PRIJEDLOG TEMA ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA U ŠK. GOD. 2016./2017. ZA PROGRAM : TURISTIČKO – HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST

PROGRAM: Turizam i ugostiteljstvo
OBRAZOVNI PROFIL: thk
RAZREDNI ODJEL: četvrti

PREDMET: Promet i putničke agencije
MENTOR: Darija Vuletić Slamar
TEME:

1.	UHPA
2.	THOMAS COOK i njegova uloga u povijesti turizma
3.	Regionalne putničke agencije
4.	Faze izrade turističkog aranžmana
5.	Instrumenti plaćanja
6.	Turistički aranžman - zimovanje
7.	Turistički aranžman – maturalno putovanje (Grčka)
8.	Izlet kao turistički aranžman
9.	Marine na području Istarske županije

PREDMET: Marketing u turizmu
MENTOR: Rozana Rakovac
TEME:

1.	Marketing turističke tvrtke „Laguna Poreč“ d.d.
2.	Društvene atrakcije kao dio turističke ponude Poreča
3.	„Gourmet“ turizam Istre
4.	„Istrainspirit“- turistički proizvod TZ županije Istarske
5.	Turistička ponuda grada Poreča
6.	Turistička ponuda grada „X“
7.	Sportska ponuda grada Poreča
8.	Kulturno- zabavni programi TZ Poreč

PREDMET: Recepcijsko poslovanje i Turistički zemljopis
MENTOR: Vilma Čehić - Janjuš
TEME:

1.	Utjecaj imigracija na putovanja i turizam u Hrvatskoj
2.	Utjecaj informacijske i komunikacijske tehnologije na budućnost turizma u Hrvatskoj
3.	Elektroničko poslovanje u hotelijerstvu i turizmu
4.	Suvremeni hotelski informacijski sustavi
5.	Važnost online rezervacija u hotelijerstvu
6.	Novi proizvod u hotelskoj industriji: eko-hotel
7.	Suradnja prijamnog odjela s ostalim odjelima hotela X
8.	Naplata hotelskih usluga u hotelu X
9.	Organizacija prijamnoga odjela u hotelu X

10.	Turistička valorizacija zaštićenih područja prirode u Istri
11.	Nacionalni parkovi Hrvatske u funkciji promocije hrvatskoga turizma

PREDMET: Knjigovodstvo; OPP; Računovodstvo i kontrola
MENTOR: Ticiana Peteh
TEME:

1.	Značaj goastronomskih manifestacija u turističkoj ponudi Istre
2.	Poslovi vođenja i organizacija rada u kućama za odmor
3.	Razvoj turističkog proizvoda Istre od1996.-2016.
4.	Mladi djelatnici u turizmu – mogućnosti razvoja karijere
5.	Uloga udruga i klubova u podizanju kvalitete turističke ponude RH
6.	Statistička obrada turističke sezone 2016. u RH
7.	Organizacija poslovanja u hotelima s 5*(Maistra)

PREDMET: Povijest hrvatske kulturne baštine
MENTOR: Blaženka Brkić
TEME:

1.	Kulturno-povijesna baština Pule
2.	Varaždin-tragom prošlosti i umjetnosti
3.	Barokni dvorci Hrvatske - rezervirano
4.	Povijesno-kulturni turizam Poreča
5.	Povijest Osijeka i njegove kulturne znamenitosti
6.	Trogir-povijest grada i kulturno-povijesni spomenici

PREDMET: Poslovna psihologija s komunikacijom
MENTOR: Antonija Mijatović
TEME:

1.	Timska suradnja u organizaciji
2.	Neverbalna komunikacija i njen značaj u ugostiteljstvu
3.	Profesionalna selekcija kandidata u ugostiteljstvu

PREDMET: Kuharstvo sa slastičarstvom
MENTOR: Edi Herak
TEME:

1.	Svečana ribarska večera od 5 sljedova
2.	Svečani uskrsni ručak od 5 sljedova
3.	Jela po narudžbi od pisanice
4.	Jela od plodova mora – menu 4 slijeda
5.	Istarska kuhinja – menu 4 slijeda
6.	Hrvatska kuhinja – obraditi 4 specijaliteta
7.	Slastice od prhkog tijesta

PREDMET: Ugostiteljsko posluživanje
MENTOR: Josip Zubak
TEME:

1.	Uloga i značaj Tehnologije poslužnog procesa u sustavu za prolazne goste Praktično: Napisati i obrazložiti menu od 5 sljedova sa ponudom vina uz svaki slijed.

2.	Sredstva ponude u ozračju Istarske gastro scene Praktično: Napisati i poslužiti prošireni(4 slijeda) menu za 2 osobe
3.	Izrada svečanog menija (6 sljedova) za 20 uzvanika povodom zaruka Praktično: Postaviti i poslužiti menu za 4 osobe
4.	Vrste i ponuda vina zapadnog dijela Istarskog poluotoka Praktično: Opis i demonstracija otvaranja kvalitetnog bijelog vina
5.	Organizacija svečanog (hladno- toplog) buffeta, uz ponudu Istarskih delicija (40 osoba) Praktično: Sastaviti mesni menu ("Jesen u Istri") od četiri slijeda, te poslužiti dva gosta po njemu
6.	Vrste i načini posluživanja zajutraka u hotelu Praktično: Poslužiti američki zajutrak za 2 osobe
7.	Organizacija posluživanja cocktail party-ja za 40 uzvanika Praktično: Napisati recepturu i po njoj spraviti četiri duge barske mješavine, te poslužiti goste
8.	Ugostiteljski objekti i njihove različitosti (Konoba- dragulj Istarske ugostiteljske ponude) Praktično: Napisati i poslužiti menu (4 slijeda) na bazi mesa za 2 osobe
9.	Prodaja usluga i primanje narudžbe kao nedjeljivi čimbenici u sustavu poslovanja za prolazne goste Praktično: Napisati i poslužiti prošireni (4 slijeda) riblji menu ("Istra u mom srcu") za dvije osobe
10.	Spravljanje i posluživanje toplih napitaka Praktično: Napisati recepturu te po njoj napraviti i poslužiti Irsku kavu za dva gosta
11.	Organizacija i posluživanje svečane riblje večere na temu: " Uz šum bora- tik do mora" za šezdeset uzvanika Praktično: Sastaviti svečani riblji menu (6 sljedova), te postaviti po njemu stol za četiri osobe