



**PRIJEDLOG TEMA ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA U ŠK. GOD. 2023./2024.
ZA PROGRAM : TURISTIČKO – HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST A**

PROGRAM: Turizam i ugostiteljstvo
OBRAZOVNI PROFIL: thk A
RAZREDNI ODJEL: četvrti

PREDMET: Promet i putničke agencije
MENTOR: Darija Vuletić Slamar
TEME:

1.	Razvoj nautičkog turizma u Republici Hrvatskoj
2.	Religijski aranžman-hodočašća
3.	Putovanja motivirana zdravstvenim razlozima - zdravstveni i wellness turizam

PREDMET: Marketing u turizmu
MENTOR: Rozana Rakovac
TEME:

1.	Marketinško istraživanje - (zauzeto)
2.	Marketinško okruženje
3.	Cijena i distribucija- elementi marketinškog spleta

PREDMET: OPP
MENTOR: Darija Vuletić Slamar
TEME:

1.	Menadžment hotelskog poduzeća
2.	Organizacija funkcija u ugostiteljskom poduzeću

PREDMET: Knjigovodstvo; Računovodstvo i kontrola
MENTOR: Damir Štokovac
TEME:

1.	Knjigovodstvene isprave
2.	Kratkotrajna financijska imovina poduzeća
3.	Evidencija nabave i uskladištenje sirovina i materijala
1.	Knjigovodstveni računi i njihove vrste
2.	Kapital i obveze
3.	Dinamičke računovodstvene kategorije



PREDMET: Povijest hrvatske kulturne baštine

MENTOR: Blaženka Tomić

TEME:

1.	Ivan Meštrović, ikona hrvatske umjetnosti - (zauzeto)
2.	Ostatci rimske arhitekture u Hrvatskoj i njihov turistički značaj - (zauzeto)
3.	Dubrovnik-povijest grada i kulturno-povijesna baština - (zauzeto)
4.	Šibenik-povijest grada i kulturno-povijesna baština - (zauzeto)

PREDMET: Poslovna psihologija s komunikacijom

MENTOR: Antonija Mijatović

TEME:

1.	Tim
2.	Komunikacijske vještine u turizmu
3.	Profesionalna selekcija djelatnika – (zauzeto)

PREDMET: Turistički zemljopis

MENTOR: Toni Guštin

TEME:

1.	Razvoj i revitalizacija turizma hrvatskih otoka - (zauzeto)
2.	Usporedba razvoja eno-gastronomskog turizma Istre i Južne Dalmacije - (zauzeto)

PREDMET: Ugostiteljsko posluživanje

MENTOR: Tanja Radetić Zidarić

TEME:

1.	Flambiranje slatkih jela
2.	Priprema i posluživanje pića u baru
3.	Kratke barske mješavine
4.	Pjenušava vina

PREDMET: Kuharstvo sa slastičarstvom

MENTOR: Sebastian Mileša

TEME:

1.	Slatka jela od dizanog, vučenog i prhkog tijesta
2.	Jela od krupne plave ribe
3.	Jela od janjetine
4.	Slavonska kuhinja





**PRIJEDLOG TEMA ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA U ŠK. GOD. 2023./2024.
ZA PROGRAM : TURISTIČKO – HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST B**

PROGRAM: Turizam i ugostiteljstvo
OBRAZOVNI PROFIL: thk B
RAZREDNI ODJEL: četvrti

PREDMET: Promet i putničke agencije
MENTOR: Darija Vuletić Slamar
TEME:

1.	Ciklo turizam
2.	Povijest putovanja
3.	Turistički aranžman - afinitetni

PREDMET: Marketing u turizmu i OPP
MENTOR: Rozana Rakovac
TEME:

1.	Turistički proizvod destinacije Istra – (zauzeto)
2.	Marka proizvoda – (zauzeto)
3.	Stvaranje turističkog proizvoda – (zauzeto)
1.	Organizacijska struktura ugostiteljskog poduzeća
2.	Upravljanje u suvremenim poduzećima

PREDMET: Turistički zemljopis
MENTOR: Toni Guštin
TEME:

