

TEME ZA ZAVRŠNI RAD

ŠKOLSKA GODINA 2018/2019.

IIIe

ZANIMANJE: PRODAVAČ

Predmet: Poznavanje robe

Mentor: Ana Mikulić

Temu izabiru 2 učenika

1. Alkaloidne namirnice na našem tržištu
2. Med i ostali pčelinji proizvodi
3. Dekorativna kozmetika
4. Tema po izboru učenika

Predmet: Odnosi s kupcima

Mentor: Helena Mirković

Temu izabire 1 učenik

1. Prodajni razgovor
2. Komuniciranje i odnos prema kupcu

Predmet: Poslovna dokumentacija

Mentor: Lana Buždon

Temu izabire 1 učenik

1. Prodajna dokumentacija
2. E - poslovanje u trgovini na malo

III f

ZANIMANJE: KONOBAR

Predmet: Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Igor Černjul

Temu izabire 11 učenika

1. Francuska- zemlja Armagnaca
2. Vrste i posluživanje likerskih vina
3. Francuska – zemlja šampanjca
4. Francuska – zemlja Cognaca
5. Priprema i posluživanje aperitiva i dižestiva
6. Organizacija i posluživanje svečane svadbene večere za 94 uzvanika
7. Organizacija i posluživanje večere za 24 uzvanika s autohtonim jelima Istarskog podneblja
8. Topli napitci od espresso kave
9. Pripremanje barskih mješavina u shakeru
10. Plemenite crvene sorte grožđa
11. Plemenite bijele sorte grožđa
12. Rum- porijeklo, povijesni značaj i konzumacija
13. Vinske ceste i vinari Istre
14. Priprema i posluživanje kratkih koktela
15. Priprema i posluživanje čaja
16. Tequila- porijeklo, povijesni značaj i konzumacija
17. Zanimanje Sommelier

III g

ZANIMANJE: KUHAR

Predmet: Kuharstvo

Mentor: Roberto Zović

Temu izabire 10 učenika

1. Korištenje začina i mirodija u kuharstvu
2. Korištenje tamnih mesa u kuharstvu
3. Makrobiotička kuhinja sa osvrtom na namirnice
4. Hladna predjela od sitne plave morske ribe
5. Hladna predjela od glavonožaca
6. Topla predjela od domaćeg tijesta, s osvrtom na namirnice
7. Topla predjela od krumpirovog tijesta, s osvrtom na namirnice
8. Tartufi i njihovo korištenje u kuharstvu
9. Narodne juhe
10. Gotova jela i jela po narudžbi od mesa janjetine
11. Gotova jela i jela po narudžbi od mesa peradi
12. Priprema slanih jela usplamćivanjem, pred stolom gosta
13. Slatka jela od dizanog tijesta
14. Kulinarska važnost goveđe pisanice u restaurantskom poslovanju i gotovljenje jela prema želji gosta
15. Tema po izboru učenika

IIIg

ZANIMANJE: SLASTIČAR

Predmet: Slastičarstvo

Mentor: Robert Perić

Temu izabire 6 učenika

1. Prhka tijesta i njegovo korištenje
2. Dizano lisnato tijesto
3. Dizana tijesta i njihovo korištenje
4. Torta Saint Honoroe, Sacher, Doboš, Opera, Švarcvald
5. Korištenje prhkog tijesta
6. Moderne torte
7. Korištenje voća u slastičarstvu
8. Sladoled i sladoledni pripravci
9. Slastice istarske kuhinje
10. Čokolada

