

**TEME ZA ZAVRŠNI RAD**  
**ŠKOLSKA GODINA 2024./2025.**

**/Popis mentora i tema/**

**IIIe**

**ZANIMANJE: PRODAVAČ**

**Predmet: Prodajno poslovanje**

Mentor: Lana Buždon

**Popis tema:**

1. Suvremeni oblici maloprodaje – Tea Perković
2. Prodajni razgovor – Hana Ujčić
3. Franšizing – posebni oblik prodaje – Patrik Tomašević

**Predmet: Nabavno poslovanje**

Mentor: Dajana Cvek

**Popis tema:**

1. Vrste prodavaonica prehrambenih i neprehrambenih proizvoda – Alani Avdi
2. Čimbenici uspješnog poslovanja prodavaonice – Mihael Durković

**Predmet: Osnove marketinga**

Mentor: Dario Butković

**Popis tema:**

1. Istraživanje tržišta u trgovini – Emili Edelinski

**Predmet: Poznavanje robe**

Mentor: Rašeljka Herman

**Popis tema:**

1. Dječja kozmetika – Lana Buić
2. Pesticidi u hrani – Valentina Zubak
3. Trgovačke vrste tkanina – Borna Živković

**III f**

**ZANIMANJE: KONOBAR**

**Predmet: Ugostiteljsko posluživanje**

Mentor: Ingrid Racan

**Popis tema:**

1. Champagne, povijest, proizvodnja, vrste posluživanja – Elena Prčić
2. Barski inventar, vrste i upotreba – Marina Bradarić
3. Dekoracije za koktaile – Marija Juričić
4. Kava, vrste, proizvodnja, tehnike pripreme napitaka od kave – Lucija Lukić
5. Priprema tatarskog bifteka – Mateo Pilimini
6. Pivo, povijest, vrste i posluživanje – Teo Nikolić
7. Cocktaile, povijesni nastanak, podjela i načini pripreme – Matija Barbarić

**Predmet: Ugostiteljsko posluživanje**

Mentor: Maja Percan Mešetović

**Popis tema:**

1. Tehnike pripreme barskih mješavina – Šeila Hasanbašić
2. Povijest, uzgoj i vrste kave – Emin Obić
3. Priprema posluživanje moka i turske kave – Karlo Mirković
4. Negroni kroz povijest – Deni Močinić

5. Votka, povijest, vrste i konzumacija – Sebastijan Špringman
6. Pjenušava vina, proizvodnja i posluživanje – Dino Martinčić
7. Posluživanje hrane, tehnika posluživanja, način posluživanja jela – Kristijan Gojani

**Predmet: Poznavanje robe i prehrana**

Mentor: Ana Mikulić (Vanessa Šegec)

**Popis tema:**

1. Proizvodnja i vrste vina – Vanesa Širola
2. Proizvodnja i vrste piva – Radika Valentić

**IIIg**

**ZANIMANJE: KUHAR**

**Predmet: Kuharstvo**

Mentor: Filip Gunjača

**Popis tema:**

1. Hladna predjela od bijele ribe – Sven Vučerić
2. Topla predjela od domaće tjestenine – Lara Nikles
3. Marketing u gastronomiji – Tin Vujčić
4. Jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca – Niko Perišić
5. Bistre juhe – Luka Vidović
6. Prehrana sportaša – Dino Halilović
7. Pansionska kuhinja – Mateo Ružić
8. “A la cart” kuhinja- Diego Diković
9. Istarska i dalmatinska kuhinja, što ih spaja, a što ih dijeli - Valentina Vrzić
10. Slatka jela Hrvatske kuhinje – Domagoj Šteko

**Predmet: Poznavanje robe i prehrana**

Mentor: Ana Mikulić

**Popis tema:**

1. Vrste voća i prerađevine – Ivona Malnar
2. Kava i kavovine – Sven Stjelja

**ZANIMANJE: SLASTIČAR**

**Predmet: Slastičarstvo**

Mentor: Robert Perić

**Popis tema:**

1. Čokolada – Emilia Amadea Marić
4. Slastice bez glutena – Michelle Kovačić
5. Tradicionalne slastice Istre – Mia Erceg
6. Petit Four – Aurora Nađ

**IIIh**

**ZANIMANJE: KUHAR**

**Predmet: Kuharstvo**

Mentor: Roberto Zović

**Popis tema:**

1. Korištenje svježeg povrća u kuharstvu – Andrej Šnun
2. Hladna predjela od sitne plave morske ribe – Ivan Miševski
3. Topla predjela od domaćeg tijesta, s osvrtom na namirnice – Erik Belšak
4. Tartufi i njihovo korištenje u kuharstvu – Valerija Benić
5. Guste juhe – Matija Babić
6. Gotova jela i jela po narudžbi od mljevenog mesa – David Topić
7. Maneštre u Istarskoj kuhinji – Petra Ivković

