

Srednja strukovna škola Vinkovci
Stanka Vraza 15, 32100 Vinkovci

Klasa: 602-03/19-01/01
URBROJ: 2188-49-01-19-699/1



ODABRANE TEME ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA ZA ŠK.GOD.2019./2020.

Vinkovci, 31.10.2019.

Odabrane teme za izradu završnog rada za zanimanje konobar, razred 3.c, mentorice Lidia Lešić i Klara Pilić

1. Proces proizvodnje i prezentacije vina, **Vlado Brdar**, mentorica **Lidia Lešić**
2. Proizvodnja piva i načini posluživanja, **Gabrijel Vengring**, mentorica **Lidia Lešić**
3. Proces proizvodnje jakih alkoholnih pića i načini posluživanja, **Mihael Smolčić**, mentorica **Lidia Lešić**
4. Voće i voćne prerađevine, **Josip Dabić**, mentorica **Lidia Lešić**
5. Žitarice, mlinski i pekarski proizvodi, **Stjepan Budišić**, mentorica **Lidia Lešić**
6. Meso i mesne prerađevine, **Tin Đurik**, mentorica **Lidia Lešić**
7. Bijela vina, **Dario Medved**, mentorica **Klara Pilić**
8. Crvena vina, **Doris Marjanović**, mentorica **Klara Pilić**
9. Pjenušava vina, **Josipa Vovra**, , mentorica **Klara Pilić**
10. Topli napitci od kave, **Vinko Zolotić**, , mentorica **Klara Pilić**
11. Pripremanje i posluživanje pića u baru, **Ante Cindrić**, , mentorica **Klara Pilić**
12. Aperitivna pića, **Izabela Gertner**, , mentorica **Klara Pilić**

Odabrane teme za izradu završnog rada za zanimanje kuhar, razred 3.d, mentorice Ankica Živić i Eva Jurčić

MENI 1., Marušić Mato, mentorica Ankica Živić

WALDORF SALATA

~ • ~

KREM JUHA OD GLJIVA

~ • ~

PISANICA OD MLJEVENOG MESA NA PRAŠKI NAČIN

Garnitura „Dobra domaćica“

Mimoza salata

~ • ~

MAKOVNJAČA

Napiši trebovanje za 140 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 210% marže

MENI 2., Maslač Nikola, mentorica Ankica Živić

BOLONJSKA SALATA

~ • ~

POHANA CVJETAČA "ORLY"

(Tatarski umak)

~ • ~

POPRŽENA SVINJETINA S MIRISNIM BILJEM

Kašica od krumpira na gurmanski način

Zelena salata

~ • ~

PITA S JABUKAMA

Napiši trebovanje za 225 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 225% marže

MENI 3., Konjević Mirna, mentorica Eva Jurčić

PUNJENA JAJA "CASINO"

~ • ~

GOVEĐA JUHA SA ŽLIČNJACIMA OD PŠENIČNOG GRIZA

~ • ~

POPEČCI OD MLJEVENOG MESA NA RUSKI NAČIN

„Cavour“ garnitura

Zelena salata

~ • ~

NADUVAK

Napiši trebovanje za 180 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 190% marže

MENI 6., Jukić Korina, mentorica Eva Jurčić

JAJA U MAJONEZI

~ • ~

JUHA OD RAJČICE S DOMAĆOM KAŠICOM

~ • ~

FILE MIGNON S GLJIVAMA

Žličnjaci od riže

Složena salata

~ • ~

ZAPEČENE PALAČINKE SA SIROM U VRHNJU

Napiši trebovanje za 165 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 220% marže

MENI 8., Klisurić Božica, mentorica Eva Jurčić

NUSINA SALATA

~ • ~

PILEĆA RAGU JUHA

~ • ~

POHANI TELEĆI KOTLET NA MILANSKI NAČIN

~ • ~

PRINCEZINI UŠTIPCI S VANILIJOM

Napiši trebovanje za 210 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 210% marže

