

TEME ZA ZAVRŠNI RAD

ŠKOLSKA GODINA 2020/2021.

IIIe

ZANIMANJE: PRODAVAČ

Predmet: Poznavanje robe

Mentor: Ana Mikulić

Temu izabiru 2 učenika

1. Asortiman i kakvoća alkaloidnih namirnica na našem tržištu
2. Dekorativna kozmetika
3. Tema po izboru učenika

Predmet: Prodajno poslovanje

Mentor: Lana Buždon

Temu izabiru 3 učenika

1. Prodajni razgovor kao instrument uspješne prodaje
2. Načini prodaje
3. Elektronička prodaja
4. Izlaganje robe u prodajnom prostoru
5. Naplaćivanje robe u prodavaonici

Predmet: Nabavno poslovanje

Mentor: Dario Rajko

Temu izabiru 2 učenika

1. Skladište i manipulacija robom
2. Zalihe i funkcija zaliha
3. Nabava u prodavaonici

Predmet: Osnove marketinga

Mentor: Aleksandar Sladonja

Temu izabiru 2 učenika

1. Upravljanje marketingom trgovinskog poduzeća
2. Splet promocijskih aktivnosti u trgovini
3. Tema po izboru učenika

III

ZANIMANJE: KONOBAR

Predmet: Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Ingrid Racan

Temu izabire 6 učenika

1. Likerska vina, povijesni pregled i posluživanje
2. Champagne, porijeklo, povijesni značaj i konzumacija
3. Zanimanje sommelier
4. Cognac, porijeklo, povijesni značaj i konzumacija
5. Armagnac, porijeklo, povijesni značaj i konzumacija
6. Zanimanje barmen
7. Škotski Whisky, porijeklo, povijesni značaj i konzumacija
8. Topli napitci od espresso kave
9. Fancy drinks, priprema i posluživanje
10. Vrste i posluživanje aperitiva i digestiva
11. Organizacija rada i posluživanje u baru

Predmet: Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Marina Bosak

Temu izabiru 2 učenika

1. Vina
2. Kava i čaj
3. Tema po izboru

IIIg

ZANIMANJE: KUCHAR

Predmet: Kuharstvo

Mentor: Igor Ciceran

Temu izabire 9 učenika

1. Makrobiotička kuhinja sa osvrtom na namirnice
2. Korištenje začina i mirodija u kuharstvu
3. Važnost pripremljenih radova u pansionском i restauranskom načinu poslovanja kuhinje
4. Korištenje tamnih mesa u kuharstvu
5. Hladna predjela od sitne plave morske ribe
6. Hladna predjela od glavonožaca
7. Guste juhe
8. Priprema i gotovljenje krepkih pojačanih juha sa priložima
9. Topla predjela od tvorničkih tijesta s osvrtom na namirnice
10. Tartufi i njihovo korištenje u kuharstvu
11. Gotova jela i jela po narudžbi od mesa janjetine
12. Gotova jela i jela po narudžbi od mesa govedine
13. Gotova jela i jela po narudžbi od mesa peradi
14. Slatka jela od dizanog tijesta
15. Tema po izboru učenika (uz konzultacije sa mentorom)

Predmet: Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Ana Mikulić

Temu izabiru 2 učenika

1. Med i ostali pčelinji proizvodi
2. Žitarice i proizvodi od žita
3. Tema po izboru učenika

ZANIMANJE: SLASTIČAR

Predmet: Slastičarstvo

Mentor: Robert Perić

Temu izabire 7 učenika

1. Bezglutenske slastice
2. Croasan, Brioche, Danski kolačići, Plum cake, Muffin, Gubana
3. Čokolada
4. Praline, čokolatini, bomboni, tartufi
5. Torta Sacher, Moher, Saint Honoroe, Opera, Pavlova, Doboš, Meringhata,
6. Istarske tradicionalne slastice
7. Pite (Krostate)
8. Moderne torte
9. Dizano tijesto
10. Hrvatska tradicionalna slatka jela
11. Brašna, sredstva za zaslađivanje, sredstva za fermentaciju, masnoće, jaja, sredstva za zgušnjavanje i želiranje koja koristimo u slastičarstvu

