

TEME ZA ZAVRŠNI RAD

ŠKOLSKA GODINA 2021/2022.

Prijava izabranih tema: od 27. do 29. listopada 2021.

IIIe

ZANIMANJE: PRODAVAČ

Predmet: Prodajno poslovanje

Mentor: Dajana Cvek

Temu izabiru 3 učenika

1. Istraživanje tržišta prodaje
2. Elektronička prodaja
3. Kanali distribucije i fizička distribucija
4. Načela i načini izlaganja u prodajnom prostoru
5. Pojam i poslovi blagajničkog poslovanja

Predmet: Nabavno poslovanje

Mentor: Andrea Bračun

Temu izabiru 3 učenika

1. Asortiman robe u prodavaonici
2. Zalihe robe u prodavaonici
3. Proces poslovanja u skladištu
4. Izlaganje robe u prodajnom prostoru
5. Skladištenje robe u trgovačkom gospodarskom subjektu

Predmet: Osnove marketinga

Mentor: Helena Mirković

Temu izabiru 3 učenika

1. Marketing u trgovini
2. Određivanje cijene
3. Globalni marketing
4. Strategija marketinga
5. Tema po izboru učenika

Predmet: Poznavanje robe

Mentor: Ana Mikulić

Temu izabiru 2 učenika

1. Asortiman i kakvoća konditorskih proizvoda na našem tržištu
2. Dekorativna kozmetika
3. Vrste i skladištenje kemijske robe za poljoprivredu

III f

ZANIMANJE: KONOBAR

Predmet: Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Ingrid Racan

Temu izabire 8 učenika

1. Pivo, porijeklo, povijesni značaj i konzumacija
2. Likerska vina, povijesni pregled i posluživanje
3. Vrste i posluživanje bijelih vina
4. Vrste i posluživanje crvenih vina
5. Vrste i posluživanje pjenušavih vina
6. Posluživanje banketa za 30 osoba
7. Champagne, porijeklo, povijesni značaj i konzumacija
8. Zanimanje Sommelier
9. Cognac, porijeklo, povijesni značaj i konzumacija
10. Rum, porijeklo, povijesni značaj i konzumacija
11. Tequila, porijeklo, povijesni značaj i konzumacija
12. Škotski Whisky, porijeklo, povijesni značaj i konzumacija
13. Topli napitci od espresso kave
14. Napitci od čaja

Predmet: Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Ester Bilić Jurković

Temu izabire 5 učenika

1. Proizvodnja i vrste vina
2. Proizvodnja i vrste piva
3. Vrste bezalkoholnih pića
4. Vrste jakih alkoholnih pića
5. Vrste i upotreba alkaloidnih namirnica
6. Vrste zaslađivača
7. Žitarice i proizvodi od žitarica
8. Tema po izboru

IIIg

ZANIMANJE: KUHAR

Predmet: Kuharstvo

Mentor: Roberto Zović

Temu izabire 10 učenika

1. Hladna predjela od riba
2. Hladna predjela od raznih salata
3. Ragu juhe
4. Maneštre u istarskoj kuhinji
5. Topla predjela od domaćeg tijesta
6. Korištenje gljiva u kuharstvu
7. Korištenje tamnih mesa u kuharstvu
8. Korištenje svijetlih mesa u dijetalnoj kuhinji
9. Slatka jela od dizanog tijesta
10. Gotova jela i jela po narudžbi od mljevenog mesa
11. Gotova jela i jela po narudžbi od telećeg mesa
12. Korištenje začina i mirodija u kuharstvu
13. Jela istarske kuhinje
14. Sirevi u funkciji završnih jela
15. Tema po izboru učenika (uz konzultacije sa mentorom)

Predmet: Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Ana Mikulić

Temu izabiru 4 učenika

1. Mesni proizvodi i čuvanje mesnih proizvoda
2. Proizvodi od žitarica
3. Med i ostali pčelinji proizvodi
4. Vrste i upotreba alkaloidnih namirnica
5. Vino i uporaba vina u kuharstvu
6. Proizvodnja piva, vrste piva i upotreba piva u kuharstvu

ZANIMANJE: SLASTIČAR

Predmet: Slastičarstvo

Mentor: Robert Perić

Temu izabire 5 učenika

1. Regionalne slastice
2. Bezglutenske slastice
3. Slastice od dizanih tijesta
4. Torte Saint Honoroe, Sacher, Doboš, Opera, Švarcvald
5. Korištenje prhkog tijesta
6. Brašna, šećeri i sredstva za zaslađivanje, masnoće
7. Sladoled i sladoledni pripravci
8. Čokolada i čokoladni proizvodi

