

TEME ZA ZAVRŠNI RAD
ŠKOLSKA GODINA 2025./2026.

/Popis mentora i tema/

IIIe

ZANIMANJE: PRODAVAČ

Predmet: Prodajno poslovanje

Mentor: Lana Buždon

Temu izabiru 3 učenika

Popis tema:

1. Etika u prodaji
2. Izlaganje robe u prodavaonici
3. Zalihe robe i upravljanje zalihama u prodavaonici
4. Suvremeni oblici maloprodaje

Predmet: Nabavno poslovanje

Mentor: Dario Rajko

Temu izabiru 3 učenika

Popis tema:

1. Funkcije i vrste trgovina
2. Istraživanja tržišta nabave
3. Vrste i oprema skladišta
4. Etika u nabavnom poslovanju
5. Tema po izboru učenika

Predmet: Osnove marketinga

Mentor: Dario Butković

Temu izabiru 3 učenika

Popis tema:

1. Društveno odgovorni marketing poduzeća u trgovini
2. Segmentacija tržišta
3. promocijskog spleta u trgovini
4. Unapređenje (pospješivanje) prodaje
5. Tema po izboru učenika (uz prethodni dogovor s mentorom)

Predmet: Poznavanje robe

Mentor: Rašeljka Herman

Temu izabiru 4 učenika

Popis tema:

1. VRSTE PAPIRA U TRGOVINI
2. DJEČJA KOZMETIKA
3. KONDITORSKI PROIZVODI
4. STAKLO I PROIZVODI OD STAKLA
5. NOVA HRANA
6. PESTICIDI U HRANI
7. TRGOVAČKE VRSTE TKANINA
8. TEMA PO IZBORU

III f

ZANIMANJE: KONOBAR

Predmet: Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Igor Černjul

Temu izabiru 7 učenika

Popis tema:

1. Priprema espresso kave i osnovnih napitaka od kave
2. Latte art – estetika u poslu bariste
3. Priprema i posluživanje tatarskog bifteka pred stolom gosta
4. Flambiranje jela pred gostom – tehnika, sigurnost i doživljaj gosta

5. Rum kao sastavni dio tropskih i egzotičnih koktela
6. Cognac kao simbol elegancije i tradicije u ugostiteljstvu
7. Vrste čajeva i njihovo pravilno posluživanje
8. „Five o'clock tea“ – engleska tradicija posluživanja čaja
9. Vrste čaša i njihova namjena u ugostiteljstvu
10. Kultura i bonton pri posluživanju jela
11. Malvazija i Teran – prepoznatljivi simboli istarskog vinogradarstva
12. Uloga čaša u posluživanju vina i doživljaju gosta
13. Negroni kroz povijest

Predmet: Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Ivana Jurić

Temu izabiru 6 učenika

1. Povijest, uzgoj i vrste kave
2. Priprema i posluživanje moka i turske kave
3. Negroni kroz povijest
4. Votka, povijest, vrste i konzumacija
5. Pjenušava vina, proizvodnja i posluživanje
6. Tehnike pripreme barskih mješavina
7. Priprema i posluživanje napitaka na bazi espresso kave
8. Organizacija i posluživanje cocktail party-a za 100 osoba
9. Priprema i posluživanje cocktaila na bazi espressu
10. Flambiranje slanih jela
11. Flambiranje slatkih jela
12. Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge smještaja, prehrane, točenja pića i napitaka

Predmet: Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Ana Mikulić

Temu izabiru 2 učenika

Popis tema:

1. Vrste i upotreba alkaloidnih namirnica

2. Tehnologija proizvodnje bijelog vina i kvalitetna i vrhunska bijela vina u RH

3. Tema po izboru

IIIg

ZANIMANJE: KUHAR

Predmet: Kuharstvo

Mentor: Igor Ciceran

Temu izabiru 4 učenika

Popis tema:

1. Važnost, značaj i razlike pripremnihi radova u restauracijskim i pansionkim kuhinjama.
2. Hladna predjela od glavonožaca
3. Topla predjela od domaćeg tijesta, s osvrtom na namirnice
4. Tartufi i njihovo korištenje
5. Guste juhe, priprema i gotovljenje
6. Tema po izboru učenika u dogovoru s mentorom

Predmet: Kuharstvo

Mentor: Roberto Zović

Temu izabiru 5 učenika

Popis tema:

1. Korištenje svježeg povrća u kuharstvu s naglaskom na čuvanje važnih sastojaka u povrću
2. Hladna predjela od rakova i školjaka
3. Bistre juhe, priprema i gotovljenje
4. Topla predjela od krumpirovog tijesta s osvrtom na namirnice
5. Gotova jela i jela po narudžbi od mesa svinjetine
6. Priprema i dogotavljanje slanihi jela usplamćivanjem, pred stolom gosta
7. Jednostavni meni s izborom jela u raznim prigodama
8. Tema po izboru učenika u dogovoru s mentorom

