

IZRADBA I OBRANA ZAVRŠNOGA RADA ŠK. G. 2023./2024.**PRIJEDLOG TEMA ZAVRŠNOG RADA**

Razredni odjel: 3. d

Razrednik: Ivana Glavan

Područje rada i zanimanje: Turizam i ugostiteljstvo

KONOBAR (minimalno 5 tema)

	PREDMET	TEMA ZAVRŠNOGA RADA	NASTAVNIK/ICA
1.	Poznavanje robe i prehrana	Pivo	Marija Orbanić
2.	Ugostiteljsko posluživanje	Duge barske mješavine	Ticijana ikica Piutti
3.	Ugostiteljsko posluživanje	Kava kao napitak	Ticijana Ikica Piutti
4.	Ugostiteljsko posluživanje	Crvena vina	Ticijana Ikica Piutti
5.			

KUHAR (minimalno 12 tema)

	PREDMET	TEMA ZAVRŠNOGA RADA	NASTAVNIK/ICA
1.	Poznavanje robe i prehrana	Gljive	Marija Orbanić
2.	Poznavanje robe i prehrana	Suhomesnati proizvodi	Marija Orbanić
3.	Poznavanje robe i prehrana	Rakovi	Marija Orbanić
4.	Kuharstvo	Mediteranska kuhinja na području Istre	Matej Skert

5.	Kuharstvo	Talijanska kuhinja u gastronomiji Istre	Matej Skert
6.	Kuharstvo	Tartufi - značaj i doprinos u Hrvatskoj kuhinji	Matej Skert
7.	Kuharstvo	Utjecaj japanske kuhinje na području Hrvatske	Matej Skert
8.	Kuharstvo	Utjecaj morske ribe na gastronomiju Dalmatinske kuhinje	Matej Skert
9.	Kuharstvo	Njemačka kuhinja	Matej Skert
10.	Kuharstvo	Domaća tjestenina na području Istre	Matej Skert
11.	Kuharstvo	Fast food	Matej Skert
12.	Kuharstvo	Vegetarijanska kuhinja	Matej Skert

SLASTIČAR (minimalno 9 tema)

	PREDMET	TEMA ZAVRŠNOGA RADA	NASTAVNIK/ICA
1.	Poznavanje robe i prehrana	Kakao i čokolada	Marija Orbanić
2.	Poznavanje robe i prehrana	Sladoled	Marija Orbanić
3.	Slastičarstvo	Torte	Sandra Živolić
4.	Slastičarstvo	Minjoni	Sandra Živolić
5.	Slastičarstvo	Keksi	Sandra Živolić
6.	Slastičarstvo	Slastice koje se poslužuju na buffet stolu	Sandra Živolić
7.	Slastičarstvo	Slastice na bazi limuna	Sandra Živolić
8.	Slastičarstvo	Kreme u slastičarstvu	Sandra Živolić
9.	Slastičarstvo	Istarske tradicionalne slastice	Sandra Živolić

KLASA: 602-02/23-14/63

URBROJ:2171-9-01/01-23-4

Rovinj, 2. listopada 2023.