

Teme za završni rad šk. god. 2018./2019.

Kuhar

Kuharstvo

Mentor: Draženka Stanišić

1. Topla predjela
2. Jela od mljevenog mesa
3. Jela slavonske i baranjske kuhinje
4. Uporaba tjestenine u kuharstvu
5. Jela za blagdane
6. Trendovi u kuharstvu

Kuharstvo

Mentor: Dubravka Grgurić

1. Jela hrvatske nacionalne kuhinje
2. Jela od riba rakova školjaka i glavonožaca
3. Meso divljači u gastronomskoj ponudi
4. Desertna jela
5. Jela po narudžbi
6. Gotova jela

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Zdravko Mačечеvić

1. Pripremanje i posluživanje bezalkoholnih barskih mješavina
2. Pripremanje i posluživanje fondu-a
3. Pripremanje i posluživanje žitnih rakija

Poznavanje robe i prehrana

Mentor: Melanija Hodalj, dipl. ing.

1. Vrste voća i voćnih prerađevina
2. Upotreba povrća i prerađevina od povrća u kuharstvu
3. Vrste žitarica i proizvoda od žita
4. Vrste mesa i mesnih prerađevina
5. Vrste riba i ribljih prerađevina
6. Važnost mlijeka i mliječnih proizvoda u prehrani
7. Važnost jaja u prehrani
8. Upotreba začina i mirodija u kuharstvu
9. Vrste i upotreba alkaloidnih namirnica
10. Vegetarijanska i makrobiotička prehrana
11. Energetska i biološka vrijednost hrane
12. Vrste sladila

Strani jezik II: Francuski jezik

Mentor: Monika Puhalo, prof.

1. Les termes français dans l'art culinaire
2. Les fromages de France
3. Les plats traditionnels français
4. Les plats de poisson