Predmet: Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Ana Mikulić

Temu izabiru 2 učenika

Popis tema:

1. Tehnologija proizvodnje vina
2. Tehnologija dobivanja mesnih proizvoda i vrste mesnih proizvoda
3. Tema po izboru

ZANIMANJE: SLASTIČAR**Predmet: Slastičarstvo**

Temu izabiru 7 učenika

Popis tema:

1. Sladoled i sladoled i proizvodi
2. Čokolada i čokoladni proizvodi
3. Slastice bez glutena
4. Suvremene crostate
5. Lisnato tijesto, proizvodi od lisnatog tijesta
6. Petit Four
7. Pate a choux
8. Dizano lisnato tijesto i njegovi proizvodi
9. Korištenje voća u slastičarstvu
10. Veganske slastice
11. Tradicionalne slastice Istre
12. Tradicionalne slastice Hrvatske

IIIh**ZANIMANJE: KUHAR****Predmet: Kuharstvo**

Mentor: Filip Gunjača

Temu izabiru 10 učenika

Popis tema:

1. Hladna predjela od bijele ribe
2. Topla predjela od domaće tjestenine
3. Marketing u gastronomiji
4. Jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca
5. Gotova jela i jela po narudžbi od mesa junetine
6. Istarska kuhinja
7. Dlakava divljač u kuharstvu
8. Povijest i razvoj kuharstva
9. Vegeterijanska kuhinja
10. Topla predjela od tvorničke tjestenine
11. Prehrana sportaša
12. Pansionska kuhinja
13. Pernata divljač u kuharstvu
14. "A la cart" kuhinja
15. Hrvatska nacionalna jela
16. Tartufi i njihovo korištenje u kuharstvu
17. Sirevi u kuharstvu
18. Topla predjela od lijevanog tijesta
19. Slatka jela Hrvatske kuhinje

Predmet: Kuharstvo

Mentor: Igor Ciceran

Temu izabiru 6 učenika

Popis tema:

1. Korištenje svijetlih mesa u kuharstvu
2. Hladna predjela od sitne plave morske ribe
3. Topla predjela od tvorničkih tijesta s osvrtom na namirnice
4. Gotovljenje jela od tjestenine gratiniranjem s osvrtom na namirnice
5. Narodne juhe, priprema i gotovljenje
6. Izbor i važnost vegetarijanskih jela u suvremenoj gastronomiji
7. Gotova jela i jela po narudžbi od mesa govedine
8. Gotova jela i jela po narudžbi od mljevenog mesa
9. Tema po izboru učenika u dogovoru s mentorom

Predmet: Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Ana Mikulić

Temu izabiru 2 učenika

Popis tema:

1. Med i ostali pčelinji proizvodi
2. Žitarice i proizvodi od žita
3. Tema po izboru

IVa

ZANIMANJE: HOTELIJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća

Mentor: Helena Mirković

Temu izabiru 3 učenika

Popis tema:

1. Uloga menadžmenta u hotelskom poduzeću
2. Upravljanje ljudskim resursima i motivacija zaposlenika
3. Organizacijska struktura i njezina važnost u poduzeću
4. Organizacija recepcijskog poslovanja u hotelu
5. Uloga turističke zajednice u organizaciji destinacije

6. Tema po vlastitom izboru (u dogovoru s mentoricom)

Predmet: Geografija

Mentor: Slobodanka Stanišić

Temu izabiru 4 učenika

Popis tema:

1. Turističke atraktivnosti Slovačke
2. Turističke atraktivnosti Južne Koreje
3. Turističke atraktivnosti Slovenije
4. Turističke atraktivnosti Novog Zelanda
5. Turističke atraktivnosti otoka Honshu
6. Turističke atraktivnosti Venezuele

Predmet: Turizam i marketing

Mentor: Dario Butković

Temu izabiru 3 učenika

Popis tema:

1. Specifičnosti marketinga turističke destinacije
2. Hrvatska turistička zajednica
3. Promocijske aktivnosti turističkog poduzeća
4. Marketinška istraživanja u turizmu
5. Tema po izboru učenika (uz prethodni dogovor s mentorom)

Predmet: Knjigovodstvo s bilanciranjem

Mentor: Luka Jovanov

Temu izabiru 3 učenika

Popis tema:

1. Profesionalna tajna i etika u knjigovodstvu
2. Knjigovodstvo kao alat za financijsku disciplinu

3. Značaj knjigovodstva u kriznim vremenima i recesiji
4. Budućnost knjigovodstva - automatizacija, robotika i umjetna inteligencija
5. Tema po izboru u dogovoru s mentorom

