

POPIS TEMA ZA ZAVRŠNE RADOVE 2026./2027.

3.e PRODAVAČ

POZNAVANJE ROBE, Ana Mikulić – 4 učenika

1. Vrste, upotreba i čuvanje alkaloidnih namirnica
2. Asortiman i kakvoća konditorskih proizvoda na našem tržištu
3. Dekorativna kozmetika
4. Vrste i skladištenje kemijske robe za poljoprivredu
5. Keramička roba
6. Tema po izboru

OSNOVE MARKETINGA, Dajana Cvek - 7 učenika:

1. Digitalni marketing i društvene mreže
2. TikTok kao marketinški alat za privlačenje mladih kupaca
3. Influencer marketing – kako influenceri utječu na potrošače
4. Primjena umjetne inteligencije u marketingu
5. Utjecaj robnih marki na izbor proizvoda kod mladih
6. Utjecaj popusta i akcijskih cijena na kupovne navike potrošača
7. Segmentacija tržišta i odabir ciljnog tržišta
8. Marketinški splet 4P na primjeru odabranog poduzeća
9. Razvoj novog proizvoda i njegovo uvođenje na tržište
10. Marketinške aktivnosti trgovačkog lanca Konzum
11. Marketinške aktivnosti drogerijskog lanca Müller
12. Marketinške aktivnosti drogerijskog lanca DM
13. Marketinške aktivnosti trgovačkog lanca Plodine
14. Marketinške aktivnosti trgovačkog lanca Lidl
15. Tema po izboru učenika (uz prethodni dogovor s mentorom)

NABAVNO POSLOVANJE, Dario Rajko - 5 učenika

1. Funkcije i vrste trgovina
2. Istraživanje tržišta nabave
3. Vrste i oprema skladišta
4. Etika u nabavnom poslovanju
5. Pojam i vrste troškova
6. Asortiman robe i njegova važnost
7. Zalihe roba
8. Tema po izboru učenika

PRODAJNO POSLOVANJE, Lana Buždon – 5 učenika

1. Uloga prodavača u procesu prodaje
2. Prodajni razgovor
3. Izlaganje robe i njegov utjecaj na prodaju
4. Rješavanje prigovora i reklamacija kupaca
5. Izazovi i prednosti suvremene prodaje
6. Tema po želji (u dogovoru s predmetnom nastavnicom)

3.f KONOBAR

UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE, Ingrid Racan – 9 učenika

1. Pivo – podrijetlo, povijesni razvoj, značaj i načini posluživanja
2. Likeri i vina – povijesni razvoj, osnovne karakteristike i pravilno posluživanje
3. Bijela vina – vrste, osnovne karakteristike i pravila posluživanja
4. Crvena vina – vrste, osnovne karakteristike i pravila posluživanja
5. Pjenušava vina – vrste, proizvodnja i pravilno posluživanje
6. Hrvatske vinogradarske regije – geografska obilježja, najvažnije sorte grožđa i karakteristike vina
7. Champagne – podrijetlo, povijesni razvoj, značaj i pravila posluživanja
8. Zanimanje sommelier – stručne kompetencije, radni zadaci i uloga u ugostiteljstvu
9. Konjak (Cognac) – podrijetlo, povijesni razvoj, proizvodnja i načini konzumacije
10. Armagnac – podrijetlo, povijesni razvoj, proizvodnja i načini konzumacije

POZNAVANJE ROBE I PREHRANA, Ana Mikulić – 2 učenika

1. Jaka alkoholna pića
2. Tehnologija proizvodnje vina, kvalitetna i vrhunska vina u RH
3. Proizvodnja piva, vrste piva i upotreba piva u kuharstvu
4. Tema po izboru

UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE, Ivana Jurić – 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. Priprema i posluživanje cocktaila na bazi espressa
9. Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge smještaja, prehrane, točenja pića i napitaka
10. Posluživanje vina i osnovni sommelier principi
11. Organizacija banketa i svečanih prigoda
12. Bar tehnike – posluživanje jednostavnih koktela

3.g KUHAR/SLASTIČAR

KUHARSTVO 3.g (Kuhari), Stefano Tomašić – 4 učenika

1. Hladna predjela od mesa
2. Topla predjela od lisnatog tijesta
3. Složena jela od jaja
4. Jela od mesa peradi
5. Hladna i topla jela od plave ribe
6. Kulinarska obrada i priprema jela od goveđe pisanice
7. Temeljni i izvedeni umaci
8. Tema po izboru učenika prema dogovoru s mentorom

