

POPIS UČENIKA I ODABRANIH TEMA ZA ZAVRŠNI RAD U ŠK. GOD. 2020./2021.

Razred: 3. b

Razrednik: Mato Kukuruzović

Red.br.	Prezime i ime	Naziv teme	Predmet	Mentor
AUTOMEHATRONIČAR (12)				
1.	B.I.	Radovi na spojci vozila	Tehnologija automehatronike	Goran Popović
2.	B.D	Ugradnja auto-plina		
3.	D.G.I.	Radovi na mjenjaču		
4.	J.E.	Održavanje i popravak klima-uređaja		
5.	K.A.	Radovi na spojci vozila		
6.	M.K.	Radovi na sustavu kočnja		
7.	M.E.	Radovi na motoru		
8.	P.T.	Radovi na motoru		
9.	Š.A.K.	Radovi na sustavu kočnja		
10.	T.T.	Zamjena homokinetičkog zgloba		
11.	V.L.	Radovi na sustavu ovjesa		
12.	Z.R.	Servisiranje i popravak ispušnog sustava		
VODOINSTALATER (5)				
13.	B.K.	Ugradnja kupaoničkih elemenata	Tehnologija vodoinstalacija	Dubravka Crismanich
14.	B.L.	Vodomjer		
15.	K.A.	Cijevi za vodovodne instalacije		
16.	M.A.	Montaža zahodske školjke i vodokotlića		
17.	Š.J.	Montaža umivaonika i armature		

POPIS UČENIKA I ODABRANIH TEMA ZA ZAVRŠNI RAD U ŠK. GOD. 2020./2021.

Razred: 3. d

Razrednica: Sandra Živolić

Red.br.	Prezime i ime	Naziv teme	Predmet	Mentor
KUHAR (9)				
1.	A.F.	Tjestenina	Kuharstvo	Tihomir Horvat
2.	A.F.	Desertna jela ugostiteljske kuhinje		
3.	H.A.	Hladna predjela od mesa		
4.	L.D.	Jela po narudžbi od govedine (junetina, teletina, govedina)		
5.	M.H.	Hrvatska kuhinja: tradicionalna slavonska kuhinja		
6.	P.R.	Brza prehrana (Fast food – Street food)		
7.	P.R.	Gotova mesna jela		
8.	Š.R.	Jela od ribe		
9.	Š.G.	Finger food		
KONOBAR (4)				
10.	M.N.	Posluživanje vina	Ugostiteljsko posluživanje	Ivanka Kresina
11.	O.S.	Posluživanje aperitivnih i digestivnih koktela		
12.	S.P.	Posluživanje Cocktail party-a (catering)		
13.	V.K.	Flambiranje slanah i slatkih jela		
SLASTIČAR (4)				
14.	B.N.	Zdrave slastice	Slastičarstvo	Sandra Živolić
15.	R.L.	Monoporcijski deserti		
16.	V.M.	Čokoladni deserti		
17.	V.M.	Slastice na bazi limuna		

POPIS UČENIKA I ODABRANIH TEMA ZA ZAVRŠNI RAD U ŠK. GOD. 2020./2021.

Razred: 4. c

Razrednica: Ivana Glavan

Red.br.	Prezime i ime	Naziv teme	Predmet	Mentor
TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST (14)				
1.	B.D.	Talijanska narodna kuhinja	Kuharstvo sa slastičarstvom	Franjo Milotić
2.	B.V.	Uloga kulturnih znamenitosti u turizmu Istre	Turistički zemljopis	Vinka Gregov
3.	B.A.	Tartufi i jela od tartufa	Kuharstvo sa slastičarstvom	Franjo Milotić
4.	C.M.	Rakije	Poznavanje robe i prehrana	Marija Orbanić
5.	D.L.	Jela od plodova mora	Kuharstvo sa slastičarstvom	Franjo Milotić
6.	H.S.	Turizam Maroka – najposjećenije države Afrike	Turistički zemljopis	Vinka Gregov
7.	I.G.	Turizam grada Dubrovnika	Turistički zemljopis	Vinka Gregov
8.	J.M.	Uloga nacionalnih parkova u turizmu Hrvatske	Turistički zemljopis	Vinka Gregov
9.	K.D.	Vinarstvo Istre	Poznavanje robe i prehrana	Marija Orbanić
10.	K.F.	Liposukcijska prehrana	Poznavanje robe i prehrana	Marija Orbanić
11.	K.S.	Organizacija i posluživanje svadbenog banketa za 100 uzvanika	Ugostiteljsko posluživanje	Ivanka Kresina
12.	L.M.	Pripremanje barskih mješavina	Ugostiteljsko posluživanje	Ivanka Kresina
13.	N.N.	Pršuti	Kuharstvo sa slastičarstvom	Franjo Milotić
14.	Š.S.	Srednjovjekovne istarske freske	Povijest hrvatske kulturne baštine	Tanja Ranić Rovis