Predmet: Gospodarsko pravo

Mentor: Jelena Kristina Cindrić Bačac

Temu izabire 1 učenik

Popis tema:

1. Ugovor o alotmanu
2. Izravni ugovor o hotelskim uslugama

Predmet: Poslovna psihologija s komunikacijom

Mentor: Jasmina Jurcan

Temu izabiru 2 učenika

Popis tema:

1. Promidžbena prodaja u turizmu
2. Stavovi, predrasude, stereotipi u turizmu
3. Važnost neverbalne komunikacije u turizmu

Predmet: Povijest umjetnosti i kulturno-povijesna baština

Mentor: Morena Petrinčić

Temu izabiru 2 učenika

Popis tema:

1. Dubrovnik kao biser svjetske baštine – povijest i očuvanje
2. Renesansa u Italiji – utjecaj Leonarda da Vinci na europsku umjetnost
3. Moderni arhitekti 20.stoljeća – Le Corbusier i Bauhaus

IVb

ZANIMANJE: HOTELIJERSKO TURISTIČKI TEHNIČAR

Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća

Mentor: Vesna Radetić

Temu izabiru 5 učenika

Popis tema:

1. NP „Brijuni“
2. Stara dama hrvatskog turizma –Opatija
3. Temeljni i karakterizacijski elementi turističkog proizvoda Rovinja
4. Održivi turizam
5. Turistički razvoj Dubrovnika
6. Prirodno atraktivni čimbenici Republike Hrvatske
7. Utjecaj apartmanizacije na razvoj turizam
8. Važnost turizma u gospodarstvu RH
9. Prednosti i nedostaci hrvatskog turizma
10. Dubai – biser elitnog turizma

Predmet: Geografija

Mentor: Slobodanka Stanišić

Temu izabiru 4 učenika

Popis tema:

1. Turističke atraktivnosti Češke
2. Turističke atraktivnosti Države New South Wales
3. Turističke atraktivnosti Tajlanda
4. Turističke atraktivnosti Danske
5. Turističke atraktivnosti Savezne države Hawaii
6. Turističke atraktivnosti Argentine

Predmet: Turizam i marketing

Mentor: Dario Butković

Temu izabiru 3 učenika

Popis tema:

1. Društveno odgovorni marketing turističkog poduzeća
2. E-marketing turističkog poduzeća
3. Utjecaj marketinškog okruženja na poslovanje poduzeća
4. Promocija turističke destinacije
5. Tema po izboru učenika (uz prethodni dogovor s mentorom)

Predmet: Povijest umjetnosti i kulturno- povijesna baština

Mentor: Morena Petrinčić

Temu izabiru 3 učenika**Popis tema:**

1. Impresionizam – novi pogled na svjetlo i prirodu
2. Sakralna arhitektura kroz stoljeća – od romaničkih crkava do suvremenih sakralnih prostora
3. Utjecaj Austro-Ugarske arhitekture na izgled hrvatskih gradova – primjer Pule
4. Žene u umjetnosti – od nevidljivosti do priznanja
5. Barokna umjetnost u Hrvatskoj – primjeri i značaj

Predmet: Knjigovodstvo s bilanciranjem

Mentor: Luka Jovanov

Temu izabiru 3 učenika**Popis tema:**

1. Knjigovodstvo i poduzetništvo - temelj uspješnog poslovanja
2. Uloga knjigovodstva u održivom i društveno odgovornom poslovanju
3. Povjerljivost i zaštita podataka u knjigovodstvu
4. Evidentiranje poslovnih događaja kao osnova financijskog izvještavanja
5. Tema po izboru u dogovoru s mentorom

Predmet: Gospodarsko pravo

Mentor: Jelena Kristina Cindrić Bačac

Temu izabire 1 učenik

Popis tema:

1. Ugovor o ostavi
2. Ugovor o zakupu i podzakupu

Predmet: Poslovna psihologija s komunikacijom

Mentor: Jasmina Jurcan

Temu izabiru 2 učenika**Popis tema:**

1. Psihološki aspekt prezentacije ponude
2. Reagiranje na prigovore i rješavanje sukoba u turizmu
3. Važnost karakteristika gostiju pri sastavljanju turističkog aranžmana

IVc

ZANIMANJE: TURISTIČKO HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**Predmet: Kuharstvo sa slastičarstvom**

