

# TEME ZA ZAVRŠNI RAD

Školska godina 2011./2012.

## ZANIMANJE: KUHAR

Mentor: Blaženka Kovač

1. JELA OD GOVEDINE
2. PIRJANA JELA OD GOVEDINE
3. JELA OD MLJEVENOG SVINJSKOG MESA
4. VARIVA OD POVRĆA
5. JELA OD PILETINE
6. JELA ZAGORSKE KUHINJE
7. JELA VEGETARIJANSKE KUHINJE
8. JELA OD GLJIVA
9. JELA OD MORSKIH RIBA
10. JELA OD SLATKOVODNIH RIBA
11. JELA OD SLATKOVODNIH RIBA
12. JELA OD PANIRANIH MESA
13. TOPLA PREDJELA OD TIJESTA
14. HLADNA PREDJELA OD POVRĆA NA BAZI MAJONEZE
15. TOPLA PREDJELA OD JAJA
16. NARODNE JUHE

Mentor: Ankica Borovčak

Predložene teme su iz predmeta enologija s gastronomijom, vođenje i organizacija kuhinje vođenje i organizacija restoracije

1. PROIZVODNJA I VRSTE CRVENOG VINA (proizvodnja, vrste vinskih sorti)
2. PROIZVODNJA I VRSTE BIJELOG VINA (proizvodnja, vrste vinskih sorti)
3. PROIZVODNJA PJENUŠAVIH VINA (proizvodnja, vrste pjenušavih vina)
4. USKLAĐIVANJE JELA I VINA
5. METODE USKLAĐIVANJA VINA I JELA
6. PROIZVODNJA I VRSTE SPECIJALNIH VINA
7. UGOSTITELJSKI OBJEKTI ZA SMJEŠTAJ
8. UGOSTITELJSKI OBJEKTI ZA PREHRANU
9. DOKUMENTI U PROCESU POSLOVANJA UGOSTITELJSKOG OBJEKTA
10. KALKULACIJA, MARŽA I TROŠKOVI U POSLOVNOM PROCESU
11. POKAZATELJI USPJEŠNOSTI POSLOVANJA