Prijedlog tema završnog rada školske 2025./2026. godine

III GH razred

REDNI BROJ	TEMA	PREDMET/MENTOR
1.	Sredstva ponude i prodaje istarskih jela i pića (jelovnici i vinske karte u Istri)	**Ugostiteljsko posluživanje /** Ivica Matanović
2.	Posluživanje istarskih aperitiva i digestiva	
3.	Otvaranje – posluživanje kvalitetnih i vrhunskih bijelih vina	
4.	Otvaranje – posluživanje kvalitetnih i vrhunskih crvenih vina s talogom	
5.	Priprema i posluživanje napitaka od kave	
6.	Posluživanje piva i craft piva u Istri	
7.	Priprema i posluživanje barskih mješavina (koktela) – duga pića	
8.	Priprema tatarskog bifteka pred gostom	
9.	Flambiranje istarskih deserata	
10.	Filetiranje ribe pred gostom	

PRIJEDLOG TEMA ZA ZAVRŠNI RAD	
Razred: 3.G (Kuhar)	**Šk.god.: 2025./26.**
Nastavnik: Dorijano Mohorović	
Naslov teme	**Nastavni predmet**
Osnove jela- Temeljci - Umaci	Kuharstvo
Hladna predjela	Kuharstvo
Juhe i njihove vrste - mesne i povrtne	Kuharstvo
Juha od riba, rakova, školjki i glavonožaca	Kuharstvo
Topla predjela od tjestenine i riže	Kuharstvo
Topla predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca	Kuharstvo
Gotova jela od mesa – junetine, svinjetine, piletine	Kuharstvo
Gotova jela od mljevenog mesa	Kuharstvo
Gotova jela od divljači	Kuharstvo

Jela po narudžbi od mesa	Kuharstvo
Jela po narudžbi od školjki, riba i glavonožaca	Kuharstvo
Jela vegeterijanske kuhinje	Kuharstvo
Prilozi, variva i garniture	Kuharstvo
Flambiranje – 5 slanih jela i 5 slatkih jela	Kuharstvo
Desertna jela	Kuharstvo
Istarska kuhinja	Kuharstvo
Hrvatska kuhinja	Kuharstvo