

Srednja škola „Antun Matijašević Karamaneo“, Vis

TEME ZA ZAVRŠNE RADOVE

ZA PROGRAM: **TURISTIČKO HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

Školska godina: 2019./2020.

PREDMET: ORGANIZACIJA POSLOVANJA PODUZEĆA U UGOSTITELJSTVU

MENTORICA: Emilija Jončić, dipl.oecc.

1. Osnivanje ugostiteljskog poduzeća i njegovo poslovanje
2. Organizacija i tehnika poslovanja hotela _____
3. Poslovi recepcionara u prijamnom odjelu hotela _____
4. E-visitor – sustav prijave i odjave gostiju u RH
5. Poslovne knjige u poduzeću za turizam i ugostiteljstvo
6. Porez na dodanu vrijednost u turizmu
7. Učinkovitost uvođenja fiskalizacije
8. Novčano poslovanje u poduzeću za turizam i ugostiteljstvo
9. Brand u hotelijerstvu
10. Suradnja putničke agencije _____ s poslovnim partnerima
11. Poslovi izradbe i izvršenja turističkog aranžmana
12. Specifični oblici turizma otoka Visa
13. Eko turistički proizvodi otoka Visa
14. Vinski puti kao dio turističke ponude otoka Vis
15. Važnost autohtonih proizvoda i suvenira u promidžbi turističke destinacije
16. Smještajni kapaciteti otoka Visa
17. Uloga obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava (OPG) u razvoju turizma na otoku
Visu
18. Najznačajnije turističke manifestacije na otoku Visu i njihova uloga u turističkoj
ponudi
19. Geo priča UNESCO – održivi razvoj turizma
20. Turističke destinacije 21. stoljeća

MENTORICA: Mari Greget dipl.oecc.

1. Stvaranje specijaliziranog turističkog paket aranžmana- Yoga retreat na otoku Visu
2. Stvaranje jednodnevnog turističkog izleta
3. Razvoj novog oblika turizma na otoku Visu- Zdravstveni turizam
4. Turistička ponuda otoka Visa- nematerijalna kulturna baština- klapsko pjevanje na otoku Visu
5. Promocija u turizmu- Military ture
6. Prodaja i distribucija- Izleti gajetom Falkušom
7. Sustavi za rezervacije smještaja- Channel manager
8. Nautički turizma otoka Visa- SWOT analiza
9. Mogućnost razvoja filmskog turizma otoka Visa- SWOT analiza

PREDMET: ENGLSKI JEZIK

MENTORICA: IVANA VRDOLJAK

1. EXCURSION TRIPS ON VIS
2. RESTAURANT OFFER ON VIS
3. RESTAURANT OFFER IN SPLIT
4. TOURIST AGENCIES' OFFER ON VIS
5. TOURIST AGENCIES' OFFER IN SPLIT
6. NAUTICAL TOURISM OFFER IN CROATIA
7. CLIFF CLIMBING, RAFTING ON CETINA, RADMANOVE MLINICE, OMIŠ
8. SPLIT CULTURAL VISIT
9. HVAR CULTURAL VISIT

PREDMET: TALIJANSKI JEZIK

MENTORICA: JASNA FRANIČEVIĆ

1. VIAGGIARE – PER QUALE MOTIVO VIAGGIAMO?
2. PROGETTI E PREPARATIVI PER IL VIAGGIO (Come viaggiano i giovani?)
3. L'AGENZIA TURISTICA (RICHIESTA DI INFORMAZIONI E PROGRAMMI)
4. ALL' ALBERGO (Descrivere un albergo a Hvar, a Dubrovnik, a Zagabria o a Spalato)
5. OSTELLI PER LA GIOVENTÙ (Scegliere un ostello di Spalato)
6. L'UFFICIO RICEVIMENTO (Alla reception-Come comunicare via net?)
7. L'ACCOGLIENZA DEGLI OSPITI/PARTENZA DEGLI OSPITI, RECLAMI DEI CLIENTI (Le tue risposte al cliente)
8. BUON DIVERTIMENTO! INFORMARSI SULLA POSSIBILITÀ DI SVAGO IN UN ALBERGO O IN UN'AGENZIA
 - Una settimana al mare
 - Settimana bianca in una località sciistica (Bosnia, Slovenia, Sljeme –Croazia durante La Regina di neve)
9. VISITA ALLA CITTÀ DI VIS
10. VISITA ALLA CITTÀ DI HVAR
11. HUM (Colmo) – da fortificazione a la più piccola città del mondo:
 - centro del glagolitico, della scrittura e letteratura medievale croata
 - fratelli Cirillo e Metodio; Cirillo ha inventato la scrittura glagolitica
12. VISITA ALLA CITTÀ DI SPALATO
13. DUBROVNIK- CITTÀ MONUMENTO
14. BUON APPETITO!
15. ORDINAZIONI – PAGAMENTO DEL CONTO
16. GASTRONOMIA IN CROAZIA
17. BENVENUTI IN CROAZIA! ATTRAZIONI NATURALI, LA TUTELA DELLA NATURA:
PARCHI NAZIONALI, IL MARE, I FIUMI E I LAGHI, LE MONTAGNE

PREDMET: KUJARSTVO S VJEŽBAMA

MENTOR: MARIO FRAS

1. Mediteranska kuhinja
2. Dalmatinska kuhinja
3. Topla predjela
4. Gastronomija otoka Visa
5. Kuharstvo kroz povijest
6. Španjolska kuhinja
7. Jela od mesa
8. Začini i mirodije
9. Umaci
10. Jela od riba
11. Slavonska kuhinja
12. Hrvatska nacionalna jela
13. Juhe
14. Hladna predjela
15. Jela od školjki
16. Jela od glavonožaca

PREDMET: UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE S VJEŽBAMA

MENTORICA: DARKA MARIĆ

1. Posluživanje vrhunskih bijelih vina
2. Posluživanje vrhunskih crnih vina
3. Posluživanje specijalnih i pjenušavih vina
4. Postavljanje postava i posluživanje nekih specijalnih delikatesnih jela
5. Pripremanje i posluživanje koktela
6. Organizacija i posluživanje proširenog cocktail party-a(kombinirano)
7. Organizacija i posluživanje hladno-toplog bufetta
8. Organizacija i posluživanje svečane večere(banquet)
9. Dogotovljavanje(flambiranje)slanog jela pred stolom gosta
10. Sredstva ponude jela i pića u restoranima
11. Poslovne jedinice koje pružaju usluge smještaja
12. Poslovne jedinice koje pružaju usluge hrane i pića
13. Vrste pića i njihovo posluživanje
14. Sklad vina i jela