IIIh

ZANIMANJE: KUHAR

Predmet: Kuharstvo

Mentor: Roberto Zović

Temu izabire 12 učenika

1. Vegetarijanska kuhinja sa osvrtom na namirnice
2. Korištenje svježeg povrća u kuharstvu
3. Korištenje svijetlih mesa u kuharstvu
4. Korištenje sireva u kuharstvu
5. Hladna predjela od rakova i školjaka
6. Hladna predjela od tradicionalnih Hrvatskih suhomesnatih proizvoda
7. Krem juhe od povrća
8. Priprema i gotovljenje krepkih juha sa prilozima
9. Topla predjela od domaćeg tijesta, s osvrtom na namirnice
10. Upotreba gljiva u toplim predjelima
11. Gotova jela i jela po narudžbi od mesa teletine
12. Gotova jela i jela po narudžbi od mesa svinjetine
13. Gotova jela i jela po narudžbi od mljevenog mesa
14. Slatka jela od lisnatog tijesta
15. Slatka jela od prhkog tijesta
16. Kruh i pogače
17. Risotto - temeljni način gotovljenja jela, s osvrtom na korištene namirnice
18. Tema po izboru učenika (uz konzultacije sa mentorom)

Predmet: Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Ana Mikulić

Temu izabire 7 učenika

1. Sladila
2. Vrste mesa i mesnih proizvoda
3. Konditorski proizvodi i njihova uporaba u kuharstvu
4. Voće i voćne preradevine
5. Povrće i preradevine od povrća
6. Važnost mlijeka i mliječnih proizvoda u prehrani
7. Začini i njihova uporaba u kuharstvu
8. Vrste i upotreba alkaloidnih namirnica
9. Tehnologija proizvodnje vina
10. Proizvodnja piva, vrste piva i upotreba piva u kuharstvu
11. Tema po izboru učenika

IVa

ZANIMANJE: HOTELIJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća

Mentor: Helena Mirković

Temu izabire 5 učenika

1. Kruzing turizam u Hrvatskoj
2. Upravljanje kvalitetom u hotelijerstvu
3. Nacionalni parkovi u Republici Hrvatskoj i njihova uloga u turizmu
4. Destinacijski management
5. Recepcijsko poslovanje u hotelskom poduzeću
6. Obilježja organizacije poslovanja hotela
7. Rezervacije hotelskih usluga
8. Tema po slobodnom izboru učenika

Predmet: Geografija

Mentor: Slobodanka Stanišić

Temu izabiru 4 učenika

1. Turističke atraktivnosti Savezne države Florida
2. Turističke atraktivnosti Venezuele
3. Turističke atraktivnosti Kambodže
4. Turističke atraktivnosti Nizozemske
5. Turističke atraktivnosti Islanda
6. Turističke atraktivnosti regije Veneto

Predmet: Turizam i marketing

Mentor: Dario Butković

Temu izabiru 3 učenika

1. Marketinško makrookružje turističkog poduzeća
2. Specifičnosti marketinga turističke destinacije
3. Marketinško istraživanje u turizmu
4. Promocijske aktivnosti turističkog poduzeća
5. Tema po izboru učenika

Predmet: Knjigovodstvo s bilanciranjem

Mentor: Fatima Kalamujić

Temu izabiru 2 učenika

1. Imovina poduzetnika i izvori financiranja
2. Nematerijalna imovina-FRANŠIZA
3. Prihodi , rashodi i financijski rezultat poslovanja

