Srednja strukovna škola Vinkovci

Stanka Vraza 15, 32100 Vinkovci

Klasa: 602-03/18-01/01

URBROJ: 2188-49-01-18-562/1

****

**ODABRANE TEME ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA ZA ŠK.GOD.2018./2019.**

**Vinkovci, 6.11.2018.**

**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. Razvoj volonturizma u svijetu i u Hrvatskoj – **Željka Pepić, mentor M. Vujeva**
2. Društveno odgovorno poslovanje u ugostiteljstvu**- Daniel Huseinović, mentor M. Vujeva**
3. Mikro hoteli kao novi trend u hotelijerstvu – **Katić Kristina, mentor M. Vujeva**
4. Integralni hoteli u Hrvatskoj i svijetu – **Luka Marijanović, mentor M. Vujeva**
5. Povijesne manifestacije kao dio kulturnog turizma – **Nikolina Brandić, mentor M. Vujeva**
6. Nautički turizam na hrvatskim rijekama – **Marko Runtić, mentor M. Vujeva**
7. Novi potrošački trendovi u suvremenom turizmu – **Marinela Milovac, mentor M. Vujeva**
8. Uloga i važnost hotelskih grupacija za razvoj ugostiteljstva i turizma **– Paola Debelić mentor M. Vujeva**
9. Nastanak i razvoj putničkih agencija kroz povijest – **Anja Kuskunović, mentor M. Jakšić**
10. Analiza poslovanja turoperatora u Hrvatskoj – **Irena Bunčić, mentor M. Jakšić**
11. Rezervacija hotelskih usluga – **Maja Pranjić, mentor M. Jakšić**
12. Poslovi tijekom dolaska, boravka i odlaska gosta iz hotela – **Marija Čalušić, mentor M. Jakšić**
13. Politika cijena hotelskih usluga – **Dora Sučić, mentor M. Jakšić**
14. Usporedba hotela s 4\* i 5\* - **Kristijan Kekez, mentor M. Jakšić**
15. Kamperom na put srednjom Dalmacijom – **Filip Čičmir, mentor M. Jakšić**
16. Brendiranje hrvatskih vina – primjer Istre – **Ivona Boričić, mentor M. Jakšić**
17. Obiteljska seoska gospodarstva na primjeru ruralnog turizma Osječko-baranjske županije – **Ivana Damjanović, mentor M. Jakšić**
18. Primjena društvenih mreža u turizmu **– Jurica Šabić, mentor M. Vidić**
19. Marketinški posrednici – **Luka Gudelj, mentor M. Vidić**
20. Marketinško komuniciranje – **Tamara Grgić, mentor M. Vidić**
21. Arheološke destinacije kontinentalne Hrvatske – **Martina Marijančević, mentor M. Vidić**
22. Preduvjeti nastanka turizma – **Ivan Jukić, mentor M. Vidić**
23. Nastanak i razvoj suvremenog turizma – **Iva Maras, mentor M. Vidić**
24. Hrvatske nematerijalne atrakcije UNESCO-a – **Stela Čelebić, mentor M. Vidić**
25. Hrvatska turistička zajednica – **Marko Gluvaković, mentor M. Vidić**
26. Hrvatske baštinske vrijednosti – **Monika Mikolić, mentor M. Vidić**