1.	Ekoturizam Kostarike – stanje i perspektive razvoja
2.	Prostorna raspodjela ugostiteljskih objekata u gradu Poreču

PREDMET: Knjigovodstvo; Računovodstvo i kontrola
MENTOR: Damir Štokovac
TEME:

1.	Ulaganja u vrijednosne papire
2.	Troškovi poslovanja
3.	Prihodi
1.	Dvojno knjigovodstvo
2.	Poslovne knjige
3.	Konto



PREDMET: Povijest hrvatske kulturne baštine

MENTOR: Blaženka Tomić

TEME:

1.	Građevine pod zaštitom UNESCO-a u Hrvatskoj i njihov turistički značaj
2.	Putovanje renesansnim graditeljskim djelima Hrvatske
3.	Povijest turizma u Istri u doba Austro-Ugarske monarhije
4.	Zadar-povijest i kulturno-povijesna baština

PREDMET: Poslovna psihologija s komunikacijom

MENTOR: Antonija Mijatović

TEME:

1.	Psihologija i reklamiranje
2.	Neverbalna komunikacija u radu s gostima – (zauzeto)
3.	Karakteristike prostora i njihov utjecaj na gosta

PREDMET: Kuharstvo sa slastičarstvom

MENTOR: Edi Herak

TEME:

1.	Gotova jela od peradi - obraditi 4 jela , normativ za deset osoba
2.	Hrvatska nacionalna jela – obraditi po jedno jelo od pet hrvatskih regionalnih kuhinja, normativ za deset osoba
3.	Jela po narudžbi – obraditi po jedno jelo od prženog(satiranog), pohanog, zapečenog, pečenog mesa na žaru - svako jelo za deset osoba

PREDMET: Ugostiteljsko posluživanje

MENTOR: Tanja Radetić Zidarić

TEME:

1.	Duge barske mješavine
2.	Posluživanje jela i pića u prijevoznim sredstvima
3.	Kava kao napitak





PRIJEDLOG TEMA ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA U ŠK. GOD. 2023./2024.
ZA PROGRAM : HOTELIJERSKO-TURISTIČKI TEHNIČAR

PROGRAM: Turizam i ugostiteljstvo
OBRAZOVNI PROFIL: htt
RAZREDNI ODJEL: četvrti

PREDMET: Knjigovodstvo s bilanciranjem
MENTOR: Damir Štokovac
TEME:

1.	Knjigovodstvena konta
2.	Knjigovodstvene isprave u poslovanju s materijalom
3.	Obračun i knjiženje materijalnih troškova poslovanja poduzeća
4.	Imovina poduzeća
5.	Analitičko knjigovodstvo kupaca
6.	Novčano poslovanje poduzeća
7.	Financijska imovina
8.	Troškovi

PREDMET: Turizam i marketing
MENTOR: Rozana Rakovac
TEME:

1.	Marketinški plan – (zauzeto)
2.	Sportske manifestacije kao dio turističkog proizvoda Istre – (zauzeto)
3.	Promocija- dio marketinškog spleta - (zauzeto)
4.	Uloga društvenih mreža u promociji turističkog proizvoda – (zauzeto)
5.	Manifestacije kao dio turističkog proizvoda Istre - (zauzeto)
6.	Elementi turističkog proizvoda – (zauzeto)
7.	Segmentacija i pozicioniranje proizvoda na tržištu - (zauzeto)
8.	Područja primjene marketinga u turizmu – (zauzeto)



PREDMET: Gospodarsko pravo

MENTOR: Rozana Rakovac

TEME:

1.	Obiteljsko pravo – (zauzeto)
2.	Radno pravo – (zauzeto)
3.	Kazneno pravo – (zauzeto)
4.	Trgovačko pravo
5.	Dionička društva
6.	Ugovorno trgovačko pravo
7.	Ugovori u turizmu
8.	Trgovačka društva

PREDMET: Povijest umjetnosti i kulturno-povijesna baština

MENTOR: Blaženka Tomić

TEME:

1.	Grčka-kolijevka europske civilizacije - (zauzeto)
2.	Antonio Gaudi-arhitekt koji je obilježio Barcelonu - (zauzeto)
3.	Vincent van Gogh -život i djela - (zauzeto)
4.	Prag-šetnja kulturno-povijesnim spomenicima - (zauzeto)
5.	Pariz-hit destinacija kulturnog turizma - (zauzeto)
6.	Bajkovita Toscana - (zauzeto)