Predmet: Gospodarsko pravo

Mentor: Dinko Di Giusto

Temu izabiru 2 učenika

1. Vlasništvo
2. Trgovačka društva
3. Kupoprodajni ugovor

Predmet: Poslovna psihologija s komunikacijom

Mentor: Jasmina Jurcan

Temu izabiru 2 učenika

1. Verbalna komunikacija u turizmu
2. Važnost emocija u poslu HTT djelatnika
3. Priprema za posao kod HTT djelatnika

Predmet: Povijest umjetnosti i kulturno- povijesna baština

Mentor: Morena Petrinčić

Temu izabiru 2 učenika

1. Industrijska baština Rijeke
2. Katedrala sv. Jakova u Šibeniku
3. Slikarstvo 19. i 20. stoljeća u Hrvatskoj

IVb

ZANIMANJE: HOTELIJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća

Mentor: Vesna Radetić

Temu izabire 5 učenika

1. Bezgotovinski način plaćanja – kreditne kartice
2. Adrenalinski parkovi u turističkoj ponudi Istre
3. Kamping turizam Istre
4. Turistički proizvod Dubrovnika
5. Elitni turizam Rovinja
6. Održivi turizam
7. Turistička ponuda Pule
8. Razvoj agroturizma u Istri

Predmet: Geografija

Mentor: Slobodanka Stanišić

Temu izabiru 4 učenika

1. Turističke atraktivnosti Savezne države California
2. Turističke atraktivnosti Perua
3. Turističke atraktivnosti Zimbabvea
4. Turističke atraktivnosti Queenslanda
5. Turističke atraktivnosti Belgije
6. Turističke atraktivnosti regije Emilia Romagna

Predmet: Turizam i marketing

Mentor: Dario Butković

Temu izabiru 3 učenika

1. Društveno odgovorni marketing turističkog poduzeća
2. Planiranje marketinga u turističkom poduzeću
3. Marka turističkog proizvoda
4. Internet marketing turističke destinacije
5. Tema po izboru učenika

Predmet: Knjigovodstvo s bilanciranjem

Mentor: Fatima Kalamujić

Temu izabiru 2 učenika

1. Obveze (kratkoročne i dugoročne)
2. Blagajna i blagajničko poslovanja
3. Financijska imovina

Predmet: Gospodarsko pravo

Mentor: Dinko Di Giusto

Temu izabiru 2 učenika

1. Obrt
2. Ugovori obveznog prava
3. Sredstva za pojačanje ugovora

Predmet: Poslovna psihologija s komunikacijom

Mentor: Jasmina Jurcan

Temu izabiru 2 učenika

1. Neverbalna komunikacija u turizmu
2. Važnost motivacije u poslu HTT djelatnika
3. Predrasude i stereotipi u poslu HTT djelatnika

Predmet: Povijest umjetnosti i kulturno- povijesna baština

Mentor: Morena Petrinčić

Temu izabiru 2 učenika

1. Kulturno-povijesna baština Nacionalnog parka Brijuni
2. Dioklecijanova palača u Splitu
3. Ivan Meštrović – hrvatski Michelangelo

IVc

ZANIMANJE: TURISTIČKO HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST

Predmet: Kuharstvo sa slastičarstvom

Mentor: Sandi Siljan

Temu izabire 5 učenika

1. Marketing u gastronomiji
2. Povijest kuharstva
3. Vegetarijanstvo - zdravlje ili moda
4. Sirevi u kuharstvu
5. Topla predjela od tjestenina
6. Kuharstvo u doba humanizma i renesanse
7. Hrvatska kuhinja
8. Slobodna tema - tema po izboru

Predmet: Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Igor Černjul

Temu izabire 5 učenika

1. Gastronomske navike gostiju diljem svijeta
2. Cognac i Armagnac - porijeklo, povijesni značaj i konzumacija
3. Molekularna miksologija
4. Organizacija i posluživanje svečane večere za 24 uzvanika s autohtonim jelima Istarskog podneblja
5. Tehnike pripremanja barskih mješavina
6. Nacionalna pića Mexica – Tequila i Mescal
7. Važnost i značaj posluživanja vina u ugostiteljstvu
8. Enogastronomska ponuda Istre
9. Uloga sommeliera u restoranu

Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu

Mentor: Irena Kiss

Temu izabire 5 učenika

1. Upravljanje ljudskim potencijalima
2. On-line edukacija
3. Kategorizacija ugostiteljskih objekata
4. Intelektualni kapital
5. Bonton u poslovnim komunikacijama
6. Motivacijski procesi
7. Organizacijske promjene i načini prilagodbe
8. Turizam i ugostiteljstvo - mogućnosti zapošljavanja i napredovanja
9. Tema po izboru učenika

Predmet: Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Ester Bilić Jurković

Temu izabiru 2 učenika

1. Proizvodnja i vrste piva
2. Zasladivači
3. Tema po izboru učenika

Predmet: Knjigovodstvo

Mentor: Fatima Kalamujić

Temu izabiru 2 učenika

1. Bilanca i bilančne promjene
2. Dionice i knjigovodstveno praćenje dionica
3. Porez na dodanu vrijednost

Predmet: Poslovna psihologija s komunikacijom

Mentor: Jasmina Jurcan

Temu izabiru 2 učenika

1. Osobine ličnosti THK djelatnika
2. Potrebe i karakteristike gostiju
3. Rješavanje sukoba i važnost međuljudskih odnosa u turizmu i ugostiteljstvu

IVd

ZANIMANJE: KOMERCIJALIST

Predmet: Poznavanje robe

Mentor: Marina Bosak

Temu izabiru 3 učenika

1. Kakao i čokolada
1. Vuna i izrađevine od vune
2. Sredstva za njegu lica i dekorativna kozmetika
3. Papirna konfekcija
4. Tema po izboru

Predmet: Poslovne komunikacije

Mentor: Irena Kiss

Temu izabiru 2 učenika

1. Startegije i taktike pregovora
2. Utjecaj Interneta i društvenih mreža na razvoj komunikacije
3. Kulturna uvjetovanost poslovnih komunikacija
4. Uloga medija u poslovnoj komunikaciji
5. Komunikacijski konflikti i metode rješavanja
6. Tema po izboru učenika

Predmet: Marketing

Mentor: Ivana Jelić

Temu izabiru 2 učenika

1. Marketinški splet
2. Ponašanje potrošača
3. Promocijski miks/promocijske aktivnosti

Predmet: Trgovinsko poslovanje

Mentor: Lana Buždon

Temu izabiru 2 učenika

1. Važnost ljudskih resursa u trgovinskoj djelatnosti
2. Tajno kupovanje
3. Suvremeni oblici prodaje

Predmet: Poduzetništvo
Mentor: Helena Mirković
Temu izabiru 2 učenika

1. Državni poticaji za razvoj malog poduzetništva
2. Malo poduzetništvo u turizmu
3. Tema po slobodnom izboru učenika

Predmet: Tehnika vanjsko - trgovinskog poslovanja
Mentor: Dario Rajko
Temu izabiru 2 učenika

1. Vanjskotrgovinska politika države
2. Poslovi vanjske trgovine
3. Poduzetništvo u vanjskoj trgovini

Predmet: Računovodstvo
Mentor: Fatima Kalamujić
Temu izabiru 2 učenika

1. Kapital i knjigovodstveno praćenje kapitala
2. Temeljna financijska izvješća trgovačkog društva
3. Rashodovanje i prodaja dugotrajne materijalne imovine

Nisi mi se potpisala za prijavu izabrane teme završnog rada! Tu imam upisano Povijest umjetnosti i kulturno- povijesna baština - Slikarstvo 19. i 20. stoljeća u Hrvatskoj. Potvrdi mi ako želiš prijaviti tu temu završnog rada! Pozdrav