

Teme za završni rad školske godine 2025./2026.

Slastičar

Slastičarstvo

Mentor: Irena Žgela

1. Tradicionalne slastice – nematerijalno dobro Republike Hrvatske
2. Dizano tijesto; slastice od dizanog tijesta
3. Biskvitne smjese
4. Kreme u slastičarstvu
5. Hrustavo tijesto; slastice od hrustavog tijesta
6. Sladoled i slastice na bazi sladoleda
7. Prhko tijesto; slastice od prhkog tijesta
8. Ocakline i glazure
9. Monoporcije
10. Torte

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Zdravko Torbica

1. Flambiranje slatkog jela
2. Aperitivi i Dižestivi - Posluživanje

Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Melanija Hodalj, dipl. ing.

1. Proizvodnja i vrste sladila
2. Upotreba alkaloidnih namirnica u slastičarstvu
3. Upotreba mliječnih proizvoda u pripremi kolača
4. Važnost jaja u slastičarstvu
5. Vrste i upotreba začina i mirodija u slastičarstvu
6. Dijetalna prehrana

Strani jezik II: Francuski jezik

Mentor: Monika Puhalo, prof.

1. Les pâtisseries françaises les plus célèbres
2. Comparaison des pâtisseries françaises et croates