MENI 9., Gazić Ivan , mentorica Eva Jurčić

KREPKA JUHA OD PERADI SA ŽLIČNJACIMA OD PŠENIČNE KRUPICE

~ • ~

JASTUČIĆI NA MILANSKI

~ • ~

PIRJANI SVINJSKI ODREZAK
U UMAKU OD ZELENOG PAPRA

Okruglice od kruha

Složena salata

~ • ~

VOĆNA SALATA

Napiši trebovanje za 190 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 190% marže

MENI 11., Vujić Mario, mentorica Ankica Živić

SALATA OD HOBOTNICE ILI LIGNJI

~ • ~

KREM RIBLJA JUHA

~ • ~

OGRUŠANI ODREZAK OD LISTA U UMAKU OD BIJELOG VINA

Zapečeni kelj s jajima

~ • ~

DUBROVAČKA ROŽATA

Napiši trebovanje za 160 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 230% marže

MENI 13., Kuvedžić Valentina, mentorica Ankica Živić

KAŠASTA JUHA OD POVRĆA

~ • ~

ZAGORSKI ŠTRUKLI

~ • ~

SVINJSKI KOTLET "IMPERIAL"

Pirjana riža

Mimoza salata

~ • ~

KREMA OD VANILIJE

Napiši trebovanje za 230 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 230% marže

MENI 14., Jurković Marija, mentorica Eva Jurčić

OGRUŠANA JAJA NA TATARSKI NAČIN

~ • ~

JUHA OD RAJČICE S KAŠICOM (TARANOM)

~ • ~

SVINJSKI KOTLET NA SLAVONSKI

Domaći rezanci na maslacu

Zelena salata

~ • ~

ORAHNJAČA

Napiši trebovanje za 185 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 240% marže

MENI 15., Logov Aleksandar, mentorica Ankica Živić

JUHA OD GRAŠKA S LJEVANCIMA

~ • ~

POHANA CVJETAČA „ORLY“

Tatarski umak

~ • ~

SVINJSKI KOTLET NA SAMOBORSKI

Krumpir na samoborski

Složena salata

~ • ~

SAĆE

Napiši trebovanje za 180 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 250% marže

MENI 18., Vulić Karmela, mentorica Ankica Živić

KREM JUHA OD RIBE

~ • ~

POHANI ŠKAMPI (KOZICE) NA PARIŠKI NAČIN

Umak remoulade

~ • ~

DALMATINSKI BRODET

Oblikovana palenta

~ • ~

KOLAČ OD SIRA S JAGODAMA

Napiši trebovanje za 230 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 230% marže

MENI 19., Koštić Matilda, mentorica Ankica Živić

OMLET SAVOJARDE

~ • ~

TALIJANSKA JUHA MINESTRONE

~ • ~

PURICA S MLINCIMA

Zelena salata

~ • ~

ORAHNJAČA

Napiši trebovanje za 140 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 250% marže

MENI 20., Hrsto Antonio, mentorica Eva Jurčić

TOSCA SALATA

~ • ~

KREM JUHA OD GLJIVA

~ • ~

PEČENI TELEĆI FRIKANDO "ŠTEFANI"

Pekarska garnitura

Složena salata

~ • ~

SACE

Napiši trebovanje za 195 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 235% marže

MENI 21., Bočkarjov Dorjan, mentorica Eva Jurčić

SALATA OD TJESTENINE

~ • ~

DOMAĆA JUHA OD POVRĆA

~ • ~

POPRŽENA TELEĆA PLEĆKA U PIKANTNOM UMAKU

Krumpir na princezin način

Pirjano mlado povrće

Salata od rajčice

~ • ~

OMLET S VOĆEM

Napiši trebovanje za 160 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 240% marže

MENI 23., Majstorović Klaudija, mentorica Ankica Živić

NUSINA SALATA

~ • ~

JUHA OD PORILUKA S REZANCIMA

~ • ~

SVINJSKI KOTLET IMPERIJAL

Kašica od krumpira

Pirjano mlado povrće

Zelena salata

~ • ~

GLAZIRANE PUNJENE JABUKE

Napiši trebovanje za 120 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 190% marže

