

РАДНИ ЗАДАЦИ ЗА ПОЛАГАЊЕ ЗАВРШНОГ ИСПИТА

Образовни профил: пекар

Школска година: 2019/2020

Израда производа од квасног теста

ПЕК-А-01 Производња хлеба од пшеничног брашна Т-500

ПЕК-А-02 Производња мешаног раженог хлеба

ПЕК-А-03 Производња мешаног кукурузног хлеба

ПЕК-А-04 Производња подлога за пицу

ПЕК-А-05 Производња кифли

ПЕК-А-06 Производња четвороструке плетенице

ПЕК-А-07 Производња ђеврека

ПЕК-А-08 Производња переца

ПЕК-А-09 Производња кроасана

ПЕК-А-010 Производња пуњене ролнице

ПЕК-А-011 Производња штрудле

Израда производа од бесквасног теста

ПЕК-Б-01 Производња паштета

ПЕК-Б-02 Производња коктел пецива од лиснатог теста

ПЕК-Б-03 Производња бурека

ПЕК-Б-04 Производња савијача

ПЕК-Б-05 Производња пите од вученог теста

Предметни наставник: Јараковић Биљана