PREDMET: Geografija

MENTOR: Toni Guštin

TEME:

1.	Geografska obilježja i turistička valorizacija Gorske Hrvatske
2.	Geografska obilježja i turizam kineskih megagrađova - (zauzeto)
3.	Turističko-geografska obilježja Jugoistočne Azije - (zauzeto)
4.	Turističko-geografska obilježja Južne Koreje - (zauzeto)
5.	Turističko-geografska obilježja slovenskih Alpa - (zauzeto)
6.	Zastupljenost speleoloških lokaliteta u turističkoj ponudi Istre - (zauzeto)

PREDMET: Poslovna psihologija s komunikacijom

MENTOR: Antonija Mijatović

TEME:

1.	Vođenje
2.	Primjena psihologije u radu s turističkim djelatnicima
3.	Motivacija djelatnika za rad u turizmu – (zauzeto)





PRIJEDLOG TEMA ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA U
ŠK. GOD. 2023./2024. ZA PROGRAM KUHAR

PROGRAM: Turizam i ugostiteljstvo

OBRAZOVNI PROFIL: kuhar

RAZREDNI ODJEL: treći

PREDMET: Kuharstvo

MENTOR: Sebastian Mileša, stručni učitelj kuharstva

TEME:

1.	Riblji menu od 6 slijedova
2.	Dalmatinska regionalna kuhinja
3.	Uskrsna jela
4.	Tradicionalna istarska kuhinja
5.	Jela od zaboravljenih namirnica
6.	Jela za dječje vrtiće
7.	Jela od mljevenog mesa
8.	Gotova jela od goveđeg mesa
9.	Jela od divljači
10.	Jela od samoniklih gljiva
11.	Jela za vegetarijance
12.	Gotova jela od teletine
13.	Gotova jela od junetine
14.	Gotova jela od peradi
15.	Gotova jela od svinjetine
16.	Topla predjela od ribe i tjestenine
17.	Topla predjela od riže
18.	Topla predjela od rakova
19.	Topla predjela od školjki i glavonožaca
20.	Jela od istarskog tartufa
21.	Svečana večera za Valentinovo
22.	Topla predjela od samoniklih gljiva

Napomena: Jela se pišu po normativima za 10 osoba.





PRIJEDLOG TEMA ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA U
ŠK. GOD. 2023./2024. ZA PROGRAM KONOBAR

PROGRAM: Turizam i ugostiteljstvo

OBRAZOVNI PROFIL: konobar

RAZREDNI ODJEL: treći

PREDMET: Ugostiteljsko posluživanje

MENTOR: Tanja Radetić Zidarić, stručna učiteljica ugostiteljskog posluživanja

TEME:

1.	Crvena vina
2.	Prigodni obroci u ugostiteljstvu – banket
3.	Uloga konobara u prodaji ugostiteljskih usluga
4.	Bijela vina
5.	Flambiranje slanih jela
6.	Organizacija cateringa za 60 osoba
7.	Sredstva ponude jela i pića
8.	Faze uslužnog procesa
9.	Dekantiranje vina
10.	Topli napitci
11.	Priprema i posluživanje vrućih alkoholnih pića
12.	Posluživanje jela, pića i napitaka u kavani





PRIJEDLOG TEMA ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA U
ŠK. GOD. 2023./2024. ZA PROGRAM SLASTIČAR

PROGRAM: Turizam i ugostiteljstvo

OBRAZOVNI PROFIL: slastičar

RAZREDNI ODJEL: treći

PREDMET: Slastičarstvo

MENTOR: Biserka Udovičić, stručna učiteljica slastičarstva

TEME:

1.	Svečane torte
2.	Tijesto s medom
3.	Čokolada (povijest čokolade i primjena) – (zauzeto)
4.	Slastice za dijabetičare
5.	Sladoled (vrste sladoleda)
6.	Slastice na bazi želatine i slatkog vrhnja
7.	Minjoni – (zauzeto)
8.	Slastice od krumpirovog tijesta
9.	Glazure
10.	Praline
11.	Izrade i dekoriranje torti – (zauzeto)