MENI 24., Cako Noa, mentorica Eva Jurčić

JUHA OD PERADI CELESTINO

~ • ~

VARENAC OD ŠPINATA

~ • ~

ISTARSKI ŽGVACET S FUŽIMA

Složena salata

~ • ~

VANILIJEV OMLET

Napiši trebovanje za 240 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 240% marže

Odabrane teme za izradu završnog rada za zanimanje frizer, razred 3.e, mentorice Branka Dučmelić, Marijana Matošević i Josipa Bobovec

1. Izrada klasične HTO i oblikovanje frizure vodenom ondulacijom, **Klarić Antonia**
2. Izrada moderne HTO (uvijanje „na kat“) i oblikovanje fen- frizure, **Purkić Tina**
3. Izrada spiralne HTO običnim uvijačima i sušenje kose difuzorom, **Mrkonjić Lucija**
4. Izrada parcijalne HTO i oblikovanje dnevne frizure, **Šebalj Lucija**
5. Bojenje kose prvi put u prirodni ton i oblikovanje dnevne frizure, **Belegić Stela**
6. Bojenje kose prvi put u prirodni ton i oblikovanje večernje frizure, **Ilić Anđela**
7. Bojenje kose prvi put u moderni ton i oblikovanje večernje frizure, **Zovko Antonija**
8. Bojenje kose prvi put u moderni ton i oblikovanje ekstravagantne frizure, **Vrapčenjak Nikolina**
9. Bojenje prosijede kose koja ima do 50% sijedih vlasi u moderni ton i oblikovanje fen-frizure, **Abramović Ana**
10. Bojenje prosijede kose koja ima preko 50% sijedih vlasi u moderni ton i oblikovanje dnevne frizure, **Jakopović Karla**
11. Bojenje izbijeljene kose u prirodni ton i oblikovanje fen- frizure, **Gašpar Amalija**
12. Bojenje izbijeljene kose u prirodni ton i oblikovanje večernje frizure, **Varzić Marinela**
13. Bojenje izbijeljene kose u moderni ton i oblikovanje večernje frizure, **Lovač Klara**
14. Izbjeljivanje kose specijalnom bojom prvi put i oblikovanje svečane frizure, **Karlić Josipa**
15. Bojenje izrasta kod prethodno svjetlo obojene kose i oblikovanje večernje frizure, **Karak Tea**
16. Bojenje izrasta kod prethodno izbijeljene kose bojom i oblikovanje svečane frizure, **Mijakić Tina**
17. Bojenje izrasta kod prethodno obojene kose u prirodni ton i oblikovanje dnevne frizure, **Pavlović Veronika**
18. Izbjeljivanje izrasta bjelilom i oblikovanje večernje frizure, **Sabljak Gabriela**

19. Izbjeljivanje pojedinih pramenova bjelilom i oblikovanje fen- frizure, **Kalinić Matea**
20. Nijansiranje kose preljevom i oblikovanje svečane frizure sa cvjetnim ukrasima, **Satmari-Horvat Vanja**
21. Nijansiranje kose bojom u istom tonu i oblikovanje punđe, **Cegledi Petra**
22. Nijansiranje kose bojom u istom tonu i oblikovanje upletka, **Molnar Matea**
23. Bojenje kose prvi put u prirodni ton i oblikovanje brade i brkova, **Lončar Vanessa**

Odabrane teme za izradu završnog rada za zanimanje autolakirer, razred 3.f, mentor Tomislav Veselčić

1. Mehanička priprema metalne površine za nanošenje premaza, **Vinko Kešina**
2. Brušenje metalne površine, **Ivan Adrian Štimac**
3. Priprema i nanošenje punila, **Krunoslav Miholić**
4. Kitanje metalne površine, **Tomislav Božić**
5. Generalno lakiranje osobnog automobila, **Krunoslav Pandža**
6. Uređaji i princip nanošenja premaznog sredstva prskanjem, **Sven Hodak**
7. Hidrografika, **Ivan Rako**

Odabrane teme za izradu završnog rada za zanimanje slastičar, razred 3.f, mentorica Nevenka Bionda

