Srednja strukovna škola Vinkovci

Stanka Vraza 15, 32100 Vinkovci

Klasa: 602-03/18-01/01

URBROJ: 2188-49-01-18-562

****

**PRIJEDLOG TEMA ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA ZA ŠK.GOD.2018./2019.**

**Vinkovci, 19.10.2018.**

**Obrazovni sektor: TURIZAM I UGOSTITELJSTVO**

**Prijedlog tema za izradu završnog rada**

**Zanimanje: turističko-hotelijerski komercijalist**

**Razred: 4.c,**

**Mentorice: Miljenka Vujeva, Mirjana Jakšić i Maja Vidić**

1. Svjetionici kao dio turističke ponude Hrvatske
2. Ceste meda kao turistički proizvod
3. Razvoj volonturizma u svijetu i u Hrvatskoj
4. Mogućnosti i važnost hostelske ponude
5. Seniorski turizam kao novi turistički trend
6. Društveno odgovorno poslovanje u ugostiteljstvu
7. Mikro hoteli kao novi trend u hotelijerstvu
8. Izazovi i razvoj održivog turizma u Hrvatskoj
9. Integralni hoteli u Hrvatskoj i svijetu
10. Povijesne manifestacije kao dio kulturnog turizma
11. Nautički turizam na hrvatskim rijekama
12. Novi potrošački trendovi u suvremenom turizmu
13. Uloga i važnost hotelskih grupacija za razvoj ugostiteljstva i turizma
14. Mali obiteljski hoteli i njihovo mjesto u ugostiteljskoj ponudi RH
15. Mogućnosti i razvoj halal turizma u Hrvatskoj Nastanak i razvoj putničkih agencija kroz povijest
16. Nastanak i razvoj putničkih agencija kroz povijest
17. Organizacija putovanja za ljubitelje kulturne baštine
18. Last minute putovanja
19. Planina Biokovo kao turistička ponuda za avanturiste
20. Analiza poslovanja turoperatora u Hrvatskoj
21. Rezervacija hotelskih usluga
22. Poslovi tijekom dolaska, boravka i odlaska gosta iz hotela
23. Politika cijena hotelskih usluga
24. Usporedba hotela s 4\* i 5\*
25. Doživjeti uslugu hotela Bellevue na Malom Lošinju
26. Kamperom na put srednjom Dalmacijom
27. Radna snaga – nadolazeći izazov u hrvatskom turizmu
28. Brendiranje hrvatskih vina – primjer Istre
29. Obiteljska seoska gospodarstva na primjeru ruralnog turizma Osječko-baranjske županije
30. Važnost gastronomije u turističkoj ponudi Vukovarsko-srijemske županije
31. Marketing farmaceutskih proizvoda
32. Primjena društvenih mreža u turizmu
33. Marketinški posrednici
34. Marketinško komuniciranje
35. Arheološke destinacije kontinentalne Hrvatske
36. Odnosi između srednjih vrijednosti u statistici
37. Mjere raspršenosti u statistici
38. Preduvjeti nastanka turizma
39. Nastanak i razvoj suvremenog turizma
40. Hrvatske nematerijalne atrakcije UNESCO-a
41. Hrvatska turistička zajednica
42. Brojnost i različitost motiva u turizmu
43. Hrvatske baštinske vrijednosti
44. Posebni oblici turizma u Republici Hrvatskoj
45. Marketinško komuniciranje

**Prijedlog tema za izradu završnog rada**

**Zanimanje: konobar**

**Razred: 3.d,**

**Mentorice: Eva Jurčić i Karmela Galeković**

1. Proces proizvodnje i prezentacije vina
2. Proizvodnja piva i načini posluživanja
3. Proces proizvodnje jakih alkoholnih pića i načini posluživanja
4. Upotreba povrća u kuharstvu
5. Voće i voćne prerađevine
6. Žitarice, mlinski i pekarski proizvodi
7. Upotreba stimulansa u ugostiteljstvu
8. Značaj začina i mirodija u kuharstvu
9. Hladna predjela i načini njihova posluživanja
10. Topla predjela i načini njihova posluživanja
11. Meso i mesne prerađevine
12. Riba i riblje prerađevine
13. Meso divljači
14. Karakteristike namirnica za pripremu jela po narudžbi
15. Karakteristike namirnica za pripremu gotovih jela
16. Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge prehrane, pića i napitaka
17. Oprema restauracija
18. Pripremni radovi poslužnog procesa
19. Tehnologija poslužnog procesa
20. Sredstva ponude hrane i pića
21. Kavane
22. Pripremanje i posluživanje pića u baru
23. Jednostavni prigodni obroci
24. Svečani prigodni obroci
25. Dogotovljavanje jela pred stolom gosta