IIIh

ZANIMANJE: KUHAR

Predmet: Kuharstvo

Mentor: Sandi Siljan

Temu izabire 10 učenika

1. Guste juhe u kuharstvu
2. Povijest kuharstva
3. Vegetarijanstvo moda ili zdravlje
4. Sirevi u kuharstvu
5. Topla predjela od tjestenina
6. Kuharstvo u doba humanizma i renesanse
7. Hrvatska kuhinja
8. Specijaliteti europskih kuhinja
9. Hladna predjela
10. Dlakava divljač u kuharstvu
11. Pernata divljač u kuharstvu
12. Školjke u kuharstvu
13. Svečani obroci (coctail party, buffet, banquet)
14. Bolnička prehrana
15. Slobodna tema po izboru učenika

Predmet: Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Ester Bilić Jurković

Temu izabire 5 učenika

1. Med i ostali pčelinji proizvodi
2. Mliječne prerađevine
3. Kava i čaj
4. Žitarice i proizvodi od žitarica
5. Vrste mesnih prerađevina
6. Začini
7. Vrste zaslađivača
8. 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. Turizam Hrvatske
5. Hotelski menadžment
6. Tema po slobodnom izboru učenika

Predmet: Geografija

Mentor: Slobodanka Stanišić

Temu izabiru 4 učenika

1. Turističke atraktivnosti Savezne države New York
2. Turističke atraktivnosti Argentine
3. Turističke atraktivnosti Kambodže
4. Turističke atraktivnosti Češke
5. Turističke atraktivnosti Južne Koreje
6. Turističke atraktivnosti regije Veneto

Predmet: Turizam i marketing

Mentor: Dario Butković

Temu izabiru 3 učenika

1. Upravljanje marketingom turističkog poduzeća
2. Razvoj turističkog proizvoda
3. Promocija turističke destinacije
4. Primjena internet marketinga u turizmu
5. Tema po izboru učenika (uz prethodni dogovor s mentorom)

Predmet: Knjigovodstvo s bilanciranjem

Mentor: Fatima Kalamujić

Temu izabiru 2 učenika

1. Pojam i vrste prihoda
2. Nematerijalna imovina-Patenti
3. Novčano poslovanje građana

Predmet: Gospodarsko pravo

Mentor: Dinko Di Giusto

Temu izabiru 2 učenika

1. Vlasništvo
2. Pravo služnosti
3. Ugovori obveznog prava

Predmet: Poslovna psihologija s komunikacijom

Mentor: Jasmina Jurcan

Temu izabiru 2 učenika

1. Inteligencija i kreativnost u turizmu
2. Važnost prvog dojma u turizmu
3. Promidžbene tehnike u turizmu

Predmet: Povijest umjetnosti i kulturno- povijesna baština

Mentor: Morena Petrinčić

Temu izabire 1 učenik

1. Dioklecijanova palača u Splitu
2. Kulturno-povijesna baština grada Trogira

IVb

ZANIMANJE: HOTELIJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća

Mentor: Vesna Radetić

Temu izabire 5 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

Predmet: Geografija

Mentor: Slobodanka Stanišić

Temu izabire 5 učenika

1. Turističke atraktivnosti Savezne države Arizona
2. Turističke atraktivnosti Perua
3. Turističke atraktivnosti Kenije
4. Turističke atraktivnosti Danske
5. Turističke atraktivnosti Češke
6. Turističke atraktivnosti otoka Honshu
7. Turističke atraktivnosti Tajlanda
8. Turističke atraktivnosti regije Toscana

Predmet: Turizam i marketing

Mentor: Dario Butković

Temu izabiru 3 učenika

1. Marketinški splet turističkog poduzeća
2. Marketinško okruženje turističkog poduzeća
3. Istraživanje turističkog tržišta
4. Brendiranje turističke destinacije
5. Tema po izboru učenika (uz prethodni dogovor s mentorom)

Predmet: Povijest umjetnosti i kulturno- povijesna baština

Mentor: Morena Petrinčić

Temu izabiru 3 učenika

1. Kulturno-povijesna baština grada Šibenika
2. Romanika u Hrvatskoj
3. Secesija u Hrvatskoj
4. Antun Motika
5. Ivan Meštrović

