

**IZRADBA I OBRANA ZAVRŠNOGA RADA ŠK. G. 2021./2022.
PRIJEDLOG TEMA ZAVRŠNOGA RADA**

Razredni odjel: 4. c			
Razrednik: Slađana Jančić			
Područje rada: Turizam i ugostiteljstvo			
Obrazovni program: TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST			
	PREDMET	TEMA ZAVRŠNOGA RADA	NASTAVNIK/ICA
1.	Poznavanje robe i prehrana	Fermentirana mlijeka	Marija Orbanić
2.		Pjenušava vina	
3.		Pčelinji proizvodi	
4.	Osnove turizma	Turistička destinacija Prag	Cinzia Banko
5.		Avanturistički turizam u Hrvatskoj	
6.		Priče i legende kao sastavni dio turističke ponude Istre	
7.	Ugostiteljsko posluživanje	Priprema dugih barskih mješavina	Ticijana Ikica Piutti
8.		Kava kao napitak	
9.		Crvene sorte vina i njihovo posluživanje	
10.		Posluživanje doručka u hotelu s 5 zvjezdica	
11.		Priprema kratkih barskih mješavina	
12.		Organizacija poslovnog cateringa za 80 uzvanika	
13.		Stilovi piva i njihovo posluživanje	
14.	Kuharstvo sa slastičarstvom	Hladna predjela od ribe	Tihomir Horvat
15.		Hrvatska narodna kuhinja - kuhinja Istre i Kvarnera	
16.		Tartufi i jela od tartufa	
17.		Jela od plave ribe	

18.		Guste juhe	
19.		Gotova jela od svinjetine	
20.		Jela po narudžbi	
21.	Povijest hrvatske kulturne baštine	Histri u Istri	Tanja Ranić Rovis
22.		Štafelajno slikarstvo Istre od 15. do 18. stoljeća	
23.		Hrvatski renesansni slikari	
24.		Barokni dvorci Hrvatskog zagorja	
25.		Edo Murtić	
26.		Rovinjske sakralne građevine	
27.	Marketing u turizmu	Sportske manifestacije Istre	Slađana Jančić
28.	Promet i putničke agencije	Izletnički turizam Istre	
29.		Vrste turističkih aranžmana	
30.	Turistički zemljopis	Utjecaj COVID-19 na turizam Hrvatske	Vinka Gregov
31.		Kongresni turizam Hrvatske	
32.		Turizam Nizinske Hrvatske	
33.		Turistička ponuda otoka Hvara	
34.		Turističko - geografska obilježja Sjeverne Europe	