**Prijedlog tema za izradu završnog rada**

**Zanimanje: slastičar**

**Razred: 3.d,**

**Mentorica: Nevenka Bionda**

1. Izrada „Milka“ torte
2. Izrada torte ledeni vjetar
3. Izrada „Nutela“torte
4. Izrada torte „Policajka“
5. Izrada švarcvald torte
6. Izrada kreme u čaši
7. Izrada dekoracija od tamne i bijele čokolade
8. Izrada čokoladne torte
9. Izrada torte „Monte“
10. Izrada minjona
11. Izrada pralina
12. Izrada torte od sira
13. Izrada restoranskog deserta
14. Izrada kuglofa
15. Izrada princes krafni

**Prijedlog tema za izradu završnog rada**

**Zanimanje: kuhar**

**Razred: 3.e,**

**Mentorice: Ankica Živić i Lidia Lešić**

**MENI 1.**

OGRUŠANA JAJA NA TATARSKI NAČIN

JUHA OD RAJČICE S KAŠICOM (TARANOM)

SVINJSKI KOTLET NA SLAVONSKI

Domaći rezanci na maslacu

Zelena salata

ORAHNJAČA

Napiši trebovanje za 240 osoba; promet i zaključno stanje,izračunaj prodajnu cijenu jela- menia s 190% marže.

**MENI 2.**

SALATA OD TUNJEVINE NA DOMAĆI NAČIN

BISTRA RIBLJA JUHA SA SLANIM ŠTAPIĆIMA SA SIROM

PUNJENE LIGNJE

Kuhani krumpir

Zelena salata

FRANCUSKA PITA S JABUKAMA

Napiši trebovanje za 205 osoba; promet i zaključno stanje,izračunaj prodajnu cijenu jela- menia s 230% marže.

**MENI 3.**

PUNJENA JAJA "CASINO"

GOVEĐA JUHA SA ŽLIČNJACIMA OD PŠENIČNE KRUPICE

POPEČCI OD MLJEVENOG MESA NA RUSKI NAČIN

„Cavour“ garnitura

Zelena salata

NADUVAK

Napiši trebovanje za145 osoba; promet i zaključno stanje,izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 205% marže.

**MENI 4.**

BOLONJSKA SALATA

POHANA CVJETAČA "ORLY"

( Tatarski umak )

POPRŽENA SVINJETINA S MIRISNIM BILJEM

Kašica od krumpira na gurmanski način

Zelena salata

PITA S JABUKAMA

Napiši trebovanje za 195 osoba; promet i zaključno stanje,izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 195% marže.

**MENI 5.**

CASANOVA SALATA

KREM JUHA OD GLJIVA

PISANICA OD MLJEVENOG MESA NA PRAŠKI NAČIN

Garnitura „ Dobra domaćica“

Mimoza salata

MAKOVNJAČA

Napiši trebovanje za 160 osoba; promet i zaključno stanje,izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 190% marže.

**MENI 6.**

KREM JUHA OD TELETINE

ZAPEČENE KRPICE SA ŠUNKOM

PIRJANA PATKA S NARANČAMA

Žličnjaci od brašana

Složena salata

GLAZIRANE JABUKE

Napiši trebovanje za 235 osoba; promet i zaključno stanje,izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 235% marže.

**MENI 7.**

TALIJANSKA JUHA MINESTRON

FRANCUSKI HRUSTAVCI SA ŠUNKOM

Tirolski umak

DALMATINSKA PAŠTICADA

Valjušci od krumpira

Složena salata

SAVIJAČA SA SIROM

Napiši trebovanje za 165 osoba; promet i zaključno stanje,izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 195% marže.

**MENI 8.**

SALATA OD HOBOTNICE ILI LIGNJI

BISTRA RIBLJA JUHA S RIŽOM

OGRUŠANI ODREZAK OD LISTA U UMAKU OD BIJELOG VINA

Zapečeni kelj s jajima

DUBROVAČKA ROŽATA

Napiši trebovanje za 210 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 195% marže.

