

POPIS UČENIKA I ODABRANIH TEMA ZA ZAVRŠNI RAD U ŠK. GOD. 2019./2020.

Razred: 3. b

Razrednik: Đani Božac

Red.br.	Prezime i ime	Naziv teme	Predmet	Mentor
<b>AUTOMEHATRONIČAR (9)</b>				
1.	B.A.	Radovi na motoru – blok i glava	Tehnologija automehatronike	Goran Popović
2.	B.T.	Radovi na sustavu kočnja	Tehnologija automehatronike	
3.	B.T.	Radovi na spojci vozila	Tehnologija automehatronike	
4.	M.I.	Ugradnja auto-plina	Tehnologija automehatronike	
5.	M.B.I.	Njega vozila: vanjsko i unutarnje pranje	Tehnologija automehatronike	
6.	P.M.	Radovi na spojci vozila	Tehnologija automehatronike	
7.	P.M.	Radovi na motoru – klipni mehanizam	Tehnologija automehatronike	
8.	T.R.	Radovi na sustavu ovjesa	Tehnologija automehatronike	
9.	Ž.S.	Radovi na motoru (razvodni mehanizam)	Tehnologija automehatronike	
<b>VODOINSTALATER (5)</b>				
10.	B.P.	Ugradnja vodokotlića i armature	Tehnologija vodoinstalacija	Dubravka Crismanich
11.	B.S.	Ugradnja umivaonika i armature	Tehnologija vodoinstalacija	
12.	M.M.	Priključak na vodoopskrbni sustav	Tehnologija vodoinstalacija	
13.	R.V.	Montaža kupaoničkih sanitarnih elemenata	Tehnologija vodoinstalacija	
14.	R.E.	Ugradnja kade i armatura	Tehnologija vodoinstalacija	
<b>ELEKTROINSTALATER (5)</b>				
15.	J.S.	Gromobranska instalacija	Električne instalacije	Boban Memedović
16.	K.L.	Izrada instalacije stubišne rasvjete	Električne instalacije	
17.	M.J.	Fotonaponski sustav stambenog prostora (zgrade)	Električne instalacije	
18.	M.M.	Izrada antenske instalacije	Električne instalacije	
19.	S.L.	Električna instalacija stambenog prostora – klasična izvedba	Električne instalacije	

POPIS UČENIKA I ODABRANIH TEMA ZA ZAVRŠNI RAD U ŠK. GOD. 2019./2020.

Razred: 3. d

Razrednica: Ticijana Ikica Piutti

Red.br.	Prezime i ime	Naziv teme	Predmet	Mentor
<b>KUHAR (8)</b>				
1.	B.V.	Tradicionalna istarska jela	Kuharstvo	Tihomir Horvat
2.	G.N.	Hladna i topla jela od jaja	Kuharstvo	
3.	L.L.	Jela od divljači	Kuharstvo	
4.	P.P.	Vegetarijanska kuhinja	Kuharstvo	
5.	S.F.	Jela od vučenog tijesta	Kuharstvo	
6.	Š.D.	Američka nacionalna kuhinja	Kuharstvo	
7.	T.R.	Zapečena (gratinirana) jela	Kuharstvo	
8.	V.P.	Hladna predjela od rakova, školjki, glavonožaca	Kuharstvo	
<b>KONOBAR (8)</b>				
9.	B.D.	Koktel party	Ugostiteljsko posluživanje	Ticijana Ikica Piutti
10.	K.V.	Posluživanje crvenih vina	Ugostiteljsko posluživanje	
11.	L.P.	Kava	Poznavanje robe i prehrane	Marija Orbanić
12.	M.M.	Posluživanje destilata	Ugostiteljsko posluživanje	Ticijana Ikica Piutti
13.	P.M.	Čaj kao napitak	Ugostiteljsko posluživanje	
14.	P.R.	Whisky	Poznavanje robe i prehrane	Marija Orbanić
15.	R.D.	Flambiranje slatkog jela	Ugostiteljsko posluživanje	Ticijana Ikica Piutti
16.	T.D.	Alkoholna pića	Ugostiteljsko posluživanje	
<b>SLASTIČAR (4)</b>				
17.	B.A.	Čokoladni deserti	Slastičarstvo	Tanja Košara
18.	B.I.	Mlijeko i vrhnje	Poznavanje robe i prehrane	Marija Orbanić
19.	B.L.	Sladoled	Slastičarstvo	Tanja Košara
20.	P.T.	Slatko i zdravo	Slastičarstvo	

POPIS UČENIKA I ODABRANIH TEMA ZA ZAVRŠNI RAD U ŠK. GOD. 2019./2020.

Razred: 4. c

Razrednica: Ivana Burić

Red.br.	Prezime i ime	Naziv teme	Predmet	Mentor
<b>TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST (13)</b>				
1.	B.S.J.	Riba i riblji specijaliteti	Kuharstvo sa slastičarstvom	Tanja Radetić
2.	D.M.	Prehrana bez glutena	Poznavanje robe i prehrana	Marija Orbanić
3.	J.N.	Kava kao napitak	Ugostiteljsko posluživanje	Ticijana Ikica Piutti
4.	J.S.	Maslinarstvo Istre	Poznavanje robe i prehrana	Marija Orbanić
5.	J.K.	Adrenalinski turizam u Istri	Osnove turizma	Cinzia Banko
6.	M.R.	Integralne žitarice	Poznavanje robe i prehrana	Marija Orbanić
7.	M.A.	Alkaloidne namirnice	Poznavanje robe i prehrana	
8.	M.N.	Nematerijalna kulturna baština sjeverne i središnje Istre	Povijest hrvatske kulturne baštine	Tanja Ranić Rovis
9.	O.E.	Kratke barske mješavine	Ugostiteljsko posluživanje	Ticijana Ikica Piutti
10.	R.S.M.	Sportski turizam grada Rovinja	Organizacija poslovanja poduzeća	Slađana Jančić
11.	S.I.	Sredstva za pojačanje ugovora	Gospodarsko pravo	Cinzia Banko
12.	S.L.	Duge barske mješavine	Ugostiteljsko posluživanje	Ticijana Ikica Piutti
13.	Z.-T.A.	Ugostiteljski objekt – Aperitiv bar	Ugostiteljsko posluživanje	