

TEME ZAVRŠNOG RADA ZA ZANIMANJE MESAR
za šk.god.2019./2020.

1. Klanje goveda
2. Klanje svinja
3. Rasijecanje trupa na polovice
4. Rasijecanje svinjske polovice na osnovne komade
5. Rasijecanje prednje juneće četvrti
6. Rasijecanje zadnje juneće četvrti
7. Francuska obrada
8. Milanska obrada
9. Iskoštavanje mesa
10. Iskoštavanje svinjskog mesa
11. Iskoštavanje junećeg mesa
12. Iskoštavanje svinjskog buta i plećke
13. Iskoštavanje junećeg buta i plećke
14. Obrada mesa za maloprodaju
15. Priprema prethodno pakiranog mesa za prodaju
16. Zanatski način prodaje mesa
17. Obrada svinjskog mesa za preradu
18. Soljenje mesa
19. Salamurenje mesa vlažnim postupkom
20. Primjena niskih temperatura u obradi i preradi mesa
21. Termička obrada mesa
22. Proizvodnja mesnog tijesta
23. Proizvodnja hrenovke
24. Proizvodnja obarenih kobasica
25. Proizvodnja polutrajnih kobasica
26. Proizvodnja šunkarice
27. Proizvodnja kranjske kobasice
28. Proizvodnja tlačenice
29. Proizvodnja pečenica
30. Proizvodnja proizvoda od svježeg mljevenog mesa

31. Proizvodnja masti
32. Proizvodnja zimske salame
33. Proizvodnja čajne kobasice
34. Proizvodnja polutrajnih suhomesnatih proizvoda
35. Proizvodnja trajnih suhomesnatih proizvoda
36. Proizvodnja buđole
37. Proizvodnja pršuta
38. Proizvodnja pancete
39. Proizvodnja hamburgera
40. Proizvodnja mesnih konzervi
41. Proizvodnja paštete
42. Proizvodnja mesnog doručka

U Karlovcu 29.10.2019.

Voditelj praktične nastave:

Jasmina Košutić, dipl. ing.