IIIh

ZANIMANJE: KUCHAR

Predmet: Kuharstvo

Mentor: Igor Ciceran

Temu izabire 13 učenika

1. Važnost pripremnih radova u pansionском i restauranskom načinu poslovanja kuhinje
2. Korištenje svježeg povrća u kuharstvu
3. Korištenje svijetlih mesa u kuharstvu
4. Korištenje svijetlih mesa u dijetalnoj kuhinji
5. Korištenje sireva u kuharstvu
6. Korištenje mesa tune i palamide u kuharstvu
7. Hladna predjela od rakova i školjaka
8. Topla predjela od tvorničkih tijesta s osvrtom na namirnice
9. Topla predjela od lisnatog tijesta, s osvrtom na namirnice
10. Korištenje gljiva u kuharstvu
11. Guste juhe
12. Maneštre u Istarskoj kuhinji
13. Temeljni načini gotovljenja mesnih jela u odrescima
14. Gotova jela i jela po narudžbi od mesa govedine
15. Gotova jela i jela po narudžbi od mesa teletine
16. Prilozi, variva i garniture
17. Priprema slatkih jela usplamćivanjem, pred stolom gosta
18. Slatka jela od prhkog tijesta
19. Kulinarska važnost govedeg hrpta u restauranskom poslovanju i gotovljenje jela prema želji gosta
20. Tema po izboru učenika

IVa

ZANIMANJE: HOTELIJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća

Mentor: Vesna Radetić

Temu izabire 6 učenika

1. Nacionalni park Brijuni kao dio turističke ponude
2. Održivi turizam
3. Turistički proizvod Dubrovnika
4. Vinske ceste Istre
5. Elitni turizam Opatije
6. Organizacija kružnog putovanja
7. Turistička ponuda Pule
8. Prirodno atraktivni čimbenici Istre
9. Društveno atraktivni čimbenici Pule

Predmet: Geografija

Mentor: Slobodanka Stanišić

Temu izabire 6 učenika

1. Turistička valorizacija Azurne obale
2. Turistička valorizacija Ujedinjenih Arapskih Emirata
3. Turističke atraktivnosti savezne države Kalifornija
4. Turističke atraktivnosti Danske
5. Turističke atraktivnosti regije Veneto
6. Turističke atraktivnosti južne Njemačke
7. Turističke atraktivnosti Maroka
8. Turističke atraktivnosti Islanda
9. Turističke atraktivnosti Peru

Predmet: Turizam i marketing

Mentor: Dario Butković

Temu izabiru 3 učenika

1. Marketinško okruženje turističkog poduzeća
2. Specifičnosti marketinga turističke destinacije
3. Vrijednost i značaj marke u turizmu
4. Promocijske aktivnosti turističkog poduzeća
5. Tema po izboru učenika

Predmet: Knjigovodstvo s bilanciranjem

Mentor: Fatima Kalamujić

Temu izabiru 3 učenika

1. Popis imovine i obveza (inventarizacija)
2. Prihodi , rashodi i financijski rezultat poslovanja
4. Vrijednosni papiri-dionice
3. Obveze (kratkoročne i dugoročne)
5. Nabava,uskladištenje i utrošak materijala
6. Tema po izboru

Predmet: Gospodarsko pravo

Mentor: Dinko Di Giusto

Temu izabiru 2 učenika

1. Pravo vlasništva
2. Trgovačka društva
3. Kupoprodajni ugovor

Predmet: Poslovna psihologija s komunikacijom

Mentor: Jasmina Jurcan

Temu izabiru 2 učenika

1. Uloga MIS-a u turizmu
2. Važnost osobina ličnosti kod HTT djelatnika
3. Potrebe gosta

Predmet: Povijest umjetnosti i kulturno- povijesna baština

Mentor: Tina Širec Džodan

Temu izabiru 2 učenika

1. Suvremeno slikarstvo 20.stoljeća u Istri
2. Primijenjene crtačke tehnike; povijest tehnike tetoviranja
3. Pula (Pola), rimska provincija i destinacija za odmor

IVb

ZANIMANJE: HOTELIJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća

Mentor: Vesna Radetić

Temu izabire 7 učenika

1. VIP gosti i pripreme za njihov dolazak
2. Kulturne ustanove i kulturne manifestacije Pule
3. Temeljni i karakterizacijski elementi turističkog proizvoda Poreča
4. Razvoj agroturizma u Istri
5. Turistička perspektiva Pule
6. Turističke atrakcije Dubrovnika
7. Trka na prstenac i ostali turistički činitelji Barbana
8. Rabac – nekad i danas
9. Turistički razvoj Rovinja
10. Organizacija poslovanja hotela Park Plaza Histria
11. Receptivni činitelji Opatije