**Prijedlog tema za izradu završnog rada**

**Zanimanje: konobar**

**Razred: 3.d,**

**Mentorice: Eva Jurčić i Karmela Galeković**

1. Proces proizvodnje i prezentacije vina – **Laura Ivanko, mentor E. Jurčić**
2. Proizvodnja piva i načini posluživanja – **Denis Kapidžić, mentor E. Jurčić**
3. Proces proizvodnje jakih alkoholnih pića i načini posluživanja – **Dominik Crepić, mentor E. Jurčić**
4. Upotreba povrća u kuharstvu – **Dino Babić, mentor E. Jurčić**
5. Voće i voćne prerađevine – **Vanesa Marić, mentor E. Jurčić**
6. Žitarice, mlinski i pekarski proizvodi – **Ivan Sedlar, mentor E. Jurčić**
7. Upotreba stimulansa u ugostiteljstvu – **Elena Andabak, mentor E. Jurčić**
8. Hladna predjela i načini njihova posluživanja – **Marija Dilberović, mentor E. Jurčić**
9. Topla predjela i načini njihova posluživanja – **Andrea Bebić, mentor E. Jurčić**
10. Meso i mesne prerađevine – **Tomislav Ljubić, mentor E. Jurčić**
11. Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge prehrane, pića i napitaka – **Josip Kikić, mentor K. Galeković**
12. Tehnologija poslužnog procesa – **Iva Čelica, mentor K. Galeković**
13. Sredstva ponude hrane i pića – **Ante Dadić, mentor k. Galeković**
14. Kavane – **Benedikt Knežević, mentor K. Galeković**
15. Pripremanje i posluživanje pića u baru – **Filip Jukić, mentor K. Galeković**

**Prijedlog tema za izradu završnog rada**

**Zanimanje: slastičar**

**Razred: 3.d,**

**Mentorica: Nevenka Bionda**

1. Izrada „Milka“ torte **– Anđela Čelić**
2. Izrada torte „Ledeni vjetar“ – **Davorka – Nikolina Dasović**
3. Izrada torte „Policajka“ – **Irena Kuntić**
4. Izrada „Švarcvald“ torte – **Nives Starčević, Ingrid Šnajder**
5. Izrada čokoladne torte – **Kristina Škvorc**
6. Izrada torte od sira **– Ena Uzunić**

**Prijedlog tema za izradu završnog rada**

**Zanimanje: kuhar**

**Razred: 3.e,**

**Mentorice: Ankica Živić i Lidia Lešić**

**MENI 1. – Josipa Pavičić, mentor A. Živić**

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 s190% marže.

**MENI 2.** **– Ivana Marijanović, mentor A. Živić**

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. – Jozo Landeka, mentor A. Živić**

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 sa205% marže.

**MENI 7.- Ante Žeravica, mentor A- Živić**

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 9. – Nikolina Martinović, mentor A. Živić**

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. – Anamarija Prpić, mentor A. Živić**

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. – Matej Sečkar, mentor A- Živić**

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. – Tomislav Serezlija, mentor A. Živić**

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. – Anja Višić, mentor A. Živić**

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 16. – Dominik Paša, mentor A. Živić**

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 2. – Ela Đuran, mentor L.Lešić**

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 4. – Franjo Bošnjak, mentor L.Lešić**

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. – Julija Čirinji, mentor L.Lešić**

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 7. – Ilija Čurić, mentor L.Lešić**

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 9. – Domagoj Đulabić, mentor L.Lešić**

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 15. – Martina Končevski, mentor L.Lešić**

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. – Nikolina Karabalić, mentor L.Lešić**

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. – Katarina Karšaj, mentor L.Lešić**

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 19. – Marko Kolak, mentor L.Lešić**

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. – Ivona Budišić, mentor L.Lešić**

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 – **Nikolina Filipović**
2. Izrada i prženje lijevanog tijesta-palačinke – **Eva Barišić**
3. Izrada domaćeg kruha – **Ivan Đurđević**
4. Prigotovljavanje odreska na bečki način – **Matea Jambrec**
5. Izrada mafina – **Valentina Jozanović**
6. Izrada malih pereca – **Petar Varzić**
7. Izrada grčke salate – **Marko Zvicer**