1. Izrada „Milka“ torte, **Ivankovac Antonela**
2. Izrada Švarcvald torte, **Pogorelac Mihaela**
3. Izrada „Neskvik“ torte, **Garvanović Lucija**
4. Izrada torte „Kapri“, **Batarilović Nikolina**
5. Izrada torte od lješnjaka, **Dančo Marija**
6. Izrada jogurt torte, **Koroljević Antonija**
7. Izrada torte „Šarlota“, **Majstorović Mlivić Tia**

Odabrane teme za izradu završnog rada za zanimanje pomoćni kuhar i slastičar, razred 3.g, mentorice Eva Jurčić i Nevenka Bionda

1. Pariški odrezak – prženi štapići od krumpira, **Kesečić Julijana, mentorica Nevenka Bionda**
2. Pohane palačinke, **Filipović Antonija, mentorica Nevenka Bionda**
3. Domaći rezanci, **Matej Stojanović, mentorica Nevenka Bionda**
4. Bečki odrezak – kašica od krumpira, **Anita Lovin, mentorica Eva Jurčić**
5. Savijača od krumpira, **Natalia Ban, mentorica Eva Jurčić**

Odabrane teme za izradu završnog rada za zanimanje modni tehničar, razred 4.b, mentorice Ljubica Kolarević, Lovorka Tkalčić Dulić i Iva Mišković

1. Dizajniranje kroja inspiriranog Vinkovačkim jesenima, **Lana Franjić**, mentorica **Ljubica Kolarević**
2. Dizajniranje kroja jakne inspirirane 70-im godinama, **Doris Šulek**, mentorica **Ljubica Kolarević**
3. Dizajniranje kroja po Shingo Sato metodi, **Marija Pemper**, mentorica **Ljubica Kolarević**
4. Dizajniranje kroja puzzle i origami tehnikom, **Nika Kampić**, mentorica **Ljubica Kolarević**
5. Dizajniranje kroja inspiriranog military look-om, **Ivana Ljubas**, mentorica **Ljubica Kolarević**
6. Dizajniranje kroja inspiriranog mitologijom, **Lea Knežević**, mentorica **Ljubica Kolarević**
7. Dizajniranje kroja inspiriranog boho stilom, **Andrea Halagić**, mentorica **Ljubica Kolarević**
8. Modna kolekcija inspirirana pričom o Romeu i Juliji, **Melisa Bježančević**, mentorica **Lovorka Tkalčić-Dulić**
9. Modna kolekcija inspirirana Afrikom, **Andrijana Brkić**, mentorica **Lovorka Tkalčić-Dulić**
10. Modna kolekcija inspirirana aristokratskim stilom, **Monika Ivaniš**, mentorica **Lovorka Tkalčić-Dulić**
11. Modna kolekcija inspirirana hip-hop stilom, **Amalija Matić**, mentorica **Lovorka Tkalčić-Dulić**
12. Modna kolekcija inspirirana kineskim tradicijskom odjećom, **Lora Paradžiković**, mentorica **Lovorka Tkalčić-Dulić**
13. Modna kolekcija inspirirana Zvezdanim stazama, **Marija Rakocija**, mentorica **Lovorka Tkalčić-Dulić**
14. Modna kolekcija inspirirana modom pedesetih godina, **Marina Juričić**, mentorica **Lovorka Tkalčić-Dulić**
15. Marketinški splot za kolekciju inspiriranu klasičnim stilom, **Dorotea Bičanić**, mentorica **Iva Mišković**
16. Marketinški splot za kolekciju inspiriranu filmom Cry Baby, **Luana Jugovac**, mentorica **Iva Mišković**
17. Marketinški splot za kolekciju inspiriranu hippie stilom, **Marina Jukić**, mentorica **Iva Mišković**
18. Marketinški splot za kolekciju inspiriranu modom pedesetih godina, **Marija Marjanović**,

mentorica Iva Mišković

19. Marketinški spleť za kolekciju inspiriranu filmom 101 dalmatinac, **Anita Matić, mentorica Iva Mišković**
20. Marketinški spleť za kolekciju inspiriranu modom sedamdesetih godina, **Andrea Mllovac, mentorica Iva Mišković**
21. Marketinški spleť za kolekciju inspiriranu odjećom Indijanaca, **Ana Rupčić, mentorica Iva Mišković**

