

Teme za završni rad školske godine 2022./2023.

Kuhar

Kuharstvo

Mentor: Draženka Stanišić

1. Jela za blagdanski stol
2. Ala cart jela (Jela po narudžbi)
3. Značajke svjetskih kuhinja
4. Obilježja Hrvatske kuhinje Slavonije i Baranje
5. Finger food u modernoj gastronomiji
6. Gotova jela
7. Desertna jela

Mentor: Igor Frketić

1. Kruh i peciva
2. Francuska kuhinja
3. Kuhanje u vakuumu
4. Vještina i tehnike rezanja noževima
5. Oprema suvremene ugostiteljske kuhinje
6. Hrvatski gastronomski proizvodi
7. Hrvatska nacionalna jela

Mentor: Zlatko Šušlje

1. TJESTENINE U KUHARSTVU
2. HRVATSKI AUTOHTONI PROIZVODI
3. ZNAČAJ I UPOTREBA SIREVA U KUHARSTVU
4. JUHE
5. GOTOVA JELA OD MESA
6. ULOGA SMRZNUTIH NAMIRNICA I POLUPROIZVODA
7. VEGETARIJANSTVO U UGOSTITELJSKOJ KUHINJI

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Zdenka Tomljanović

1. Podjela i posluživanje juha
2. Posluživanje jela na hladno-toplom buffetu

Mentor: Zdravko Torbica

1. Posluživanje mesnih jela
2. Priprema i posluživanje tatarskog bifteka

Strani jezik II: Francuski jezik

Mentor: Monika Puhalo, prof.

1. Les termes français dans l'art culinaire
2. Les fromages de France
3. Les plats traditionnels français
4. Les spécialités de viande
5. La pâte brisée

Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Melanija Hodalj, dipl. ing.

1. Vrste i upotreba kontinentalnog voća u kuharstvu
2. Mahunarke i jela od mahunarki
3. Vrste i upotreba biljnih ulja u prehrani

4. Vrste mesa i mesnih prerađevina
5. Vrste morskih riba i prerađevina od morskih riba
6. Vrste i upotreba rakova, glavonožaca i školjkaša
7. Važnost mlijeka i mliječnih proizvoda u prehrani
8. Važnost jaja u prehrani
9. Vrste i upotreba alkaloidnih namirnica
10. Vrste i upotreba sladila
11. Proizvodnja piva, vrste piva i upotreba u kuharstvu
12. Vrste vina i upotreba u kuharstvu
13. Upotreba aditiva u prehrani
14. Vegeterijanska prehrana
15. Makrobiotička prehrana