## **Predmet: Kuharstvo**

Mentor: Igor Ciceran

### **Popis tema:**

1. Hladna predjela od tradicionalnih Hrvatskih suhomesnatih proizvoda – Leon Radolović
2. Upotreba gljiva u toplim predjelima – Dino Pačić
3. Narodne juhe – Toni Brljavac
4. Krem juhe od povrća – Mateo Rekanović
5. Gotova jela i jela po narudžbi od mesa govedine – David Benković
6. Gotova jela i jela po narudžbi od mesa peradi – Lucija Konović
7. Priprema slanih jela usplamćivanjem, pred stolom gosta – Fabijan Sergio
8. Korištenje tamnih mesa u kuharstvu

## **Predmet: Poznavanje robe i prehrana**

Mentor: Ana Mikulić (Vanessa Šegec)

### **Popis tema:**

1. Vrste i čuvanje sira – Donatela Česnik
2. Začini – Antonio Petričević

## **IVa**

## **ZANIMANJE: HOTELIJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR**

## **Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća**

Mentor: Helena Mišković

### **Popis tema:**

1. Elektroničko poslovanje u hotelijerstvu i turizmu – Teuta Mravičić
2. Poslovanje putničke agencije – Inaya Hevešević
3. Zdravstveni turizam u Hrvatskoj – Rea Stepčić

4. Organizacija prijamnog odjela u hotelu „x“ – Marija Rozenbeker

5. Hrvatski hoteli s 5 zvjezdica – Veronika Žufić

6. Osobine hotelskih zaposlenika – Nika Kancelar

**Predmet: Geografija**

Mentor: Slobodanka Stanišić

**Popis tema:**

1. Turističke atraktivnosti Belgije – Paola Nikolić
2. Turističke atraktivnosti Filipina – Duje Rašin
3. Turističke atraktivnosti Finske – Alex Mihatović
4. Turističke atraktivnosti Novog Zelanda – Petra Vitasović
5. Turističke atraktivnosti Perua – Matteo Bakša

**Predmet: Turizam i marketing**

Mentor: Dario Butković

**Popis tema:**

1. SWOT analiza i planiranje marketinga u turističkom poduzeću – Lea Mošnja
2. Promocijske aktivnosti turističkog poduzeća - Leny Jurica

**Predmet: Knjigovodstvo s bilanciranjem**

Mentor: Fatima Kalamujić

**Popis tema:**

1. Imovina poduzetnika i izvori financiranja – Elena Zagorac
2. Kapital – David Grgorović

**Predmet: Gospodarsko pravo**

Mentor: Jelena Kristina Cindrić Bačac

**Popis tema:**

1. Vrste ugovora – Dino Guštin
2. Dioničko društvo – Mario Ivašković
3. Izvori trgovačkog prava – Petra Filjar

**Predmet: Poslovna psihologija s komunikacijom**

Mentor: Jasmina Jurcan

**Popis tema:**

1. Emocije i emocionalna inteligencija HTT djelatnika – Karla križman
2. Potrebe modernog gosta – Manola Čikada

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

Mentor: Morena Petrinčić

**Popis tema:**

1. Arhitektura antičkog Rima – Victoria Kontošić
2. Barokno kiparstvo – Gloria Benić
3. Slikarstvo impresionizma- Mia Žagar
4. Frank Lloyd Wright – Rene Bolković

**IVb**

**ZANIMANJE: HOTELIJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR**

**Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća**

Mentor: Vesna Radetić

**Popis tema:**

1. NP „Brijuni“ – Tea Folo
2. Stara dama hrvatskog turizma –Opatija – Emili Biletić

3. Prirodno atraktivni čimbenici Istre – Ana Bašić
4. Turistički razvoj Rovinja – Damjan Gerlič
5. Fažana – od malog ribarskog mjesta do atraktivnog odredišta – Nino Močenić
6. Važnost turizma u gospodarstvu RH – Ivona Kokotec

**Predmet: Geografija**

Mentor: Slobodanka Stanišić

**Popis tema:**

1. Turističke atraktivnosti Kambodže – Katja Honović
2. Turističke atraktivnosti Nizozemske – Paola Flah
3. Turističke atraktivnosti Švedske – Katja Flego Peruško
4. Turističke atraktivnosti Tanzanije – Kim Marie Rola
5. Turističke atraktivnosti Venezuele – Tea Tomišić

**Predmet: Turizam i marketing**

Mentor: Dario Butković

**Popis tema:**

1. Konceptija društveno odgovornog marketinga turističkog poduzeća – Karla Košir
2. Istraživanje turističkog tržišta – Andrea Kolić