**MENI 9.**

KREM JUHA OD RIBE

POHANI ŠKAMPI (KOZICE) NA PARIŠKI NAČIN

Umak remoulade

DALMATINSKI BRODET

Oblikovana palenta

KOLAČ OD SIRA S JAGODAMA

Napiši trebovanje za 140 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 260% marže.

**MENI 10.**

WALDORF SALATA

SLAVONSKA SELJAČKA JUHA

PIRJANI PILEĆI BATACI NA TALIJANSKI NAČIN

Složena salata

SAVIJAČA SA SIROM

Napiši trebovanje za 165 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 230% marže.

**MENI 11.**

SALATA OD TUNJEVINE

FRANCUSKA TORTA OD PALAČINKI

PEČENI TELEĆI FRIKANDO "ŠTEFANI"

Pirjani (restani) krumpir

Složena salata

NADUVAK S ČOKOLADOM

Napiši trebovanje za 140 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 240% marže.

**MENI 12.**

PROLJETNA SALATA

BISTRA GOVEĐA JUHA S BISKVITOM OD ŠUNKE

TELEĆI MEDALJONI U KREM UMAKU

Riža s graškom (rizi-bizi)

Mimoza salata

GLAZIRANE PUNJENE JABUKE

Napiši trebovanje za 175 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 175% marže.

**MENI 13.**

BISTRA PILEĆA JUHA CELESTINO

ZELENI REZANCI "LIJEPA DAMA"

PEČENA PASTRVA NA ŽARU

Dalmatinska garnitura

KREM ODRESCI OD VANILIJE

Napiši trebovanje za 185 osoba;promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 190% marže.

**MENI 14.**

JAJA U MAJONEZI

JUHA OD RAJČICE S DOMAĆOM KAŠICOM

FILE MIGNON S GLJIVAMA

Žličnjaci od riže

Složena salata

ZAPEČENE PALAČINKE SA SIROM U VRHNJU

Napiši trebovanje za 170 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 245% marže.

**MENI 15.**

KREPKA JUHA OD PERADI SA ŽLIČNJACIMA OD PŠENIČNE KRUPICE

JASTUČIĆI NA MILANSKI

PIRJANI SVINJSKI ODREZAK

U UMAKU OD ZELENOG PAPRA

Okruglice od kruha

Složena salata

VOĆNA SALATA

Napiši trebovanje za 185 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 210% marže.

**MENI 16.**

JUHA OD CVJETAČE

POHANE PALAČINKE SA ŠPINATOM I ŠUNKOM

Remouladni umak

SVINJSKI KOTLET S TRSJA

Domaći široki rezanci na maslacu

Salata od rajčice

VOĆNA SALATA S TUČENIM SLATKIM VRHNJEM

Napiši trebovanje za 135 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 240% marže.

**MENI 1**

JUHA OD RAJČICE

 DOMAĆA KAŠICA

POHANE PALAČINKE SA ŠPINATOM I ŠUNKOM

Remouladni umak

SAMOBORSKI KOTLET

Krumpir na samoborski

Salata od cikle

ČOKOLADNA KREMA

Napiši trebovanje za 105 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menija sa 130% marže.

**MENI 2**

KREM JUHA OD GLJIVA

POHANA CVJETAČA "ORLY"

Tatarski umak

PIRJANI SVINJSKI ODREZAK

U UMAKU OD ZELENOG PAPRA

Valjušci od krumpira

SAVIJAČA S JABUKAMA

Napiši trebovanje za 130 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menija sa 110% marže.

**MENI 3**

BISTRA JUHA OD PERADI

Žličnjaci od pšenične krupice

OMLET NA KRALJIČIN NAČIN

ŠKARPINA NA ŽARU

Dalmatinska garnitura

PALAČINKE S ORASIMA U VINSKOJ PJENICI

Napiši trebovanje za 75 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menija sa 150% marže.

**MENI 4**

KREM JUHA OD CVJETAČE

CANELONI CESAR

DALMATINSKA PAŠTICADA

Valjušci od krumpira

Složena salata

SAVIJAČA S JABUKAMA

Napiši trebovanje za 65 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menija sa 190% marže.

**MENI 5**

BISTRA JUHA OD PERADI

Biskvit od parmezana

MUSAKA OD KRUMPIRA

POPRŽENA GOVEĐA PISANICA "STROGANOV"

Domaći široki rezanci

Salata od rajčice

SAVIJAČA S VIŠNJAMA

Napiši trebovanje za 120 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menija sa 140% marže.