**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 inspiriranih Elizom Šokčević – **Katarina Hrvojević, mentor Lj. Kolarević**
2. Dizajniranje kroja po Studio Faro metodi – **Đurđica Pintarić, mentor Lj. Kolarević**
3. Dizajniranje kroja po ShingoSato metodi – **Maja Dubravčević, mentor Lj. Kolarević**
4. Dizajniranje kroja puzzle tehnikom – **Kristina Živković, mentor Lj. Kolarević**
5. Dizajniranje kroja inspiriranog Satirom, M. A. Reljkovića – **Ana Marija Bilić, mentor Lj. Kolarević**
6. Dizajniranje draping krojeva – **Irena Ivanko, mentor Lj. Kolarević**
7. Dizajniranje krojeva ženskih hlača – **Gabrijela Čekić, mentor Lj. Kolarević**
8. Modna kolekcija inspirirana meksičkom tradicijom – **Ivana Moric, mentor L. Tkalčić-Dulić**
9. Modna kolekcija inspirirana indijskom tradicionalnom odjećom – **Sara Smolčić, mentor L. Tkalčić-Dulić**
10. Modna kolekcija inspirirana rockabilly stilom – **Vanesa Ležaić, mentor L. Tkalčić-Dulić**
11. Modna kolekcija inspirirana pop-art-om – **Tamara Mikinac, mentor L. Tkalčić-Dulić**
12. Modna kolekcija inspirirana romantičnim stilom – **Ivona Oručević, mentor L. Tkalčić-Dulić**
13. Modna kolekcija inspirirana rock stilom – **Marlena Katić, mentor L. Tkalčić-Dulić**
14. Modna kolekcija inspirirana mornarskim stilom – **Tanja Hraško, mentor L. Tkalčić-Dulić**

**Prijedlog tema za izradu završnog rada**

**Zanimanje: krojač**

**Razred: 3.g,**

**Mentorice: Ljubica Kolarević i Nada Sušac**

1. Izrada ženske klasične suknje – **Magdalena Škarica, mentor Lj. Kolarević**
2. Izrada ženske zvonolike suknje – **Doris Nikšić, mentor N. Sušac**
3. Izrada ženske klasične haljine – **Antonija Matić, mentor Lj. Kolarević**
4. Izrada ženske haljine princes kroja – **Aleksandra Bojić, mentor N. Sušac**
5. Modna kolekcija Kako je Potjeh tražio istinu – **Laura Hujbert i Nikolina Leovac, mentori Lj. Kolarević i N. Sušac**

**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 – **Ivana Kovač**
2. Izrada moderne HTO ( uvijanje „na kat“ ) i oblikovanje fen- frizure – **Nedjeljka Botić**
3. Izrada moderne HTO (klasično uvijanje ) i oblikovanje dnevne frizure – **Valentina Uremović**
4. Bojenje kose prvi put u prirodni ton i oblikovanje dnevne frizure – **Ivana Štorek**
5. Bojenje kose prvi put u moderni ton i oblikovanje večernje frizure – **Iva Tropšek**
6. Bojenje prosijede kose koja ima do 50% sijedih vlasi u moderni ton i oblikovanje fen-frizure – **Dora Budimir**
7. Bojenje prosijede kose koja ima preko 50% sijedih vlasi u moderni ton i oblikovanje dnevne frizure – **Dorotea Eđed**
8. Bojenje izrasta kod prethodno svjetlo obojene kose i oblikovanje večernje frizure – **Marija Rimac**
9. Bojenje izrasta kod prethodno izbijeljene kose bojom i oblikovanje svečane frizure – **Valentina Lučić**
10. Bojenje izrasta kod prethodno obojene kose u prirodni ton i oblikovanje dnevne frizure – **Mihaela Grigić**
11. Bojenje pojedinih pramenova modernom bojom i oblikovanje večernje frizure – **Emilija Vrapčenjak**
12. Izbjeljivanje pojedinih pramenova bjelilom i oblikovanje fen- frizure – **Laura Korov**
13. Nijansiranje kose bojom u istom tonu i oblikovanje punđe – **Barbara Jurišić**

**Prijedlog tema za izradu završnog rada**

**Zanimanje: autolakirer**

**Razred: 3.g,**

**Mentor: Tomislav Veselčić**

1. Mehanička priprema metalne površine za nanošenje premaza **– Josip Jemrić**
2. Brušenje metalne površine – **Gabrijel Cindrić**
3. Priprema i nanošenje punila - **Dino Podrugović**
4. Kitanje metalne površine – **Josip Šćepanjec**
5. Hidrografika – **Jakov Nikolić**

**Prijedlog tema za izradu završnog rada**

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

**Razred: 3.h,**

**Mentorica:Melita Matijević**

1. Skidanje starog naliča s drvenih podloga brušenjem – **Marko Kunović**
2. Ličenje mineralnih podloga disperzivnom bojom – **Gabrijel Gudiček**
3. Predradnje na mineralnim podlogama – **Matej Marinić**

Ravnatelj škole:

Domagoj Bujadinović, prof.

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