KUHARSTVO 3. g (Kuhari), Grgo Komazin – 4 učenika

1. Vegetarijanska prehrana - zdravlje ili moda
2. Jela po narudžbi od mesa – specifičnosti u prigrutavljanju
3. Gotova jela od mesa – uloga i važnost u gastronomiji
4. Hladna predjela – uloga i važnost u gastronomiji
5. Slobodna tema / tema po izboru

POZNAVANJE ROBE I PREHRANA 3.g, Ana Mikulić – 2 učenika (1 Kuhar i 1 Slastičar)

1. Vino i uporaba vina u kuharstvu
2. Med i ostali pčelinji proizvodi
3. Mesni proizvodi i čuvanje mesnih proizvoda
4. Tema po izboru

SLASTIČARSTVO (3.g Slastičari), Robert Perić – 7 učenika

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. Džem, marmelada i želei
7. Petit Four
8. Pate a choux
9. Dizano lisnato tijesto i njegovi proizvodi
10. Korištenje voća u slastičarstvu
11. Veganske slastice
12. Tradicionalne slastice Istre
13. Tradicionalne slastice Hrvatske

3.h KUHAR

KUHARSTVO 3.h, Filip Gunjača – 6 učenika

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. Vegetarijanska kuhinja
10. Topla predjela od tvorničke tjestenine
11. Preharana 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

KUHARSTVO 3.h, Igor Ciceran – 6 učenika

1. Korištenje tamnih mesa u kuharstvu
2. Jednostavni meni s izborom jela u raznim prigodama
3. Hladna predjela od tradicionalnih Hrvatskih suhomesnatih proizvoda
4. Hladna predjela od mesa – pripremljenog pečenjem
5. Topla predjela od tvorničkih tijesta s osvrtom na namirnice
6. Upotreba gljiva u toplim predjelima
7. Narodne juhe
8. Krem juhe od povrća
9. Gotova jela i jela po narudžbi od mesa govedine
10. Gotova jela i jela po narudžbi od mesa peradi
11. Priprema i pripremljavanje slanih jela usplamljavanjem, pred stolom gosta
12. Tema po izboru učenika u dogovoru sa mentorom

POZNAVANJE ROBE I PREHRANA 3.h, Ana Mikulić – 2 učenika

1. Pivo i upotreba piva u kuharstvu
2. Žitarice i proizvodi od žita
3. Začini i njihova uporaba u kuharstvu
4. Tema po izboru

4.a HOTELIJERSKO-TURISTIČKI TEHNIČAR

GEOGRAFIJA, Slobodanka Stanišić - 4 učenika

1. Turističke atraktivnosti Finske
2. Turističke atraktivnosti Vijetnama
3. Turističke atraktivnosti Mađarske
4. Turističke atraktivnosti Novog Zelanda
5. Turističke atraktivnosti Venezuele
6. Turističke atraktivnosti Savezne države California

POVIJEST UMJETNOSTI I KULTURNO-POVIJESNA BAŠTINA, Morena Petrinčić – 3 učenika

1. Istarske srednjovjekovne freske
2. Ravenna – grad mozaika
3. Moderni arhitekti 20.stoljeća – Le Corbusier
4. Impresionizam – novi pogled na svjetlo i prirodu

KNJIGOVODSTVO S BILANCIRANJEM, Luka Jovanov – 5 učenika

1. Umjetna inteligencija u računovodstvu – automatizacija knjiženja i budućnost računovodstvene profesije
2. Računovodstvo u digitalnom dobu – elektronički računi, e-poslovanje i digitalna arhiva
3. Kriptovalute i blockchain tehnologija – računovodstveno evidentiranje digitalne imovine
4. Transhumanizam i budućnost rada – financijske i računovodstvene posljedice tehnološkog napretka
5. Računovodstveni aspekti poslovanja internetskih trgovina i digitalnih platformi
6. Financijski izvještaji kao alat za procjenu uspješnosti suvremenih poduzeća
7. Održivo poslovanje i ESG izvještavanje – uloga računovodstva u zelenoj tranziciji
8. Računovodstvo u svijetu influencera i kreatora digitalnog sadržaja
9. Računovodstveni rizici i financijske prijevare u digitalnom poslovanju
10. Primjena umjetne inteligencije u analizi financijskih izvještaja i donošenju poslovnih odluka

