TUŠ A.Štifanića Poreč

30. listopada 2015.

**MENTOR I UČENICI SA TEMAMA ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA u šk. god. 2015./2016.**

**ZA PROGRAM : KUHAR**

**ŽELJAN PELOŽA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| R.br. | Prezime i ime | Tema završnog rada |
| 1. | Antolović Rafael | Jela od pira |
| 2. | Aziri Besmir | Autohtona jela od jaretine |
| 3. | Banko Antonio | Jela za dijabetičare |
| 4. | Bešić Aldin | Sirovo povrće kao namirnica u prehrani |
| 5. | Božić Morena | Jela od crnog tartufa |
| 6. | Cvitko Endy | Jela od divljači (divlje svinje) |
| 7. | Dimitrievski Milan | Jela od vinogradarskih puževa |
| 8. | Fatorić Loris | Jela od dimljenih sušenih svinjskih rebara |
| 9. | Hercegovac Toni | Jela iz kotlića |
| 10. | Hodžić Merisa | Flambirana slana jela |
| 11. | Ivković Erik | Tuna, morski pršut |
| 12. | Kromek Ivan | Jela bez glutena |
| 13. | Labinjan Majk | Jela od kapuna (uškopljenog peteha) |
| 14. | Malinarić Raul | Sushi, sushimi |
| 15. | Matošević Martin | Istarski deserti |
| 16. | Omerović Edin | Jela namijenjena osobama koje boluju od celijakije |
| 17. | Oplanić Aleksandar | Prženo povrće (bečki način) |
| 18. | Pilko Juraj | Catering za 50 osoba hladno-topli |
| 19. | Pincan Dejan | Sportski menu |
| 20. | Prodan Emanuel | Šparoge, način prigotovljavanja, kalorična i zdravstvena prehrana |
| 21. | Radaković Filip | Jela od svinjske koljenice |
| 22. | Radoš Sandro | Bijela kvalitetna jadranska riba |
| 23. | Srdoč Nikola | Kukuruz (palenta) kao prilog gotovim jelima |
| 24. | Tadić Josip | Fingerfood ponuda u modernoj gastronomiji |
| 25. | Toncin Sanja | Jela od istarskog goveda |
| 26. | Vojtkiv Denis | Jela na bazi svježeg kravljeg sira |
| 27. | Žarevac Ivan | Jela pod pekom |