Predmet: Geografija

Mentor: Slobodanka Stanišić

Temu izabire 5 učenika

1. Turističke atraktivnosti Švicarske
2. Turističke atraktivnosti Argentine
3. Turističke atraktivnosti Turske
4. Kulturna baština južne Afrike
5. Turističke atraktivnosti Portugala
6. Turističke atraktivnosti istočne Kanade
7. Turističke atraktivnosti Novog Zelanda
8. Turističke atraktivnosti Filipina

Predmet: Turizam i marketing

Mentor: Dario Butković

Temu izabiru 4 učenika

1. Konceptija društveno odgovornog marketinga turističkog poduzeća
2. Internet marketing turističkog poduzeća
3. SWOT analiza i planiranje marketinga u turističkom poduzeću
4. Stvaranje i razvoj turističkog proizvoda
5. Primjena promocijskog spleta u turizmu
6. Tema po izboru učenika

Predmet: Knjigovodstvo s bilanciranjem

Mentor: Fatima Kalamujić

Temu izabiru 3 učenika

1. Imovina poduzetnika i izvori financiranja
2. Nematerijalna imovina - Patenti
3. Blagajničko poslovanje
4. Kupci i poslovno okruženje
5. Financijska izvješća - Bilanca
6. Tema po izboru

Predmet: Gospodarsko pravo

Mentor: Dinko Di Giusto

Temu izabiru 2 učenika

1. Dioničko društvo
2. Ugovor o prijevozu
3. Sredstva za pojačanje ugovora

Predmet: Poslovna psihologija s komunikacijom

Mentor: Jasmina Jurcan

Temu izabiru 2 učenika

1. Inteligencija i kreativnost u turizmu
2. Uloga promidžbene prodaje u turizmu
3. Verbalna i neverbalna komunikacija HTT djelatnika

Predmet: Povijest umjetnosti i kulturno- povijesna baština

Mentor: Tina Širec Džodan

Temu izabiru 2 učenika

1. Urbanistički razvoj Pule u Antici
2. Urbanistički razvoj Pule u austrougarskom razdoblju
3. Nezakcij, zadnji histarski utvrđeni grad

IVc

ZANIMANJE: TURISTIČKO HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST

Predmet: Kuharstvo sa slastičarstvom

Mentor: Grgo Komazin

Temu izabire 5 učenika

1. Uloga i važnost riba, rakova, školjki i mekušaca u kuharstvu
2. Zaboravljena jela istarske kuhinje
3. Enogastronomska ponuda u Istri
4. Crijevne zarazne bolesti i njihovo sprječavanje
5. Raskoš Hrvatske gastronomske ponude
6. Vegetarijanska prehrana - zdravlje ili moda
7. Jela po narudžbi od mesa
8. Gotova jela od mesa
9. Slobodna tema - tema po izboru

Predmet: Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Igor Černjul

Temu izabiru 4 učenika

1. Cognac i Armagnac
2. Gastronomske navike gostiju diljem svijeta
3. Organizacija svečanog ručka za 24 uzvanika
4. Sherry – porijeklo, povijesni značaj i konzumacija
5. Škotski Whisky - porijeklo, povijesni značaj i konzumacija
6. Beaujolais - porijeklo, povijesni značaj i konzumacij

Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu

Mentor: Irena Kiss

Temu izabiru 3 učenika

1. Motivacija i upravljanje ljudskim potencijalima
2. Organizacijska kultura
3. Ljudski kapital - etički, društveni, intelektualni
4. Formalna i neformalna organizacijska struktura
5. Investicije
6. Tema po izboru

