

Teme za završni rad šk. god. 2020./2021.

Turističko-hotelijerski komercijalist

Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu I, II i III

Mentor: Jasminka Brdar, dipl. oec.

1. Promotivne aktivnosti u poslovanju hotela
2. Ljudski čimbenik u turizmu
3. Utjecaj turizma na gospodarstvo RH
4. Event management u ugostiteljstvu
5. Organizacija poslovanja hotela xy
6. Organizacija poslovanja restorana xy
7. Organizacija poslovanja smještajnog odjela hotela
8. Istraživanje turističkog tržišta (kampovi u RH)
9. Poslovni plan ugostiteljskog poduzeća xy

Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu IV

Mentor: Maja Kurs, dipl. oec.

1. Hotelski lanci
2. Glamping
3. Organizacijska struktura hotela – primjer iz prakse
4. Organizacijske promjene i stres

1. strani jezik: Engleski jezik

Mentor: Tamara Trkulja, prof.

1. New Zealand as a tourist destination
2. Hotels
3. Business tourism

2. strani jezik: Talijanski jezik

Mentor: Sonja Vukelić, prof.

1. Confronto tra la cucina italiana e quella croata
2. Bellezze italiane - i luoghi da visitare

1. strani jezik: Njemački jezik

Mentor: Ljiljana Telen, prof.

1. Kroatien als Reiseland

Kuharstvo (sa slastičarstvom)

Mentor: Draženka Stanišić

1. Obilježja hrvatskih jela
2. Dominantnost mesa u prehrani
3. Ala carte jela
4. Hladna predjela
5. Uporaba tjestenine u kuharstvu
6. Jela za blagdanski stol
7. Jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca.
8. Topla predjela

Ugostiteljsko posluživanje

Mentor: Zdenka Tomljanović

1. Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge smještaja, prehrane, točenja pića i napitaka
2. Posluživanje jela od riba, rakova, školjki, mekušaca
3. Posluživanje kvalitetnih i vrhunskih vina
4. Pripremanje kratkih barskih mješavina
5. Pripremanje dugih barskih mješavina
6. Organizacija i posluživanje koktel parti
7. Organizacija i posluživanje svečane svadbene večere
8. Dogotavljanje jela pred stolom gosta