**MENI 6**

BISTRA PILEĆA JUHA

Žličnjaci od pšenične krupice

CANELONI CESAR

POPRŽENA SVINJETINA S MIRISNIM BILJEM

Pirjana riža

Mimoza salata

PITA S JABUKAMA

Napiši trebovanje za 85 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menija sa 180% marže.

**MENI 7**

FLORENTINSKA SALATA

KREM JUHA OD BROKULE

SVINJSKI KOTLET NA SLAVONSKI

Domaći rezanci na maslacu

Zelena salata

ORAHNJAČA

Napiši trebovanje za 125 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menija sa 120% marže.

**MENI 8**

ORLOV SALATA

KREM JUHA OD GRAŠKA

PEČENA PASTRVA NA ŽARU

Dalmatinska garnitura

PITA SA SIROM

Napiši trebovanje za 70 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menija sa 160% marže.

**MENI 9**

PILEĆA RAGU JUHA

POHANA CVJETAČA "ORLY"

Tatarski umak

SVINJSKI KOTLET "IMPERIAL"

Kašica od krumpira

Mimoza salata

ZAPEČENE PALAČINKE SA SIROM U VRHNJU

Napiši trebovanje za 80 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menija sa 120 % marže.

**MENI 10:**

GOVEĐA JUHA SA ŽLIČNJACIMA OD PŠENIČNE KRUPICE

FRANCUSKI HRUSTAVCI SA ŠUNKOM

Tirolski umak

POPRŽENA SVINJETINA S MIRISNIM BILJEM

Pirjana riža

Mimoza salata

KREMA OD ČOKOLADE

Napiši trebovanje za 110 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menija sa 220% marže.

**MENI 11**

GOVEĐA JUHA S OKRUGLICAMA OD PILEĆE JETRE

POHANI SMUĐ "ORLY"

Tatarski umak

SLAVONSKI ČOBANAC

Žličnjaci od brašna

PALAČINKE S ORASIMA

Napiši trebovanje za 135 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menija sa 170% marže.

**MENI 12**

SALATA OD HOBOTNICE ILI LIGNJI

BISTRA RIBLJA JUHA S RIŽOM

ŠKARPINA NA ŽARU

Dalmatinska garnitura

KREM ODRESCI OD VANILIJE

Napiši trebovanje za 40 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menija sa 180% marže.

**MENI 13**

JASTUČIĆI NA MILANSKI

KREM JUHA OD ŠPINATA

PIRJANI SVINJSKI ODREZAK

U UMAKU OD ZELENOG PAPRA

Okruglice od kruha

Složena salata

ŠTAJERSKA PITA S JABUKAMA

Napiši trebovanje za 95 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menija sa 210% marže.

**MENI 14**

SALATA OD MORTADELE

JUHA OD PORILUKA S DOMAĆIM REZANCIMA

POPRŽENA SVINJETINA S MIRISNIM BILJEM

Pirjana riža

Mimoza salata

ZAPEČENE PALAČINKE SA SIROM U VRHNJU

Napiši trebovanje za 170 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menija sa 160% marže.

**MENI 15**

JUHA OD RAJČICE

Domaća kašica

ZELENI REZANCI SA ŠAMPINJONIMA

KIJEVSKI KOTLET

Štapići od krumpira

Grašak na maslacu

Složena salata

KREM ODRESCI OD VANILIJE

Napiši trebovanje za 140 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menija sa 130% marže.

**MENI 16**

GOVEĐA JUHA S BISKVITOM OD ŠUNKE

POHANE PALAČINKE SA ŠPINATOM I ŠUNKOM

PISANICA OD MLJEVENOG MESA NA PRAŠKI NAČIN

Pirjani (restani) krumpir

Zelena salata

VOĆNA SALATA

Napiši trebovanje za 90 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menija sa 150% marže.

**MENI 17**

Waldorf salata

BISTRA JUHA OD PERADI

Žličnjaci od pšenične krupice

PEČENA PASTRVA NA ŽARU

Dalmatinska garnitura

ZAPEČENE PALAČINKE SA SIROM U VRHNJU

Napiši trebovanje za 115 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menija sa 210% marže.

**MENI 18**

PILEĆA RAGU JUHA

NABUJAK OD CVJETAČE

PIRJANI PILEĆI BATACI NA TALIJANSKI NAČIN

Domaći rezanci

Salata od rajčice

VOĆNA SALATA

Napiši trebovanje za 105 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menija sa 155% marže.

