**TEME ZA ZAVRŠNI RAD**

**ŠKOLSKA GODINA 2022./2023.**

* Prijava izabranih tema: od 26. do 28. listopada 2022. godine

**IIIe**

**ZANIMANJE: PRODAVAČ**

**Predmet: Prodajno poslovanje**

**Mentor: Dajana Cvek**

**Temu izabiru 4 učenika**

1. Upravljanje kategorijama

2. Načela i načini izlaganja robe u prodajnom prostoru

3. Sustav praćenja zadovoljstva kupaca

4. Naplaćivanje robe

5. Ovlaštene institucije za obavljanje platnog prometa

6. Poštanski prijevoz

7. Istraživanje tržišta prodaje (primjer iz prakse)

**Predmet: Nabavno poslovanje**

**Mentor: Andrea Bračun**

**Temu izabiru 4 učenika**

1. Povijesni razvoj trgovine

2. Asortiman robe u prodavaonici

3. Zalihe robe u prodavaonici

4. Vrste prodavaonica

5. Izlaganje robe u prodajnom prostoru

6. Sustav EAN (crtični kod)

**Predmet: Osnove marketinga**

**Mentor: Helena Mirković**

**Temu izabiru 4 učenika**

1. Segmentacija tržišta

2. Globalni marketing

3. Menadžment odnosa s kupcima(CRM)

4. Marketing mix

5. Oglašavanje

6. Društveni mediji i marketing

7. Tema po slobodnom izboru učenika

**Predmet: Poznavanje robe**

**Mentor: Ana Mikulić**

**Temu izabiru 3 učenika**

1. Asortiman i kakvoća konditorskih proizvoda na našem tržištu

2. Asortiman i kakvoća mlinskih i pekarskih proizvoda na našem tržištu

3. Dekorativna kozmetika

4. Vrste i skladištenje kemijske robe za poljoprivredu

5. Keramička roba

**IIIf**

**ZANIMANJE: KONOBAR**

**Predmet: Ugostiteljsko posluživanje**

**Mentor: Igor Černjul**

**Temu izabiru 11 učenika**

1. Povijest, uzgoj i vrste kave

2. Priprema i posluživanje moka i turske kave

3. Negroni kroz povijest

4. Votka, povijest, vrste i konzumacija

5. Pjenušava vina, proizvodnja i posluživanje

6. Fortificirana vina, povijest, proizvodnja, vrste, posluživanje

7. Barski inventar, vrste i upotreba

8. Rituali ispijanja čaja u svijetu

9. Dekoracije za coktaile

10. Organizacija i posluživanje svečane večere za 12 uzvanika

11. Organizacija i posluživanje svečanog ručka za 30 uzvanika

12. Priprema tatarskog bifteka

13. Rezanje i posluživanje sireva pred stolom gosta

14. Posluživanje crvenih vina

15. Pivo, povijest, vrste i posluživanje

16. Flambiranje slatkih jela

17. Tehnike pripreme barskih mješavina

**Predmet: Poznavanje robe i prehrana**

**Mentor: Marina Bosak**

**Temu izabiru 2 učenika**

1. Proizvodnja i vrste vina
2. Proizvodnja i vrste piva
3. Vrste jakih alkoholnih pića
4. Tema po izboru

