Srednja škola Pregrada

Šk. god. 2016./17.

**Teme, povjerenstva i termini obrane završnog rada**

**Naziv programa: KUHAR**

**Obrana završnog rada održat će se u četvrtak, 8. lipnja 2017. s početkom u 10 sati u učionici br.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Naziv predmeta** | **Naziv teme**  | **Ime i prezime učenika** | **Termin obrane** | **Članovi povjerenstva** |
| **Kuharstvo** | Ugostiteljska kuhinja | Marin Jambrešić | 10,00 – 10,10 | Vesna Belošević (mentor) Mario Rovišnjak (član) Diana Obrež (zamjenica razrednice)\*   |
| Živežne namirnice  | Marina Cvrtila  | 10,10 – 10,20 |
| Osnove jela | Valentina Plečko | 10,20 – 10,30 |
| Hladna predjela | Zdravko Tomašec | 10,30 – 10,40 |
| Juhe | Karlo Bukovski | 10,40 – 10,50 |
| Topla predjela | Tomislav Ranogajec | 10,50 – 11,00 |
| Prilozi i variva  | Vlatka Filipčić | 11,00 – 11,10 |
| Umaci  | Nikola Živičnjak | 11,10 – 11,20 |
| Sredstva ponude jela | Mario Jedvaj | 11,20 – 11,30 |
| Jela od žaba i puževa | Marin Valjak | 11,50 – 12,00 |
| Jela po narudžbi | Maja Erdelja  | 12,00 – 12,10 |
| Jela vegetarijanske kuhinje | Dario Jugec | 12,10 – 12,20 |
| Gotova jela od mesa | Manuel Mišak | 12,20 – 12,30 |
| Svečani prigodni obroci | Tamara Hršak | 12,30 – 12,40 |
| Hrvatska nacionalna jela | Ana Mužek | 12,40 – 12,50 |
| Biskvitne smjese i kreme | Adrian Jurinjak | 12,50 – 13,00 |
| Garniture | Kristijan Kranjčec | 13,00 – 13,10 |
| Pripremanje jela pred stolom gosta | Kristijan Burić | 13,10 – 13,20 |
| Međimursko –zagorska kuhinja | Nikolina Kamenščak | 13,20 – 13,30 |

Napomena: razrednica ili zamjenica razrednice je predsjednica Povjerenstva i ima obveze sukladno čl. 24 Pravilnika o izradbi i obrani završnog rada

**Naziv programa: KONOBAR**

**Obrana završnog rada održat će se u četvrtak, 8. lipnja 2017. s početkom u 8 sati u učionici br.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Naziv predmeta** | **Naziv teme**  | **Ime i prezime učenika** | **Termin obrane** | **Članovi povjerenstva** |
| **Ugostiteljsko posluživanje** | Otvaranje i posluživanje kvalitetnih bijelih vina | Margareta Benc | 8,00 – 8,10 | Mario Rovišnjak (mentor)Nenad Brodar (član)Vesna Belošević (razrednica)\* |
| Obavljanje pripremnih radova | Mladen Čuk | 8,10 – 8,20 |
| Sredstva ponude jela, pića i napitaka | Patricija Debeljak | 8,20 – 8,30 |
| Organizacija i posluživanje banketa | Ivan Filipčić | 8,30 – 8,40 |
| Barovi i barsko poslovanje | Ante Grgić | 8,40 – 8,50 |
| Ugostiteljski objekti za prehranu i piće | Anica Kamenski  | 8,50 – 9,00 |
| Ugostiteljski objekti za smještaj | Mihael Pilko-Vlahek | 9,00 – 9,10 |
| Kavane i kavansko poslovanje | Leonardo Raužan Maloku | 9,10 – 9,20 |
| Klasični načini posluživanja  | Dominik Žnidarec | 9,20 – 9,30 |

Napomena: razrednica je predsjednica Povjerenstva i ima obveze sukladno čl. 24 Pravilnika o izradbi i obrani završnog rada