tehnologija proizvodnje istarske pancete
6.	Tehnologija proizvodnje istarskog pršuta

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. 2025./2026. koje učenici odabiru do zaključno 31. listopada tekuće školske godine.

U Opatiji, 17. listopada 2025.



Ravnateljica:
Ana Pasarić, prof.