**IIIg**

**ZANIMANJE: KUHAR**

**Predmet: Kuharstvo**

**Mentor: Igor Ciceran**

**Temu izabiru 10 učenika**

1. Korištenje začina i mirodija u kuharstvu

2. Važnost pripremnih radova u pansionskom i restauranskom načinu poslovanja kuhinje

3. Korištenje tamnih mesa u kuharstvu

4. Hladna predjela od sitne plave morske ribe

5. Hladna predjela od glavonožaca

6. Hladna predjela od mesa – prigotovljenog pečenjem

7. Topla predjela od domaćeg tijesta, s osvrtom na namirnice

8. Topla predjela od krumpirovog tijesta s osvrtom na namirnice

9. Tartufi i njihovo korištenje u kuharstvu

10. Narodne juhe

11. Gotova jela i jela po narudžbi od mesa janjetine

12. Gotova jela i jela po narudžbi od mesa peradi

13. Priprema slanih jela usplamćivanjem, pred stolom gosta

14. Slatka jela od dizanog tijesta

15. Kulinarska važnost goveđe pisanice ( filet - a ) u restauranskom poslovanju i

gotovljenje jela prema želji gosta

16. Tema po izboru učenika u dogovoru sa mentorom

**Predmet: Poznavanje robe i prehrana**

**Mentor: Marina Bosak**

**Temu izabiru 2 učenika**

1. Žitarice i prerađevine

2. Vrste i čuvanje mesnih prerađevina

3. Kava i kavovine

4. Tema po izboru

**ZANIMANJE: SLASTIČAR**

**Predmet: Slastičarstvo**

**Mentor: Robert Perić**

**Temu izabiru 5 učenika**

1. Bezglutenske slastice
2. Croasan, Brioches, 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. Sladoled i sladoledni pripravci
8. Moderne torte
9. Dizano tijesto ( fermentirano )
10. Hrvatska tradicionalna slatka jela
11. Brašna, sredstva za zaslađivanje, sredstva za fermentaciju, masnoće, jaja, sredstva za zgušnjavanje i želiranje koja koristimo koristimo u slastičarstvu

**IIIh**

**ZANIMANJE: KUHAR**

**Predmet: Kuharstvo**

**Mentor: Roberto Zović**

**Temu izabiru 10 učenika**

1. Korištenje svježeg povrća u kuharstvu
2. Korištenje svijetlih mesa u kuharstvu
3. Korištenje svijetlih mesa u dijetalnoj kuhinji
4. Korištenje sireva u kuharstvu
5. Hladna predjela od tradicionalnih Hrvatskih suhomesnatih proizvoda
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. Upotreba gljiva u toplim predjelima
10. Guste juhe
11. Krem juhe od povrća
12. Gotova jela i jela po narudžbi od mesa govedine
13. Gotova jela i jela po narudžbi od mesa teletine
14. Prilozi, variva i garniture
15. Tema po izboru učenika u dogovoru sa mentorom.

**Predmet: Poznavanje robe i prehrana**

**Mentor: Marina Bosak**

**Temu izabiru 4 učenika**

1. Voće i prerađevine
2. Čaj i domaći čajevi
3. Vrste i čuvanje sireva
4. Začini
5. Proizvodnja i vrste vina
6. Mesne prerađevine
7. Tema po izboru

