

Teme za završni rad razred 4. THK, školska godina 2024./2025.

R.br	Tema	Predmet	Mentor
1.	Priprema apartmana za iznajmljivanje	Marketing u turizmu	Antonio Čmelak
2.	Internetski marketing hotelijerskog poduzeća	Marketing u turizmu	Antonio Čmelak
3.	Selektivni oblici turizma za unapređenje destinacije Slavonije i Baranje	Osnove turizma	Antonio Čmelak
4.	Primjena održivog razvoja turizma u skladu sa nacionalnom strategijom do 2030. godine	Osnove turizma	Antonio Čmelak
5.	Statistička analiza turističkih sezona od 2019. do 2024. godine	Statistika	Antonio Čmelak
6.	Primjena Posebnih uzanci u ugostiteljstvu	Gospodarsko pravo	Antonio Čmelak
7.	Otvaranje ugostiteljskog objekta kao obrta i vođenje jednostavnog knjigovodstva	Gospodarsko pravo	Antonio Čmelak
8.	Primjena knjigovodstva i računovodstva u ugostiteljskim objektima	Knjigovodstvo	Antonio Čmelak
9.	Pisano poslovno komuniciranje hotela s gostima i turističkim agencijama	Poslovno dopisivanje	Antonio Čmelak
10.	Izrada pisanih i vizualnih promotivnih materijala ugostiteljskog objekta za objavu na web stranici i društvenim mrežama	Poslovno dopisivanje	Antonio Čmelak
11.	Salate od kuhanog i sirovog povrća	Kuharstvo (sa slastičarstvom)	Ivana Pleša
12.	Topla predjela i vrste toplih predjela	Kuharstvo (sa slastičarstvom)	Ivana Pleša
13.	Gotova mesna jela – načini pripremljavanja i vrste gotovih mesnih jela	Kuharstvo (sa slastičarstvom)	Ivana Pleša
14.	Deserti od raznih vrsta tijesta	Kuharstvo (sa slastičarstvom)	Ivana Pleša
15.	Povrće, voće i gljive - energetska i biološka vrijednost te zatupljenost u gastronomiji	Poznavanje robe i prehrana	Ivana Pleša

R.br	Tema	Predmet	Mentor
16.	Meso klaoničkih životinja i njihove preradevine	Poznavanje robe i prehrana	Ivana Pleša
17.	Ugostiteljska oprema – materijali izrade i utjecaj na ljudsko zdravlje	Poznavanje robe i prehrana	Ivana Pleša
18.	Posluživanje u a la carte restoranu	Ugostiteljsko posluživanje	Margarita Sklizović
19.	Posluživanje hladnih predjela	Ugostiteljsko posluživanje	Margarita Sklizović
20.	Posluživanje slatkih jela	Ugostiteljsko posluživanje	Margarita Sklizović
21.	Priprema i posluživanje toplih napitaka	Ugostiteljsko posluživanje	Margarita Sklizović
22.	Priprema i posluživanje barskih mješavina	Ugostiteljsko posluživanje	Margarita Sklizović
23.	Posluživanje bezalkoholnih pića	Ugostiteljsko posluživanje	Margarita Sklizović
24.	Posluživanje u pansionskom restoranu	Ugostiteljsko posluživanje	Margarita Sklizović
25.	Posluživanje bijelih vina Podunavlja	Ugostiteljsko posluživanje	Margarita Sklizović
26.	Posluživanje aperitiva	Ugostiteljsko posluživanje	Margarita Sklizović
27.	Dogotovljavanje jela pred gostima	Ugostiteljsko posluživanje	Margarita Sklizović
28.	Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge smještaja	Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu	Sandra Matković
29.	Tipovi hotela	Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu	Sandra Matković
30.	Dijelovi hotela	Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu	Sandra Matković
31.	Funkcionalna organizacija hotelskog poslovanja	Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu	Sandra Matković
32.	Poslovanje hotelskog prijemnog odjela - organizacijska struktura, radna mjesta i osoblje recepcije	Recepcijsko poslovanje	Sandra Matković
33.	Putničke agencije – zadatci i funkcije	Promet i putničke agencije	Sandra Matković