

## **PRIJEDLOG TEMA ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA U ŠK.GOD.2017./2018. ZA PROGRAM KONOBAR**

**PROGRAM:** Turizam i ugostiteljstvo

**OBRAZOVNI PROFIL:** konobar

**RAZREDNI ODJEL:** treći

**PREDMET:** Ugostiteljsko posluživanje

**MENTOR:** Josip Zubak

**TEME:**

1.	Organizacija posluživanja u restoranu sustava za prolazne goste, kapaciteta 120 sjedećih mjesta <b>PRAKTIČNO:</b> Poslužiti 2 gosta objedom po izboru
2.	Organizacija posluživanja RIBLJE VEČERE za 24 uzvanika, menu od 4 slijeda <b>PRAKTIČNO:</b> Poslužiti 4 gosta- filetiranje ribe
3.	Posluživanje zajutarka sa buffet stola u hotelu za 120 gostiju <b>PRAKTIČNO:</b> Poslužiti 4 gosta
4.	„Zlato iz Istre“- Vrste i karakteristike Istarskih vina <b>PRAKTIČNO:</b> Demonstracija posluživanja kvalitetnog bijelog vina za 4 gosta
5.	Vrste i podjela barskih mješavina <b>PRAKTIČNO:</b> Izrada duge barske mješavine u ručnom mješaću za 2 osobe
6.	Organizacija i posluživanje poslovnog ručka za 12 osoba u ribljem restoranu <b>PRAKTIČNO:</b> Poslužiti 2 osobe s ribljim menijem ( 4 slijeda )
7.	Spoj nespojivog – Povezanost plodova mora i plodova Istarske zemlje u jedinstvene delicije, kao bitan čimbenik naše gastro ponude <b>PRAKTIČNO:</b> Poslužiti menu (3 slijeda ) za 2 osobe
8.	Tehnologija poslužnog procesa kao abeceda vrhunskog poslužitelja <b>PRAKTIČNO:</b> Poslužiti 4 osobe sa digestivom i kavom
9.	Posluživanje topnih napitaka na bazi čaja i kave <b>PRAKTIČNO:</b> Poslužiti 4 osobe s topлом čokoladom i čajem po izboru
10.	Istarska gastro ponuda – ponos i(li) obveza <b>PRAKTIČNO:</b> Poslužiti 4 osobe jednostavnim menijem od lokalnih sezonskih namirnica
11.	Pričam Vam priču – povijest šampanjca <b>PRAKTIČNO:</b> Pravilno prezentirati,otvoriti i poslužiti 4 osobe s pjenušavim vinom
12.	Posluživanje po jelovniku u restoranu s 80 stolica <b>PRAKTIČNO:</b> Pripraviti i poslužiti salatu „ Opera „ za 2 gosta
13.	Primanje narudžbe i prodaja usluga u kontekstu Istarske gastro scene <b>PRAKTIČNO:</b> Poslužiti 4 osobe s predjelom lokalnog karaktera i kvalitetnim vinom Istarskog podneblja
14.	Posluživanje kvalitetnih i vrhunskih crnih vina <b>PRAKTIČNO:</b> Po pravilima struke prezentirati i dekantirati bocu vina, te poslužiti 4 osobe

**PRIJEDLOG TEMA ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA U  
ŠK.GOD.2017./2018. ZA PROGRAM SLASTIČAR**

**PROGRAM:** Turizam i ugostiteljstvo

**OBRAZOVNI PROFIL:** slastičar

**RAZREDNI ODJEL:** treći

**PREDMET:** Slastičarstvo

**MENTOR:** Klaudija Tijan Pamić

**TEME:**

1	Regionalne slastice
2	Slastice za dijabetičare
3	Bezglutenske slastice
4	Slastice od dizanog tijesta
5	Uporaba čokolade u slastičarstvu
6	Slastice od hrustavog i parenog tijesta
7	Izrada sladoleda
8	Izrada i dekoriranje torti
9	Slastice od biskvitnog tijesta
10	Poznate svjetske torte
11	Slastice od prhkog tijesta
12	Slastice od lisnatog tijesta

