

IZRADBA I OBRANA ZAVRŠNOG RADA			
Turističko-hotelijerski komercijalist			
POPIS TEMA			
Redni broj	Tema	Mentor	Učenik
1.	Posluživanje ribljeg menija u 4 slijeda (načini posluživanja)	Ivana Crnjak	
2.	Dogotovljavanje jela pred gostom		
3.	Ponuda ugostiteljskih usluga za posebne prilike (banketi, svadbe, vjerske svečanosti...)		
4.	Zajutak (vrste, obilježja, posluživanje)		
5.	Poslovanje <i>a la carte</i>		
6.	Barsko poslovanje		
7.	Catering-sustav poslovanja		
8.	Psihologija kao važan čimbenik prodaje ugostiteljskih usluga		
9.	Jela od bijele morske ribe	Valentina Mikola	
10.	Jela po narudžbi		
11.	Slow food- ono smo što jedemo		
12.	Začini u kuharstvu		
13.	Blagdanski stol		
14.	Francuska kuhinja kao vodeća kuhinja u svijetu		
15.	Tradicionalne slastice hrvatske		
16.	Pikantni zalogaji i finger food - osnovne karakteristike cateringa		
17.	Zelene destinacije u Hrvatskoj	Josipa Deranja	
18.	Međimurje - zelena destinacija		
19.	Turistička destinacija - Rovinj		
20.	Destinacijske menadžment kompanije		
21.	Kongresni i poslovni turizam u Hrvatskoj		
22.	Kamping turizam u Hrvatskoj		
23.	Outdoor ponuda u Hrvatskoj		
24.	Digitalni marketing u turizmu		
25.	UNESCO ljepote i znamenitosti Hrvatske		