

Teme za završni rad školske godine 2022./2023.

Turističko-hotelijski komercijalist

Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu I, II i III

Mentor: Jasminka Brdar, dipl. oec.

1. Receptivni faktori Karlovačke županije
2. Turistička ponuda turističke destinacije xy
3. Organizacija poslovanja hotela xy
4. Organizacija poslovanja smještajnog odjela hotela
5. Cikloturizam na području Karlovačke županije
6. Komunikacija: hotelsko osoblje gosti
7. Promotivne aktivnosti ugostiteljskog poduzeća
8. Klasifikacija i analiza troškova poslovanja ugostiteljskih poduzeća
9. Istraživanje turističkog tržišta (kampovi u RH)

Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu IV

Mentor: Emanuel Cipurić, univ. spec. oec.

1. Glamping turizam
2. Menadžment hotelskog poduzeća "X"
3. Hotelski lanci

Strani jezik I: Engleski jezik

Mentor: Tamara Trkulja, prof.

1. London as a tourist destination
2. The land Down Under
3. Hotels - past, present and future
4. Conference tourism

Strani jezik II: Talijanski jezik

Mentor: Sonja Vukelić, prof.

1. Viaggio per l'Italia

Strani jezik II: Njemački jezik

Mentor: Ljiljana Telen, prof.

1. Die besten 5 Sterne Hotels in Kroatien

Kuharstvo (sa slastičarstvom)

Mentor: Igor Frketić

1. Blagdanski stol
2. Divljač u hrvatskoj nacionalnoj kuhinji
3. Suvremeni trendovi u gastronomiji
4. Slatkovodna riba u hrvatskoj gastronomskoj ponudi
5. Desertna jela od raznih vrsta tijesta
6. Paštete, terine i galantine
7. Osnove jela
8. Važnost temeljaca i njihova primjena
9. Oprema suvremene ugostiteljske kuhinje
10. Tradicionalni način pripreme jela na otvorenoj vatri ili žaru

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Zdenka Tomljanović

1. Sredstva ponude jela i pića
2. Obroci u ugostiteljstvu
3. Posluživanje hladnih predjela
4. Posluživanje kvalitetnih i vrhunskih vina
5. Pripremanje i posluživanje napitaka na bazi kave
6. Vrste i posluživanje piva
7. Posluživanje barskih mješavina
8. Posluživanje na Cateringu

Mentor: Zdravko Torbica

1. APERITIVI I DIŽESTIVI
2. POSLUŽIVANJE BIJELIH VINA
3. POSLUŽIVANJE CRVENIH VINA - DEKANTIRANJE
4. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE COCTAIL PARTYA
5. ORGANIZACIJA I POSLUŽIVANJE BANKETA
6. VRSTE BAROVA
7. DOGOTAVLJANJE JELA PRED STOLOM GOSTA