Mentor: Grgo Komazin

Temu izabiru 5 učenika**Popis tema:**

1. Uloga i važnost riba, rakova, školjki i mekušaca u gastronomiji
2. Zaboravljena jela Istarske kuhinje
3. Eno gastronomska ponuda u Istri
4. Crijevne zarazne bolesti i njihovo sprječavanje
5. Raskoš Hrvatske gastronomske ponude
6. Vegetarijanska prehrana - zdravlje ili moda
7. Jela po narudžbi od mesa – specifičnosti u pripremanju
8. Gotova jela od mesa – uloga i važnost u gastronomiji
9. Hladna predjela – uloga i važnost u gastronomiji
10. Slobodna tema / tema po izboru

Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu

Mentor: Dajana Cvek

Temu izabiru 3 učenika

Popis tema:

1. Beach barovi u Hrvatskoj i Španjolskoj – usporedna analiza
2. Restorani s Michelin zvjezdicama u Hrvatskoj i Europi
3. Organizacija eventa za strance – primjer vinske ture u Istri
4. Uloga sommeliera u promociji vinske kulture
5. Organizacija street food objekta u turističkoj destinaciji
6. Uloga gastronomskih festivala u promociji Istre
7. Organizacija craft beer bara u Istri i Njemačkoj
8. Restorani s lokalnim i organskim namirnicama – usporedba RH vs. Italija
9. Gastronomija i eno-turizam – primjer Istre i Toskane
10. Zero waste koncept u hotelima i restoranima

Predmet: Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Ingrid Racan

Temu izabiru 3 učenika

Popis tema:

1. Likerska vina, povijesni pregled i posluživanje
2. Champagne, porijeklo, povijesni značaj i konzumacija
3. Zanimanje Sommelier
4. Cognac, porijeklo, povijesni značaj i konzumacija
5. Rum, porijeklo, povijesni značaj i konzumacija
6. Priprema i posluživanje napitaka od espresso kave
7. Napitci od čaja

Predmet: Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Ester Bilić-Jurković

Temu izabiru 2 učenika

Popis tema:

1. Proizvodnja i vrste piva
2. Zaslađivači
3. Tema po izboru

Predmet: Knjigovodstvo

Mentor: Luka Jovanov

Temu izabiru 2 učenika

Popis tema:

1. Razvoj knjigovodstva u Hrvatskoj i suvremeni trendovi
2. Odgovornost knjigovođe u poslovanju poduzeća
3. Knjigovodstvo i porezni sustav - povezanost i međuovisnost
4. Uloga knjigovodstva u sprječavanju financijskih malverzacija
5. Tema po izboru u dogovoru s mentorom

Predmet: Poslovna psihologija s komunikacijom

Mentor: Jasmina Jurcan

Temu izabiru 2 učenika

Popis tema:

1. Važnost prvog dojma u poslu THK djelatnika
2. Osobine ličnosti THK djelatnika
3. Međukulturalne razlike u izražavanju emocija

Predmet: Marketing u turizmu

Mentor: Dario Butković

Temu izabire 1 učenik

Popis tema:

1. Elementi marketinškog spleta turističkog poduzeća
2. Vrijednost i značaj brenda u turizmu
3. Tema po izboru učenika (uz prethodni dogovor s mentorom)

IVd

ZANIMANJE: KOMERCIJALIST

Predmet: Poznavanje robe

Mentor: Rašeljka Herman

Temu izabiru 4 učenika

Popis tema:

1. PČELINJI PROIZVODI
2. ZELENi MATERIJALI U GRAĐEVINI
3. PAMETNA AMBALAŽA
4. FOTOAPARATI I FOTOMATERIJALI
5. MOTORNA VOZILA
6. PROIZVODI OD ŽITARICA
7. ENERGETSKI IZVORI I NJIHOVA VAŽNOST ZA GOSPODARSTVO ZEMLJE
8. TEMA PO IZBORU

Predmet: Poslovne komunikacije

Mentor: Dario Rajko

Temu izabiru 6 učenika

Popis tema:

1. Primjena računala u suvremenom poslovnom komuniciranju
2. Razgovor - komunikacijski proces
3. Komunikacijski sukobi i metode rješavanja
4. Virtualno poslovanje
5. Suvremene govorne vrste
6. Kulturna uvjetovanost poslovnih komunikacija

7. Bonton u poslovnim komunikacijama

8. Tema po izboru učenika

Predmet: Marketing

Mentor: Andrea Bračun

Temu izabiru 5 učenika

Popis tema:

1. Životni ciklus proizvoda
2. Proces i specifičnost istraživanja tržišta u trgovini
3. Čimbenici ponašanja kupaca i potrošača u trgovini
4. Vrste i izbor marketinških strategija
5. Unapređivanje prodaje u trgovini
6. Oblikovanje (dizajn) proizvoda
7. Razvoj poslovne orijentacije
8. Politika asortimana u trgovini