Predmet: Marketing u turizmu

Mentor: Dario Butković

Temu izabiru 2 učenika

1. Elementi marketinškog spleta turističkog poduzeća
2. Obilježja i elementi turističkog proizvoda
3. Promocija turističke destinacije
4. Tema po izboru učenika

Predmet: Knjigovodstvo
Mentor: Fatima Kalamujić
Temu izabiru 2 učenika

1. Izvori imovine
2. Financijska izvješća-Račun dobiti i gubitka
3. Financijska imovina poduzetnika
4. Tema po izboru

Predmet: Poslovna psihologija s komunikacijom
Mentor: Jasmina Jurcan
Temu izabire 1 učenik

1. Važnost emocija u turizmu i ugostiteljstvu
2. Motivacija gosta i djelatnika u turizmu i ugostiteljstvu

Predmet: Povijest hrvatske kulturne baštine
Mentor: Tina Širec Džodan
Temu izabire 1 učenik

1. Rimski forum u Puli, centar događanja u Antici
2. Austrougarske vile
3. Histri, prapovijesna kultura u Istri

Predmet: Promet i putničke agencije
Mentor: Helena Mirković
Temu izabire 1 učenik

1. Turističke agencije ili turoperatora
2. Poslovanje putničke agencije

Predmet: Recepcijsko poslovanje
Mentor: Vesna Radetić
Temu izabire 1 učenik

1. Poslovanje prijamnog odjela
2. Rezervacije i vrste rezervacija

IVd

ZANIMANJE: KOMERCIJALIST

Predmet: Poznavanje robe

Mentor: Marina Bosak

Temu izabire 5 učenika

1. Asortiman vina na našem tržištu
2. Pamuk i izrađevine od pamuka
3. Sredstva za njegu i poljepšavanje kose
4. Tekstilna konfekcija za žene
5. Staklena roba
6. Mliječne preradevine
7. Alternativni izvori energije
8. Tema po izboru

Predmet: Poslovne komunikacije

Mentor: Irena Kiss

Temu izabiru 4 učenika

1. Etika u poslovnim komunikacijama
2. Razvoj, značaj i utjecaj društvenih mreža
3. Kulturološke posebnosti u međunarodnom poslovnom komuniciranju
4. Motivacija - pojam, vrste, procesi
5. Bonton poslovnih komunikacija
6. Komunikacijski stilovi
7. Tema po izboru

Predmet: Marketing

Mentor: Ivana Jelić

Temu izabiru 4 učenika

1. Marketinški splet (4P)
2. Ponašanje potrošača
3. Životni ciklus proizvoda
4. Marketinška strategija
5. Istraživanje tržišta
6. Marketing informacijski sustav (MIS)

Predmet: Trgovinsko poslovanje

Mentor: Lana Buždon

Temu izabiru 3 učenika

1. Načini i metode prodaje
2. Franšizing
3. Lizing
4. Etičko poslovanje u trgovinskoj djelatnosti
5. Prodajno poslovanje

Predmet: Poduzetništvo
Mentor: Helena Mirković
Temu izabiru 3 učenika

1. Socijalno poduzetništvo
2. Oblici financiranja poduzetničkog pothvata
3. Od ideja do realizacije poduzetničkog pothvata
4. Žene u poduzetništvu
5. Menadžment malog poduzeća
6. Obiteljsko poduzetništvo

Predmet: Tehnika vanjsko - trgovinskog poslovanja
Mentor: Dario Rajko
Temu izabiru 3 učenika

1. Poslovi vanjske trgovine
2. Poduzetništvo u vanjskoj trgovini
3. Poslovna dokumentacija u vanjskoj trgovini
4. Načini plaćanja u vanjskoj trgovini
5. Vanjskotrgovinska politika države

Predmet: Računovodstvo
Mentor: Fatima Kalamujić
Temu izabiru 2 učenika

1. Temeljna financijska izvješća
2. Nabava i prodaja robe u trgovini na veliko
3. Kratkoročna potraživanja
4. Tema po izboru