

# Teme za završni rad šk. god. 2019./2020.

## Kuhar

### Kuharstvo

**Mentor: Zlatko Šušlje**

1. HLADNA PREDJELA
2. TOPLA PREDJELA
3. PRIGOTOVLJAVANJE JELA PRED GOSTOM
4. ZNAČAJ DIVLJAČI U HRVATSKOJ NACIONALNOJ KUHINJI
5. TJESTENINE U KUHARSTVU
6. HRVATSKI AUTOHTONI PROIZVODI
7. HRVATSKI GASTRONOMSKI BRANDOVI
8. JELA PO NARUDŽBI
9. GARNITURE
10. ULOGA SMRZNUTIH NAMIRNICA I POLUPROIZVODA
11. ZNAČAJ FRANCUSKE KUHINJE ZA RAZVOJ GASTRONOMIJE
12. ULOGA ŽITARICA U KUHARSTVU

### Ugostiteljsko posluživanje

**Mentor: Milenko Rožić**

1. Posluživanje bijelih vina
2. Posluživanje zajutraka
3. Posluživanje toplih predjela

### Poznavanje robe i prehrana

**Mentor: Melanija Hodalj, dipl. ing.**

1. Upotreba voća i voćnih prerađevina u kuharstvu
2. Upotreba povrća i prerađevina od povrća u kuharstvu
3. Vrste žitarica i proizvoda od žita
4. Vrste mesa i mesnih prerađevina
5. Vrste riba i ribljih prerađevina
6. Važnost mlijeka i mliječnih proizvoda u prehrani
7. Važnost jaja u prehrani
8. Upotreba začina i mirodija u kuharstvu
9. Vrste i upotreba alkaloidnih namirnica
10. Alternativni načini prehrane
11. Energetska i biološka vrijednost hrane
12. Vrste i upotreba sladila

### Strani jezik II: Francuski jezik

**Mentor: Sonja Vukelić, prof.**

1. La cuisine française méditerranéenne
2. La cuisine française en Croatie
3. Les plats français traditionnels
4. La cuisine végétarienne