**IVa**

**ZANIMANJE: HOTELIJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR**

**Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća**

**Mentor: Helena Mirković**

**Temu izabiru 4 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. Tema po slobodnom izboru učenika

**Predmet: Geografija**

**Mentor: Slobodanka Stanišić**

**Temu izabiru 5 učenika**

1. Turističke atraktivnosti Finske

2. Turističke atraktivnosti Portugala

3. Turističke atraktivnosti Savezne države Hawaii

4. Turističke atraktivnosti Ekvadora

5. Turističke atraktivnosti otoka Honshu

6. Turističke atraktivnosti Malezije

7. Turističke atraktivnosti Tanzanije

8. Turističke atraktivnosti Novog Zelanda

**Predmet: Turizam i marketing**

**Mentor: Dario Butković**

**Temu izabiru 3 učenika**

1. Specifičnosti marketinga turističke destinacije

2. Vrijednost i značaj brenda u turizmu

3. Hrvatska turistička zajednica

4. Promocijske aktivnosti turističkog poduzeća

5. Marketinško istraživanje u turizmu

6. Tema po izboru učenika (uz prethodni dogovor s mentorom)

**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-mjenice

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. Pravo služnosti

3. Trgovačka društva

4. Ugovori obveznog prava

5. Kupoprodajni ugovor

**Predmet: Poslovna psihologija s komunikacijom**

**Mentor: Jasmina Jurcan**

**Temu izabiru 2 učenika**

1. Promidžbena prodaja i pokroviteljstvo u turizmu

2. Osobine ličnosti HTT djelatnika

3. Važnost emocija kod HTT djelatnika

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

**Mentor: Nenad Stojković**

**Temu izabiru 2 učenika**

1. Pazin – grad i spomenici

2. Split – grad i spomenici

3. Ivana Brlić Mažuranić – život i djelo

4. Antička ostavština Pule

5. Kulturno-povijesna baština grada Dubrovnika

**IVb**

**ZANIMANJE: HOTELIJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR**

**Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća**

**Mentor: Vesna Radetić**

**Temu izabiru 6 učenika**

1. Ciklo turizam

2. Kulturne, zabavne i sportske manifestacije Pule

3. NP „ Brijuni“

4. Stara dama hrvatskog turizma –Opatija

5. Fažana – nekad i danas

6. Prirodno atraktivni čimbenici Istre

7. Temeljni i karakterizacijski elementi turističkog proizvoda Rovinja

8. Nautički turizam Istre

9. Održivi turizam

10. Elitni turizam Opatije

11. Vjerski turizam

12. Bezgotovinski način plaćanja – kreditne kartice

**Predmet: Geografija**

**Mentor: Slobodanka Stanišić**

**Temu izabiru 5 učenika**

1. Turističke atraktivnosti Slovačke

2. Turističke atraktivnosti Mađarske

3. Turističke atraktivnosti Kostarike

4. Turističke atraktivnosti Čilea

5. Turističke atraktivnosti Tajlanda

6. Turističke atraktivnosti Filipina

7. Turističke atraktivnosti Zambije

8. Turističke atraktivnosti Savezne države New South Wales

**Predmet: Turizam i marketing**

**Mentor: Dario Butković**

**Temu izabiru 3 učenika**

1. Društveno odgovorni marketing turističkog poduzeća

2. E-marketing turističkog poduzeća

3. Utjecaj marketinškog okruženja na poslovanje poduzeća

4. Stvaranje i razvoj turističkog proizvoda

5. Primjena promocijskog spleta u turizmu

6. Tema po izboru učenika (uz prethodni dogovor s mentorom)

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

**Mentor: Nenad Stojković**

**Temu izabiru 3 učenika**

1. Kulturno-povijesna baština grada Zadra

2. Herman Dalmatin

3. Renesansa u Hrvatskoj

4. Barok u Hrvatskoj

5. Ostavština predrimske Istre

6. Monkodonja – istarska Mikena

7. Juraj Julije Klović – Michelangelo minijature

**Predmet: Knjigovodstvo s bilanciranjem**

**Mentor: Fatima Kalamujić**

**Temu izabiru 2 učenika**

1. Imovina poduzetnika i izvori financiranja

2. Nematerijalna imovina-Patenti

3. Balagajničko 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. Obrt

2. Ugovor o prijevozu

3. Sredstva za pojačanje ugovora

4. Osnivanje i prestanak trgovačkog društva

**Predmet: Poslovna psihologija s komunikacijom**

**Mentor: Jasmina Jurcan**

**Temu izabiru 2 učenika**

1. Uloga MIS-a u turizmu

2. Poslovni bonton djelatnika u turizmu