**MENI 19**

JUHA OD RAJČICE

Domaća kašica

ZELENI REZANCI SA ŠAMPINJONIMA

PEČENO PILE S PROLJETNIM POVRĆEM

Zelena salata

ORAHNJAČA

Napiši trebovanje za 135 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menija sa 170% marže.

**MENI 20**

SALATA OD GOVEDINE

BISTRA GOVEĐA JUHA

Domaća kašica

PISANICA OD MLJEVENOG MESA NA PRAŠKI NAČIN

Pirjani (restani) krumpir

Zelena salata

KREMA OD VANILIJE

Napiši trebovanje za 90 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menija sa 130% marže.

**Prijedlog tema za izradu završnog rada**

**Zanimanje: pomoćni kuhar i slastičar**

**Razred 3.i,**

**Mentorica: Nevenka Bionda**

1. Izrada prhkog tijesta-cvjetići
2. Izrada francuske salate
3. Izrada i prženje lijevanog tijesta-palačinke
4. Izrada domaćeg kruha
5. Prigotovljavanje odreska na bečki način
6. Prigotovljavanje bistre pileće juhe
7. Izrada mafina
8. Izrada malih pereca
9. Izrada dizanog tijesta-kifle
10. Izrada grčke salate
11. Prigotovljavanje juhe od rajčice
12. Prigotovljavanje špageta bolonez
13. Izrada zapečenih palačinki sa sirom
14. Izrada pizze
15. Izrada rezanaca za juhu od domaćeg tijesta

**OBRAZOVNI SEKTOR: TEKSTIL I KOŽA**

**Prijedlog tema za izradu završnog rada**

**Zanimanje: modni tehničar**

**Razred: 4.b,**

**Mentorice: Ljubica Kolarević i Lovorka Tkalčić Dulić**

1. Dizajniranje kroja za trudnice
2. Dizajniranje kroja svečanih haljina
3. Dizajniranje kroja dječje odjeće
4. Dizajniranje kroja inspiriranih Elizom Šokčević
5. Dizajniranje kroja asimetričnih suknji
6. Dizajniranje kroja jakni za poslovnu ženu
7. Dizajniranje kroja po Studio Faro metodi
8. Dizajniranje kroja po ShingoSato metodi
9. Dizajniranje kroja puzzle tehnikom
10. Dizajniranje kroja korzeta
11. Dizajniranje kroja inspiriranog Satirom, M. A. Reljkovića
12. Dizajniranje kroja inspiriranog djelom Regoč
13. Dizajniranje draping krojeva
14. Dizajniranje krojeva ženskih hlača
15. Dizajniranje krojeva za fotelje
16. Modna kolekcija inspirirana meksičkom tradicijom
17. Modna kolekcija inspirirana indijskom tradicionalnom odjećom
18. Modna kolekcija inspirirana rockabilly stilom
19. Modna kolekcija inspirirana pop-art-om
20. Modna kolekcija inspirirana romantičnim stilom
21. Modna kolekcija inspirirana rock stilom
22. Modna kolekcija inspirirana cvjetnim motivima
23. Modna kolekcija inspirirana proljećem
24. Modna kolekcija inspirirana hippy stilom
25. Modna kolekcija inspirirana urbanim stilom
26. Modna kolekcija inspirirana šokačkim maramama
27. Modna kolekcija inspirirana mornarskim stilom
28. Modna kolekcija inspirirana šezdesetim godinama
29. Modna kolekcija inspirirana pričom Regoč

**Prijedlog tema za izradu završnog rada**

**Zanimanje: krojač**

**Razred: 3.g,**

**Mentorice: Ljubica Kolarević i Nada Sušac**

1. Izrada ženskih hlača s našivenim džepovima
2. Izrada ženskih hlača s kosim džepovima
3. Izrada ženske klasične suknje
4. Izrada ženske zvonolike suknje
5. Izrada ženske suknje s volanima
6. Izrada ženske suknje s naborima
7. Izrada ženske bluze s ruskim ovratnikom
8. Izrada ženske bluze s bubi ovratnikom
9. Izrada ženskog prsluka s podstavom
10. Izrada ženske klasične haljine
11. Izrada ženske sportske haljine
12. Izrada ženske haljine princes kroja
13. Modna kolekcija Kako je Potjeh tražio istinu

