

Ad 4) Teme za završni rad

**TEME ZA ZAVRŠNI RAD**

ZANIMANJE: KUHAR, 3.f, 3.i

NASTAVNI PREDMET: KUHARSTVO

ŠKOLSKA GODINA 2023/2024

MENTORICE: Alisa Alija Mazalin, Biserka Šmit i Sanja Ivanović

1. Hladna predjela - razne salate
2. Hladna predjela od povrća i voća
3. Hladna predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca
4. Juhe - bistre juhe
5. Juhe - guste juhe
6. Topla predjela od tijesta
7. Topla predjela od tjestenina
8. Topla predjela od riže
9. Topla predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca
10. Jela od riba
11. Jela od rakova
12. Jela od školjki i glavonožaca
13. Gotova jela od govedine
14. Gotova jela od teletine
15. Gotova jela od peradi
16. Gotova jela od mljevenog mesa
17. Jela po narudžbi s roštilja
18. Jela po narudžbi od mljevenog mesa
19. Jela po narudžbi od pohanog mesa
20. Hrvatska nacionalna jela
21. Slatka jela od raznih tijesta
22. Slatka jela od biskvitnih smjesa
23. Voće i jela od voća
24. Alternativna prehrana (dijetalna, vegetarijanska, makrobiotička)
25. Posebni režimi prehrane (bezglutenska, sportaši)
26. Novi trendovi u kuharstvu
27. Čokolada u kuharstvu
28. Sirevi u kuharstvu
29. Mali zalogaji (fingerfood)

**TEME ZA ZAVRŠNI RAD**

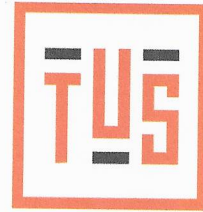
ZANIMANJE : KONOBAR, 3.E RAZRED

NASTAVNI PREDMET : Ugostiteljsko posluživanje

ŠKOLSKA GODINA 2023/2024

MENTORI: Renata Polegubić- Vlaše, Nikola Nimac

1. Sredstva ponude jela
2. Sredstva ponude pića
3. Obroci u ugostiteljstvu, posluživanje dnevnih obroka u hotelskoj sobi, u vrtu, na terasi
4. Posluživanje hladnih predjela
5. Posluživanje juha
6. Posluživanje toplih predjela
7. Posluživanje gotovih jela
8. Posluživanje jela od riba, rakova i mekušaca
9. Posluživanje jela po narudžbi
10. Posluživanje kvalitetnih crvenih i bijelih vina
11. Pripremanje i posluživanje napitaka od kave i čaja
12. Prodajni i poslužni odjeli, inventar u ugostiteljstvu
13. Barske mješavine
14. Prigodni svečani obrok, Cocktail party
15. Prigodni svečani obrok Buffet
16. Prigodni svečani obrok Banket
17. Flambiranje slanih jela
18. Flambiranje slatkih jela
19. Posluživanje bezalkoholnih pića i piva
20. Posluživanje aperitivnih i digestivnih pića
21. Posluživanje pjenušavih vina
22. Posluživanje priloga, garnitura i umaka
23. Filiranje ribe kod stola gosta



**ZAPISNIK ODRŽANOG DRUGOG SASTANKA STRUČNOG VIJEĆA AKTIVA STRANIH JEZIKA  
TURISTIČKO-UGOSTITELJSKE ŠKOLE ŠIBENIK, ODRŽANOG DANA 18. listopada 2023.**

**Dnevni red:**

1. Popis tema za završni rad

**ENGLJSKI JEZIK:**

1. Šibenik – a tourist destination
2. Krka – National park excursion
3. London
4. New York
5. Tourism in Croatia

**NJEMAČKI JEZIK:**

1. Nationalparks in Deutschland
2. Sehenswürdigkeiten in Kroatien
3. Deutschland als Tourismusland
4. Köln – eine Stadt erleben
5. Nautischer Tourismus in Kroatien

**TALIJANSKI JEZIK:**

1. Il turismo culturale a Šibenik
2. L'albergo 5 stelle
3. La città di Firenze
4. Il Parco nazionale di Krka
5. Il Parco nazionale di Kornati

**FRANCUSKI JEZIK:**

1. Le tourisme culturel à Šibenik
2. L'hôtel 5 étoiles
3. La ville de Paris
4. Le Parc national de Krka
5. Le Parc national de Kornati

# Hrvatska povijest kulturne baštine ( Tomislav Bašić

Teme za završni rad

Razred : 4.g

God. 2023./ 2024

- 1.Albrecht Durer
- 2.Claude Monet
- 3.August Rodin
- 4.Ivan Meštrović
- 5.Anton Gaudi
- 6.Edvard Munch
- 7.Tema po izboru učenika

Teme za Završni rad iz predmeta : Turizam i marketing

RAZRED : 4.G

PROF. Božena Brnalić

(šk. god. 2023./2024.)

1. Predstavljanje destinacije ( po izboru )
- 2 . Marka turističkog proizvoda, po izboru
3. Politički marketing
4. Društvene mreže i marketing
5. Marketing Turističko – ugostiteljske škole
6. Promocija turističkog proizvoda ( po izboru )
7. Oglašavanje u marketingu
8. Marketing filmske umjetnosti
9. Marketing Šibenskih tvrđava
10. Marketing OPG - a ( primjer po izboru )
11. Tema po osobnom izboru

POPIS TEMA ZA ZAVRŠNI RAD šk.god. 2023/24.

Nastavni predmet: **ORGANIZACIJA POSLOVANJA PODUZEĆA**

Razred: 4.G HTT

Mentorica: Anita Čobanov

1. Kamping turizam u RH
2. Uloga OPG-ova u turističkoj ponudi Dalmacije
3. Filmski turizam u svijetu i u RH
4. Organizacija višednevnog putovanja po Dalmaciji za ljubitelje enologije i gastronomije
5. Organizacija višednevnog putovanja po Hrvatskoj za ljubitelje enologije i gastronomije
6. Najbolje destinacije održivog turizma
7. Generacije Y, Z i Alpha kao ciljne skupine turističke ponude
8. Organizacija maturalnog putovanja – destinacija po izboru
9. Projekt osnivanja DMK za ŠKŽ
10. Utjecaj prirodnih katastrofa na turizam
11. Tema po izboru učenika (u dogovoru s mentorom)

Razred: 4. B ; Šk. god. 2023. / 2024.

Geografija : Damira Kalabrić Matić

1. Potencijal legendi skradinskog i drniškog područja u razvoju kulturnog turizma Nacionalnog parka Krke.
2. Turistička valorizacija koraljarstva otoka Zlarina
3. Rijeka Cetina u funkciji razvoja pustolovnog turizma Dalmatinske zagore
4. Turistička ponuda otoka Cresa
5. Opatijsko primorje - najstarija primorska turistička regija Hrvatske
6. Put Svetog Jakova - utjecaj religije na razvoj turizma
7. Njemačka - država bajkovitih dvoraca
8. Škotska - privlačni faktori turizma
9. Island zemlja vatre i leda
10. Krški podzemni oblici Slovenije u funkciji razvoja turizma.