3. Potrebe modernog gosta

**IVc**

**ZANIMANJE: TURISTIČKO HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**Predmet: Kuharstvo sa slastičarstvom**

**Mentor: Grgo Komazin**

**Temu izabiru 5 učenika**

1. Uloga i važnost riba,rakova,školjki i mekušaca u kuharstvu

2. Zaboravljena jela istarkse kuhinje

3. Enogastronomska ponuda u Istri

4. Crijevne zarazne bolesti i njihovo sprječavanje

5. Raskoš Hrvatske gastronomske ponude

6.Vegetarianska prehrana - zdravlje ili moda

7. Jela po narudžbi od mesa

8. Gotova jela od mesa

9. Slobodna tema - tema po izboru

10. Hladna predjela – uporaba i važnost u gastronomiji

11. Prilozi, variva i garniture

12. Perad – podjela, vrste i uporaba

13. Divljač – podjela, vrste i uporaba

**Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu**

**Mentor: Irena Kiss**

**Temu izabiru 5 učenika**

1. Upravljanje ljudskim potencijalima

2. Kategorizacija hotela

3. Bonton u poslovnim komunikacijama

4. Motivacijske teorije i procesi

5. Organizacijske promjene i načini prilagodbe

6. Tema po izboru učenika

**Predmet: Ugostiteljsko posluživanje**

**Mentor: Ingrid Racan**

**Temu izabiru 2 učenika**

1. Tehnike pripreme barskih mješavina

2. Priprema i posluživanje napitaka na bazi espresso kave

3. Organizacija i posluživanje cocktail party-a za 200 osoba

4. Priprema i posluživanje coktailla na bazi espressa

5. Flambiranje slanih jela

**Predmet: Poznavanje robe i prehrana**

**Mentor: Ana Mikulić**

**Temu izabire 1 učenik**

1. Med i ostali pčelinji proizvodi

2. Tehnologija proizvodnje vina

**Predmet: Knjigovodstvo**

**Mentor: Fatima Kalamujić**

**Temu izabire 1 učenik**

1.Izvori imovina

2. Nematerijalna imovina-Franšiza

3.Tema po izboru

**Predmet: Poslovna psihologija s komunikacijom**

**Mentor: Jasmina Jurcan**

**Temu izabire 1 učenik**

1. Propagandna poruka u ugostiteljstvu

2. Rješavanje prigovora u ugostiteljstvu

**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 (uz prethodni dogovor s mentorom)

**IVd**

**ZANIMANJE: KOMERCIJALIST**

**Predmet: Poznavanje robe**

**Mentor: Marina Bosak**

**Temu izabiru 2 učenika**

1. Žitarice i prerađevine

2. Sredstva za njegu lica i dekorativna kozmetika

3. Tekstilna konfekcija za žene

4. Tema po izboru

**Predmet: Poslovne komunikacije**

**Mentor: Irena Kiss**

**Temu izabiru 5 učenika**

1. Argumentacija, strategije i taktike pregovora

2. Utjecaj Interneta na razvoj komunikacije

3. Kulturna uvjetovanost poslovnih komunikacija

4. Medijska kultura

5. Komunikacijski konflikti i metode rješavanja

6. Tema po izboru učenika

**Predmet: Marketing**

**Mentor: Dario Butković**

**Temu izabiru 2 učenika**

1. Marketinški splet poduzeća

2. SWOT analiza i planiranje marketinga u poduzeću

3. Primjena promocijskog spleta

4. Tema po izboru učenika (uz prethodni dogovor s mentorom)

**Predmet: Tehnika vanjsko - trgovinskog poslovanja**

**Mentor: Andrea Bračun**

**Temu izabiru 3 učenika**

1. Značenje sudjelovanja Republike Hrvatske u međunarodnoj  razmjeni

2. Poslovno komuniciranje u vanjskoj trgovini

3. Gospodarske usluge u vanjskotrgovinskom poslovanju

4. Poslovi međunarodne špedicije

5. Kupoprodajni ugovor u vanjskoj trgovini

6. Carinski sustav, carinske olakšice i zaštitna politika

**Predmet: Računovodstvo**

**Mentor: Fatima Kalamujić**

**Temu izabiru 3 učenika**

1. Temeljna financijska izvješća-Račun dobiti i gubitka

2. Nabava i prodaja robe u trgovini na veliko

3. Kratkoročna potraživanja

4. Porez na dodanu vrijednost

5. Imovina i knjigovodstveno praćenje imovine

6. Tema po izboru

**Predmet: Poduzetništvo**

**Mentor: Helena Mirković**

**Temu izabire 1 učenik**

1. Upravljanje rizicima

2. Malo poduzetništvo u turizmu

3. Tema po slobodnom izboru učenika

**Predmet: Trgovinsko poslovanje**

**Mentor: Dajana Cvek**

**Temu izabiru 3 učenika**

1. Uloga i značenje vanjske trgovine u gospodarstvu

2. Uloga novca u gospodarstvu i društvu

3. Elektronička nabava-primjeri iz prakse

4. Čimbenici oblikovanja organizacije

5. Organizacijska struktura-primjeri iz prakse

6. Uskladištenje robe

7. Funkcije trgovine