Predmet: Knjigovodstvo s bilanciranjem

Mentor: Fatima Kalamujić

Temu izabiru 2 učenika

1. Pojam i vrste rashoda
2. Nematerijalna imovina – Zaštitni znak
3. Financijska imovina- vrijednosni papiri

Predmet: Gospodarsko pravo

Mentor: Dinko Di Giusto

Temu izabiru 2 učenika

1. Trgovačka društva
2. Kupoprodajni ugovor
3. Ugovor o prijevozu

Predmet: Poslovna psihologija s komunikacijom

Mentor: Jasmina Jurcan

Temu izabiru 2 učenika

1. Stavovi, predrasude i stereotipi u turizmu
2. Psihološki aspekt prezentacije ponude
3. Međukulturalne razlike u izražavanju emocija

IVc

ZANIMANJE: TURISTIČKO HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST

Predmet: Kuharstvo sa slastičarstvom

Mentor: Grgo Komazin

Temu izabire 6 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. Hladna predjela
10. Slobodna tema - tema po izboru

Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu

Mentor: Irena Kiss

Temu izabire 6 učenika

1. Turistički proizvod Pule
2. Mogućnosti zapošljavanja i napredovanja u ugostiteljskom sektoru
3. Upravljanje ljudskim potencijalima
4. Kategorizacija ugostiteljskih objekata
5. Mjerila uspješnosti poslovanja
6. Investicije i intelektualni kapital
7. Predispozicije razvoja turizma i ugostiteljstva u Republici Hrvatskoj
8. Motivacijske teorije i procesi
9. Vođenje organizacijskih promjena
10. Tema po izboru učenika

Predmet: Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Ingrid Racan

Temu izabiru 3 učenika

1. Likerska vina, povijesni pregled i posluživanje
2. Vrste i posluživanje crvenih vina
3. Vrste i posluživanje pjenušavih vina
4. Champagne, porijeklo, povijesni značaj i konzumacija
5. Zanimanje sommelier
6. Topli napitci od espresso kave

Predmet: Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Ana Mikulić

Temu izabiru 3 učenika

1. Mesni proizvodi i čuvanje mesnih proizvoda
2. Voće i proizvodi od voća
3. Vrste i upotreba alkaloidnih namirnica
4. Začini i njihova uporaba u kuharstvu
5. Tehnologija proizvodnje vina

Predmet: Knjigovodstvo

Mentor: Fatima Kalamujić

Temu izabiru 3 učenika

1. Knjiženje i obračun plaća
2. Kratkotrajna imovina-zalihe
3. Knjigovodstvene isprave
4. Platni promet
5. Bilanca

Predmet: Poslovna psihologija s komunikacijom

Mentor: Jasmina Jurcan

Temu izabiru 2 učenika

1. Promidžbene tehnike u ugostiteljstvu
2. Povezanost potreba gostiju i prezentacije ponude
3. Priprema za posao THK djelatnika

IVd

ZANIMANJE: KOMERCIJALIST

Predmet: Poznavanje robe

Mentor: Marina Bosak

Temu izabiru 2 učenika

1. Mlijeko i mliječni proizvodi
2. Sredstva za njegu lica i dekorativna kozmetika
3. Papirna konfekcija
4. Tema po izboru

Predmet: Poslovne komunikacije

Mentor: Irena Kiss

Temu izabiru 2 učenika

1. Kulturna uvjetovanost poslovnih komunikacija
2. Komunikacijski konflikti i aktivno slušanje
3. Bonton u poslovnim komunikacijama
4. Tema po izboru učenika

Predmet: Marketing

Mentor: Ivana Jelić

Temu izabiru 2 učenika

1. Marketing miks
2. Guerilla marketing
3. Promocijski miks

Predmet: Tehnika vanjsko - trgovinskog poslovanja

Mentor: Andrea Bračun

Temu izabiru 2 učenika

1. Značenje sudjelovanja Republike Hrvatske u međunarodnoj razmjeni
2. Poslovno komuniciranje u vanjskoj trgovini
3. Gospodarske usluge u vanjskotrgovinskom poslovanju

Predmet: Računovodstvo

Mentor: Fatima Kalamujić

Temu izabire 1 učenik

1. Kratkotrajna financijska imovina
2. Popis imovine i obveza
3. Dobit i raspodjela dobiti

Predmet: Poduzetništvo
Mentor: Helena Mirković
Temu izabire 1 učenik

1. Izvori financiranja poduzeća u Hrvatskoj
2. Tema po slobodnom izboru učenika

Predmet: Trgovinsko poslovanje
Mentor: Dajana Cvek
Temu izabire 1 učenik

1. Zaštita potrošača
2. Elektronička nabava-primjeri iz prakse