## **PRIJEDLOG TEMA ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA U ŠK.GOD.2017./2018. ZA PROGRAM KUHAR**

**PROGRAM:** Turizam i ugostiteljstvo

**OBRAZOVNI PROFIL:** kuhar

**RAZREDNI ODJEL:** treći

**PREDMET:** Kuharstvo sa slastičarstvom

**MENTOR:** Željan Peloža, stručni učitelj kuharstva

1.	Istarska tjestenina priljubljena s povrćem (6 vrsta tjestenine i 12 jela)
2.	Jela na bazi svinjskog filea (6 menu-a, 5 slijeda)
3.	Kaštaste juhe s ribom (12 vrsta)
4.	Jela od soje (12 vrsta)
5.	Jela na bazi crnog tartufa i ribe (6 menu-a od 5 slijeda)
6.	Jela od žitarica (12 vrsta – 6 s ribom, 6 s mesom)
7.	Jela od istarskog goveda (6 menu-a, 5 slijeda)
8.	Jela od magarca (6 menu-a, 5 slijeda)
9.	Posna jela (12 vrsta)
10.	Jela od kobasica (12 vrsta)
11.	Jela od divljači (jelen 6 menu-a, 5 slijeda)
12.	Sushi, sushimi (12 vrsta)
13.	Jela na bazi tune (6 menu-a, 5 slijeda)
14.	Jela na bazi grancijevole/rakovice (6 menu-a, 5 slijedova)
15.	Jela namijenjena starim i nemoćnim osobama (12 vrsta)
16.	Jela za dijabetičare (12 vrsta)
17.	Jela za osobe oboljele od celjakije (12 vrsta)
18.	Jela na bazi kravlje skute (12 vrsta)
19.	Sirova hrana (12 vrsta jela)
20.	Jela za dječje vrtiće (7 dnevni menu)
21.	Jela od plave ribe (12 vrsta)
22.	Jela od patke ili race (12 vrsta)
23.	Jela od iznutrica (12 vrsta)
24.	Jela za fingerfood (na bazi morskih plodova, glavonožaca i mekušaca, 12 vrsta, 25 osoba)
25.	Jela od domaćeg kunića (12 vrsta)
26.	Jela na bazi dalmatinskog pršuta (12 vrsta)
27.	Jela iz woocka na bazi junećeg filea (12 vrsta)
28.	Jela na bazi bakalara na bijelo (12 vrsta)
29.	Jela od divljih sezonskih gljiva (12 vrsta)

**NAPOMENA:** Jela se rade po standardu pisanja menu-a.

**Prilikom izrade i kalkulacije, normativ je za 10 osoba.**

**PRIJEDLOG TEMA ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA U ŠK. GOD. 2017./2018.**  
**ZA PROGRAM : TURISTIČKO – HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PROGRAM:** Turizam i ugostiteljstvo

**OBRAZOVNI PROFIL:** thk

**RAZREDNI ODJEL:** četvrti

**PREDMET:** Promet i putničke agencije

**MENTOR:** Darija Vuletić Slamar

**TEME:**

1.	Turistički aranžman-kružno putovanje brodom
2.	Turistički aranžman-hobistički (golf)
3.	Povijest putovanja
4.	Tourooperatori
5.	Stvaranje turističkog aranžmana
6.	Marine na hrvatskoj obali

**PREDMET:** Marketing u turizmu i OPP

**MENTOR:** Rozana Rakovac

**TEME:**

1.	Istra In Spirit-rezervirano
2.	Vrsar- turistička destinacija-rezervirano
3.	Dubrovnik- turistički proizvod-rezervirano
4.	Turistička zajednica grada Poreča-rezervirano
5.	Investicijski fondovi-rezervirano
6.	Organizacija poslovanja hotela „Diamant“ -rezervirano
7.	Organizacija poslovanja hotela „Kristal“ -rezervirano

**PREDMET:** Recepčijsko poslovanje i Turistički zemljopis

**MENTOR:** Vilma Čehić - Janjuš

**TEME:**

1.	Koncept Perfect Experiece Creator u Valamar Riviera d.d.
2.	Recepcionar hotela – kako raditi na recepciji hotela
3.	Poslovi rezervacija hotelskih usluga
4.	Cjenik hotelskih usluga
5.	Ronilački turizam – izazov za Hrvatsku
6.	Jadranski otoci i robinzonski turizam
7.	Razvoj zdravstvenog turizma u Hrvatskoj
8.	EDEN - destinacije izvrsnosti u Hrvatskom turizmu

**PREDMET: Knjigovodstvo s bilanciranjem****MENTOR: Davor Ban****TEME:**

1.	Vodenje materijalnog knjigovodstva u trgovačkom društvu XY.
2.	Sastavljanje bilance trgovačkog društva XY.
3.	Troškovi poslovanja trgovačkog društva XY.
4.	Obračun i knjiženje amortizacije dugotrajne imovine XY.
5.	Utvrđivanje maloprodajne cijene proizvoda X u trgovačkom društvu XY.

**PREDMET: Povijest hrvatske kulturne baštine****MENTOR: Blaženka Brkić****TEME:**

1.	Skriveno blago Istre-freske
2.	Ivan Meštrović, ikona hrvatske umjetnosti
3.	Varaždin-tragom prošlosti i umjetnosti
4.	Ostatci rimske arhitekture u Hrvatskoj i njihov turistički značaj
5.	Vlaho Bukovac-začetnik hrvatske moderne

**PREDMET: Poslovna psihologija s komunikacijom****MENTOR: Antonija Mijatović****TEME:**

1.	„Primjena psihologije u svrhu turističkog marketinga“ - rezervirano
2.	„Neverbalna komunikacija u radu s gostima“
3.	„Važnost timske suradnje u turizmu“