**OBRAZOVNI SEKTOR: OSTALE I OSOBNE USLUGE**

**Prijedlog tema za izradu završnog rada**

**Zanimanje: frizer**

**Razred: 3.f,**

**Mentorica: Branka Dučmelić**

1. Izrada klasične HTO i oblikovanje frizure vodenom ondulacijom
2. Izrada moderne HTO ( uvijanje „na kat“ ) i oblikovanje fen- frizure
3. Izrada moderne HTO (klasično uvijanje ) i oblikovanje dnevne frizure
4. Izrada spiralne HTO običnim uvijačima i sušenje kose difuzorom
5. Izrada moderne HTO (stepenasto uvijanje ) i oblikovanje svečane frizure sa cvjetnim ukrasima
6. Izrada moderne HTO (ciglasto uvijanje) i oblikovanje svečane frizure
7. Izrada moderne HTO (križno uvijanje kose) i oblikovanje dnevne frizure
8. Izrada parcijalne HTO i oblikovanje dnevne frizure
9. Bojenje kose prvi put u prirodni ton i oblikovanje dnevne frizure
10. Bojenje kose prvi put u moderni ton i oblikovanje večernje frizure
11. Bojenje kose prvi put u moderni ton i oblikovanje ekstravagantne frizure
12. Bojenje sijede kose u prirodni ton i oblikovanje večernje frizure
13. Bojenje prosijede kose koja ima do 50% sijedih vlasi u moderni ton i oblikovanje fen-frizure
14. Bojenje prosijede kose koja ima preko 50% sijedih vlasi u moderni ton i oblikovanje dnevne frizure
15. Bojenje izbijeljene kose u prirodni ton i oblikovanje fen- frizure
16. Bojenje izbijeljene kose u moderni ton i oblikovanje dnevne frizure
17. Izbjeljivanje kose specijalnom bojom prvi put i oblikovanje svečane frizure
18. Bojenje izrasta kod prethodno svjetlo obojene kose i oblikovanje večernje frizure
19. Bojenje izrasta kod prethodno izbijeljene kose bojom i oblikovanje svečane frizure
20. Bojenje izrasta kod prethodno obojene kose u žarki moderni ton i oblikovanje ekstravagantne frizure
21. Bojenje izrasta kod prethodno obojene kose u prirodni ton i oblikovanje dnevne frizure
22. Izbjeljivanje izrasta bjelilom i oblikovanje dnevne frizure
23. Bojenje pojedinih pramenova modernom bojom i oblikovanje večernje frizure
24. Bojenje pojedinih pramenova modernom žarkom bojom i oblikovanje ekstravagantne frizure
25. Izbjeljivanje pojedinih pramenova bjelilom i oblikovanje fen- frizure
26. Nijansiranje kose bojom u istom tonu i oblikovanje punđe
27. Bojenje kose prvi put u prirodni ton i oblikovanje brade i brkova
28. Bojenje sijede kose u prirodni ton i oblikovanje brade i brkova

**Prijedlog tema za izradu završnog rada**

**Zanimanje: autolakirer**

**Razred: 3.g,**

**Mentor: Tomislav Veselčić**

1. Mehanička priprema metalne površine za nanošenje premaza
2. Kemijska priprema metalne površine za nanošenje premaznog sredstva
3. Brušenje metalne površine
4. Priprema i nanošenje punila
5. Kitanje metalne površine
6. Generalno lakiranje osobnog automobila
7. Greške i nedostaci premaza
8. Odmašćivanje metalne podloge
9. Posebni efekti šabloniranjem
10. Uređaji i princip nanošenja premaznog sredstva prskanjem
11. Hidrografika

**Prijedlog tema za izradu završnog rada**

**Zanimanje: soboslikar – ličilac i pomoćni soboslikar – ličilac**

**Razred: 3.h,**

**Mentorica: Melita Matijević**

1. Nanošenje završnog sloja emajl laka na drvenu podlogu
2. Skidanje starog naliča s drvenih podloga brušenjem
3. Temeljenje drvene podloge
4. Ličenje drvenih podloga lazurnim bojama
5. Ukrasna tehnika izrade šablona
6. Izvedba i aplikacija šablona na podlogama
7. Ukrasna tehnika imitacije drva
8. Izvođenje ukrasne tehnike s morskom spužvom
9. Temeljenje metalne podloge
10. Ličenje mineralnih podloga disperzivnom bojom
11. Predradnje na mineralnim podlogama

Ravnatelj škole:

Domagoj Bujadinović, prof.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_