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

Mentor: Morena Petrinčić

**Popis tema:**

1. Renesansno slikarstvo – Tara Buić Komšić
2. Pula u doba Austro-Ugarske Monarhije
3. Ivan Meštrović – Noemi Glazer

**Predmet: Knjigovodstvo s bilanciranjem**



Mentor: Fatima Kalamujić

**Popis tema:**

1. Blagajna i blagajničko poslovanje – Toni Drandić
2. Financijska imovina – Fabijan Lovrinov
3. Tema po izboru – Erik Detela Kaligarič

**Predmet: Gospodarsko pravo**

Mentor: Jelena Kristina Cindrić Bačac

**Popis tema:**

1. Pravna i poslovna sposobnost – Duje Vicković
2. Nevaljanost ugovora – Luka Tomić
3. Zastupanje trgovačkog društava – Nea Ucović

**Predmet: Poslovna psihologija s komunikacijom**

Mentor: Jasmina Jurcan

**Popis tema:**

1. Priprema za posao HTT djelatnika – Mihael Sandić
2. Odnosi s javnošću u turizmu – Sebastian Mržljak

**IVc**

**ZANIMANJE: TURISTIČKO HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**Predmet: Kuharstvo sa slastičarstvom**

Mentor: Grgo Komazin

**Popis tema:**

1. Uloga i važnost riba, rakova, školjki i mekušaca u kuharstvu - Toni Geršić
2. Zaboravljena jela Istarske kuhinje – Lindy Rnjak
3. Jela po narudžbi od mesa – specifičnosti u prigrutavljanju - David Mikelić
4. Gotova jela od mesa – uloga i važnost u gastronomiji - Deni Rajnović
5. Hladna predjela – uloga i važnost u gastronomiji – Teo Jurman
6. Eno gastronomija u Istri – Ana Buletić

**Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu**

Mentor: Dajana Cvek

**Popis tema:**

1. Razvoj ugostiteljstva u svijetu – Artan Asani
2. Razvoj ugostiteljstva u RH – Petar Uzelac
3. Kategorizacija smještajnih objekata – Michel Jojić
4. Barovi: Pregled različitih vrsta i njihov značaj u modernom ugostiteljstvu – Noemi Janković
5. Restorani: Klasifikacija i utjecaj na gastronomsko iskustvo – Anamaria Mišta

**Predmet: Ugostiteljsko posluživanje**

Mentor: Ingrid Racan

**Popis tema:**

1. Tehnike pripreme barskih mješavina – Ilaria Ukotić
2. Priprema i posluživanje napitaka na bazi espresso kave – Noel Popović

3. Whisky, povijest, proizvodnja, vrste i način posluživanja – Paola-Ska Kolar Šišić

**Predmet: Poznavanje robe i prehrana**

Mentor: Ana Mikulić (Vanessa Šegec)

**Popis tema:**

1. Tehnologija proizvodnje vina – Sara Anđić

**Predmet: Knjigovodstvo**

Mentor: Fatima Kalamujić

**Popis tema:**

1. Porez na dodanu vrijednost – Majda Kajtez

**Predmet: Poslovna psihologija s komunikacijom**

Mentor: Jasmina Jurcan

**Popis tema:**

1. Sportska psihologija i primjena u turizmu i ugostiteljstvu – Leo Kostić

**Predmet: Marketing u turizmu**

Mentor: Ivana Koljanin

**Popis tema:**

1. Marketing u ugostiteljstvu, hotelijerstvu i turizmu – Viktor Krleža

2. Turizam u Puli – Minela Dolić

**IVd**

**ZANIMANJE: KOMERCIJALIST**

**Predmet: Poznavanje robe**

Mentor: Rašeljka Herman

**Popis tema:**

1. Pčelinji proizvodi – Mak Muslimović
2. Fotoaparati i fotomaterijali – Gabrijel Kajtazi
3. Motorna vozila – Ivan Crnković
4. Proizvodi od žitarica – Antonio Kolgjeraj

**Predmet: Poslovne komunikacije**

Mentor: Dario Rajko

**Popis tema:**

1. Razgovor - komunikacijski proces – Leon Gavochanov
2. Virtualno poslovanje – Adelisa Mulavdić
3. Suvremene govorne vrste – Blaž Grabrić
4. Kulturna uvjetovanost poslovnih komunikacija – Anton Rosanda
5. Bonton u poslovnim komunikacijama – Ema Kezele

**Predmet: Marketing**

Mentor: Dario Butković

**Popis tema:**

1. Marketinške strategije poduzeća – Anes Hadžipašić
2. Kreiranje i važnost branda – David Pačalat
3. Promocijske aktivnosti poduzeća - Lea Buić