**PREDMET: Kuharstvo sa slastičarstvom****MENTOR: Edi Herak****TEME:**

1.	Jela od riba i plodova mora (menu 4 slijeda)
2.	Dijetalna kuhinja (menu 4 slijeda)
3.	Jela po narudžbi od juneće, teleće i svinjske pisanice (normativi, postupak i kalkulacija za 4 različita jela)
4.	Dogotovljavanje jela ispred gosta (obraditi 4 jela: rasijecanje mesa, filiranje ribe, flmabiranje slatkog jela, flambiranje slanog jela)
5.	Jela od divljači (menu od 4 slijeda)
6.	Catering i finger food u modernoj gastronomiji (sastaviti i obraditi ponudu za 50 uzvanika)
7.	Dizano tijesto i biskvitne smjese (podjela, obilježja, upotreba i opisati po jednu slasticu za svaku vrstu)

**PREDMET: Ugostiteljsko posluživanje****MENTOR: Josip Zubak****TEME:**

1.	Organizacija i posluživanje obiteljskog ručka povodom krstitki za 15 osoba PRAKTIČNO: Poslužiti 2 osobe po proširenom meniju (4 slijeda)
2.	Pripravak toplih napitaka i njihovo posluživanje PRAKTIČNO: Izrada recepture za Irsku kavu, te posluživanje 4 osobe s navedenim pićem
3.	Sorte, osobine i specifičnosti Istarskih vina

	PRAKTIČNO : Demonstracija prezentiranja i posluživanja vrhunskog bijelog vina
4.	Posluživanje pansionke večere za 120 gostiju u hotelu s četiri zvjezdice PRAKTIČNO: Poslužiti 4 osobe menijem od 4 slijeda
5.	Enogastronomске navike širom Europe PRAKTIČNO: Dvije osobe poslužiti menijem od 3 slijeda, uz ponudu kvalitetnog bijelog vina
6.	Vrste i podjela barskih mješavina PRAKTIČNO: Spraviti 4 bezalkoholna koktela, te njima poslužiti 4 osobe
7.	Istarska gastro ponuda – ponos i(li) obveza PRAKTIČNO: Jednostavnim menijem od 3 slijeda ( lokalno-sezonske namirnice ), poslužiti 4 osobe

**PRIJEDLOG TEMA ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA U ŠK. GOD. 2017./2018.**  
**ZA PROGRAM : HOTELIJERSKO-TURISTIČKI TEHNIČAR**

**PREDMET:** Knjigovodstvo s bilanciranjem

**MENTOR:** Davor Ban

**TEME:**

1.	Vođenje materijalnog knjigovodstva u trgovačkom društvu XY
2.	Sastavljanje bilance trgovačkog društva XY
3.	Račun dobiti i gubitka trgovačkog društva XY
4.	Troškovi poslovanja trgovačkog društva XY
5.	Obračun i knjiženje amortizacije dugotrajne imovine XY
6.	Utvrđivanje maloprodajne cijene proizvoda X u trgovačkom društvu XY

**PREDMET:** Turizam i marketing

**MENTOR:** Rozana Rakovac

**TEME:**

1.	Uloga sporta u prodaju turističkog proizvoda-rezervirano
2.	Filmska industrija i razvoj turističke destinacije-rezervirano
3.	„Image“ promocija-rezervirano
4.	Promotivne aktivnosti društvenih mreža-rezervirano
5.	Turistička destinacija –Rovinj-rezervirano
6.	Turistička destinacija- Nizozemska-rezervirano

**PREDMET:** Organizacija poslovanja poduzeća

**MENTOR:** Darija Vuletić Slamar

**TEME:**

1.	Automobil i turizam - rezervirano
2.	Vodeni parkovi Europe - rezervirano
3.	10 hrvatskih top destinacija u 2016. godini
4.	Hotelski lanci - rezervirano
5.	Wellnes ,kao dio hotelske ponude
6.	Zimski turizam u Europi

**PREDMET:** Gospodarsko pravo

**MENTOR:** Manuela Ban

**TEME:**

1.	Zakup poslovnog prostora
2.	Društvo s ograničenom odgovornošću
3.	Ugovor o organiziranju turističkog putovanja

**PREDMET: Povijest umjetnosti i kulturno-povijesna baština**

**MENTOR: Blaženka Brkić**

**TEME:**

1.	Antonio Gaudi-arhitekt koji je obilježio Barcelonu-rezervirano
2.	Salvador Dali-rezervirano
3.	Pariz-hit destinacija kulturnog turizma-rezervirano
4.	Picasso-traganje za slikama velikog genija-rezervirano
5.	Moskva-povijest grada i kulturni spomenici-rezervirano

**PREDMET: Geografija**

**MENTOR: Valter Baldaš**

**TEME:**

1.	Turističko-geografska obilježja Floride-rezervirano
2.	Geografska obilježja vjerskog turizma Istre-rezervirano
3.	Turističko-geografska obilježja Indije-rezervirano
4.	Turističko-geografska obilježja Danske-rezervirano
5.	Razvoj i obilježja geoprometnog sustava Europe kao preuvjet razvoja turizma-rezervirano
6.	Geografski aspekti turizma Dubrovnika i okoline-rezervirano

**PREDMET: Poslovna psihologija s komunikacijom**

**MENTOR: Antonija Mijatović**

**TEME:**

1.	Poželjne osobine rukovoditelja u turizmu
2.	Motivacija djelatnika u turizmu
3.	Važnost komunikacije u funkciranju organizacije