Odabrane teme za izradu završnog rada za zanimanje turističko-hotelijski komercijalist, razred 4.c, mentorice Miljenka Vujeva, Mirjana Jakšić i Maja Vidić

1. Hoteli baština i njihova važnost za razvoj ugostiteljstva, **Lucija Jurić, mentorica Miljenka Vujeva**
2. Turistička regija Slavonija- mogućnosti i izazovi, **Mirta Marić, mentorica Miljenka Vujeva**
3. Poslovni turizam i poslovni hoteli Hrvatske, **Anita Nekić, mentorica Miljenka Vujeva**
4. Nedovoljno poznate turističke destinacije Hrvatske, **Borna Matić, mentorica Miljenka Vujeva**
5. Gastronomija kao važan dio turističke ponude, **Valentina Pejanović, mentorica Miljenka Vujeva**
6. Marketing kao putovnica za uspjeh jednog hotela, **Matea Kelava, mentorica Miljenka Vujeva**
7. Bike & Bed ponuda u Hrvatskoj, **Luka Orešković, mentorica Miljenka Vujeva**
8. Značaj menadžmenta u ugostiteljstvu , **Magdalena Kovačić, mentorica Miljenka Vujeva**
9. Jedinstveni ugostiteljski objekti u Hrvatskoj i svijetu, **Nikolina Ninković, mentorica Miljenka Vujeva**
10. Važnost ljudskog resursa u ugostiteljstvu i turizmu, **Josip Božić, mentorica Miljenka Vujeva**

11. Organizacija putovanja za ljubitelje kulturne baštine, **Iva Janović**, mentorica **Mirjana Jakšić**
12. Gourment on Tour – okusi Slavonije i Baranje, **Jure Rajković**, mentorica **Mirjana Jakšić**
13. Organizacija putovanja za ljubitelje aktivnog odmora, **Nikolina Pandža**, mentorica **Mirjana Jakšić**
14. Organizacija izleta za ljubitelje prirode, **Viktorija Jagica**, mentorica **Mirjana Jakšić**
15. Vinska tura, **Nikolina Šen**, mentorica **Mirjana Jakšić**
16. Organizacija putovanja za skupinu navijača na utakmicu, **Toni Petričević**, mentorica **Mirjana Jakšić**
17. Izrada programa putovanja u putničkim agencijama, **Lara Filaković**, mentorica **Mirjana Jakšić**
18. Hotelska prodaja, **Jelena Crvenković**, mentorica **Mirjana Jakšić**
19. Upravljanje poslovnim rezultatom prijamnog odjela, **Lorena Fabijan**, mentorica **Mirjana Jakšić**
20. Mladi i njihov smještaj u hostelima, **Paula Luketina**, mentorica **Mirjana Jakšić**
21. Društveni mediji i marketing, **Marina Šimunović**, mentorica **Maja Vidić**
22. Destinacijski marketing, **Lucija Jonjić**, mentorica **Maja Vidić**
23. Promoviranje proizvoda – komunikacija, politika promidžbe i oglašavanje u ugostiteljstvu, hotelijerstvu i turizmu, **Idora Iličić**, mentorica **Maja Vidić**
24. Integrirani marketing, **Luka Pavoković**, mentorica **Maja Vidić**
25. Kvaliteta proizvoda – Kraš d.d., **Martina Vulić**, mentorica **Maja Vidić**
26. Proizvodni program – Saponia Osijek, **Antonela Širić**, mentorica **Maja Vidić**
27. Uređivanje i prikazivanje podataka u statistici, **Vedran Tot**, mentorica **Maja Vidić**
28. Izvori i načini prikupljanja podataka u statistici, **Luka Hojski**, mentorica **Maja Vidić**

29. Srednje vrijednosti i odnosi među njima, **Mihael Zavišić**, mentorica **Maja Vidić**

30. Vrste grafičkog prikazivanja u statistici, **Florijan Lipert**, mentorica **Maja Vidić**

Ravnatelj:

Domagoj Bujadinović, prof.