TURIZAM I MARKETING, Dario Butković – 3 učenika

1. Upravljanje marketingom turističkog poduzeća
2. Planiranje marketinga u poduzeću i SWOT analiza
3. Primjena marketinga u turističkoj zajednici
4. Promocijske aktivnosti turističkog poduzeća
5. Tema po izboru učenika (uz prethodni dogovor s mentorom)

ORGANIZACIJA POSLOVANJA PODUZEĆA, Helena Mirković - 3 učenika

1. Uloga menadžmenta u poslovanju hotela
2. Uloga turističke agencije u razvoju turizma
3. Kvaliteta usluge kao čimbenik uspješnog poslovanja hotela
4. Organizacija rada malih obiteljskih hotela
5. Upravljanje ljudskim potencijalima u hotelu
6. Važnost kategorizacije u hotelskom poslovanju
7. Tema po izboru u dogovoru s mentoricom

GOSPODARSKO PRAVO, Jelena-Kristina Cindrić Bačac, 2 učenika

1. Agencijski ugovor o hotelskim uslugama
2. Ugovor o ugostiteljskoj ostavi
3. Društvo s ograničenom odgovornošću

POSLOVNA PSIHOLOGIJA S KOMUNIKACIJOM, Jasmina Jurcan – 2 učenika

1. Uloga MIS-a u turizmu
2. Važnost osobina ličnosti kod HTT djelatnika
3. Potrebe modernog gosta

4.b HOTELIJERSKO-TURISTIČKI TEHNIČAR

GEOGRAFIJA, Slobodanka Stanišić - 4 učenika

1. Turističke atraktivnosti Češke
2. Turističke atraktivnosti Savezne države Victoria
3. Turističke atraktivnosti Kambodže
4. Turističke atraktivnosti Švedske
5. Turističke atraktivnosti Savezne države Florida
6. Turističke atraktivnosti Tanzanije

POSLOVNA PSIHOLOGIJA S KOMUNIKACIJOM, Jasmina Jurcan – 2 učenika

1. Inteligencija i kreativnost u turizmu
2. Uloga promidžbene prodaje u turizmu
3. Verbalna i neverbalna komunikacija HTT djelatnika

POVIJEST UMJETNOSTI I KULTURNO-POVIJESNA BAŠTINA, Morena Petrinčić – 3 učenika

1. Grčka antička arhitektura
2. UNESCO i svjetska kulturna baština – umjetnička vrijednost i zaštita spomenika
3. Utjecaj Austro-Ugarske arhitekture na izgled hrvatskih gradova – primjer Pule
4. Vincent van Gogh – boja i emocija u postimpresionističkom slikarstvu

KNJIGOVODSTVO S BILANCIRANJEM, Luka Jovanov – 3 učenika

1. Osnivanje start-up poduzeća – od početnog kapitala do prve bilance
2. Računovodstvo u svijetu videoigara i virtualnih tržišta – prihodi, troškovi i digitalna imovina
3. Automatizacija knjigovodstva – prednosti, rizici i promjene u radu knjigovođe
4. Financijsko poslovanje poduzeća u uvjetima inflacije – utjecaj na troškove, prihode i dobit
5. Računovodstveno praćenje poslovanja poduzeća koje koristi robote i autonomne sustave
6. Bilanca poduzeća kao pokazatelj financijske stabilnosti i sposobnosti podmirivanja obveza

GOSPODARSKO PRAVO, Jelena-Kristina Cindrić Bačac, 1 učenik

1. Izravni ugovor o hotelskim uslugama
2. Izvori prava u turizmu i ugostiteljstvu

ORGANIZACIJA POSLOVANJA PODUZEĆA, Helena Mirković - 5 učenika

1. Važnost turističke ponude za uspjeh turističkog poduzeća
2. Utjecaj sezonalnosti na organizaciju poslovanja u turizmu
3. Menadžment ljudskih resursa u hotelijerstvu
4. Organizacija i poslovanje prijamnog odjela
5. Održivi turizam i njegovo značenje za poslovanje poduzeća
6. Uloga turističkih zajednica u razvoju turizma
7. Tema po izboru u dogovoru s mentoricom

TURIZAM I MARKETING, Dario Butković – 4 učenika

1. Razvoj turističkog proizvoda
2. E-marketing turističkog poduzeća
3. Utjecaj marketinškog okruženja na poslovanje poduzeća
4. Marketinško istraživanje u turizmu
5. Društveno odgovorni marketing turističkog poduzeća
6. Primjena promocijskog spleta u turizmu
7. Tema po izboru učenika (uz prethodni dogovor s mentorom)

