

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

Razredni odjel: 3. d			
Razrednica: Nataša Despinić			
Područje rada: Turizam i ugostiteljstvo			
Obrazovni program: KONOBAR			
	NASTAVNI PREDMET	TEMA ZAVRŠNOGA RADA	NASTAVNIK/ICA
1.	Poznavanje robe i prehrana	Specijalna vina	Marija Orbanić
2.		Pivo	
3.	Ugostiteljsko posluživanje	Long drink	Ticijana Ikica Piutti
4.		Bijele sorte vina i njihovo posluživanje	
5.		Whiskey	
6.		Short drink	
7.	Turistička geografija	Autohtone sorte vina Primorske Hrvatske	Vinka Gregov
8.		Prirodni privlačni čimbenici Istre	

Obrazovni program: KUHAR			
	NASTAVNI PREDMET	TEMA ZAVRŠNOGA RADA	NASTAVNIK/ICA
1.	Kuharstvo	Hladna predjela od raznih salata	Matej Skert
2.		Hladna predjela od mesa	
3.		Gotova – glavna jela od klaoničke stoke	
4.		Gotova jela od mljevenog mesa	
5.		Jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca	

6.		A'la carte kuhinja	
7.		Rižoti	
8.		Canapei sendviči	
9.		Pizze	
10.		Jela za catering	
11.		Hrvatska nacionalna kuhinja – DALMATINSKA KUHINJA	
12.	Poznavanje robe i prehrana	Bijele morske ribe	Marija Orbanić
13.		Glavonošci	
14.		Pernata divljač	

Obrazovni program: SLASTIČAR			
	NASTAVNI PREDMET	TEMA ZAVRŠNOGA RADA	NASTAVNIK/ICA
1.	Poznavanje robe i prehrana	Kakao i čokolada	Marija Orbanić
2.		Sladoled	
3.	Slastičarstvo	Slastice za dijabetičare	Silvia Cah
4.		Bezglutenske slastice	
5.		Čokolada, povijest čokolade	
6.		Voće, slastice na bazi voća	
7.		Šećeri i sladila u slastičarstvu	
8.		Svjetski poznate slastice	
9.		Vrste tijesta u slastičarstvu	
10.		Slastice bez jaja, glutena i laktoze – alergije na hranu	