4.c TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST

POSLOVNA PSIHOLOGIJA S KOMUNIKACIJOM, Jasmina Jurcan – 2 učenika

1. Važnost emocija u ugostiteljstvu i turizmu
2. Motivacija gosta i djelatnika u ugostiteljstvu i turizmu
3. Priprema za posao djelatnika u ugostiteljstvu i turizmu

MARKETING U TURIZMU, Dario Butković – 1 učenik

1. Marketinški splet turističkog poduzeća
2. Promocija turističke destinacije
3. Tema po izboru učenika (uz prethodni dogovor s mentorom)

UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE, Igor Černjul – 3 učenika

1. Malvazija i teran – karakteristike sorti i posluživanje vina
2. Priprema i posluživanje napitaka na bazi espresso
3. Klasični i suvremeni kokteli – tehnike pripreme, dekoracija i posluživanje
4. Pisco – nacionalno piće Perua i Čilea te njegova primjena u ugostiteljstvu
5. Flambiranje i rad za stolom gosta

KNJIGOVODSTVO, Luka Jovanov – 2 učenika

1. Knjigovodstvo internetske trgovine – od zaprimanja narudžbe do evidentiranja prihoda
2. Umjetna inteligencija kao digitalni pomoćnik knjigovođe – mogućnosti i ograničenja
3. Knjigovodstveno praćenje prihoda i rashoda influencera i samostalnih poduzetnika
4. Digitalno poslovanje i elektronički računi – suvremeni načini evidentiranja poslovnih promjena

KUHARSTVO SA SLASTIČARSTVOM, Grgo Komazin – 5 učenika

1. Uloga i važnost riba, rakova, školjki i mekušaca u gastronomiji
2. Zaboravljena jela Istarske kuhinje
3. Eno gastronomska ponuda
4. Raskoš Hrvatske gastronomske ponude
5. Slobodna tema / tema po izboru

ORGANIZACIJA POSLOVANJA PODUZEĆA U UGOSTITELJSTVU, Dajana Cvek - 3 učenika

1. Digitalizacija poslovanja hotela i restorana
2. Utjecaj inflacije na cijene i poslovanje ugostiteljskih objekata
3. Marketing ugostiteljskog objekta i privlačenje novih gostiju
4. Uloga zaposlenika u kvaliteti usluge i zadovoljstvu gostiju
5. Usporedba poslovanja restorana brze prehrane i restorana klasičnog tipa
6. Cjenovna politika restorana i njezin utjecaj na izbor gostiju
7. Trendovi u prehrani i njihov utjecaj na ponudu restorana
8. Poslovanje obiteljskih restorana i njihova konkurentnost na tržištu
9. Rezervacijski sustavi i njihova primjena u suvremenom hotelijerstvu
10. Upravljanje prigovorima gostiju u ugostiteljstvu
11. Tema po izboru učenika (uz prethodni dogovor s mentorom)

POZNAVANJE ROBE i PREHRANA, Ester Bilić Jurković – 2 učenika

1. Proizvodnja i vrste piva
2. Zaslađivači
3. Tema po izboru učenika (prema dogovoru s mentoricom)

4.d KOMERCIJALIST

POSLOVNE KOMUNIKACIJE, Dario Rajko - 5 učenika

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

MARKETING, Vanessa Šegec – 9 učenika

1. Utjecaj društvenih mreža na promociju turističkih destinacija
2. Marketing hotela u digitalnom okruženju
3. Uloga brendiranja u razvoju turističke destinacije
4. Utjecaj internetskih recenzija na odluke turista
5. Marketing održivog turizma
6. Promocija kulturne baštine kao turističkog proizvoda
7. Marketinški splet (4P) na primjeru odabranog hotela ili turističke agencije
8. Manifestacije i događanja kao oblik promocije turističke destinacije
9. Tema po izboru učenika

POZNAVANJE ROBE, Rašeljka Herman – 4 učenika

1. Pčelinji proizvodi
2. Zeleni materijali u građevini
3. Pametna ambalaža
4. Proteinski proizvodi – trend na policama
5. Motorna vozila
6. Papirna konfekcija u suvremenoj trgovini
7. Energetski izvori i njihova važnost za gospodarstvo Hrvatske
8. Tema po izboru