

TEME za završni rad

UGOSTITELJSKE STRUKE – zanimanje kuhar za šk. god. 2023./2024.

zanimanje KUHAR

POZNAVANJE ROBE I PREHRANA (mentorica Željka Horvat, prof. mentor)

1. Meso i kulinarska obrada mesa
2. Makrobiotička prehrana
3. Vegetarijanska kuhinja
4. Gljive – podjela, prehrambena vrijednost i uporaba u kuharstvu
5. Uporaba industrijskih prerađevina u gastronomiji
6. Začini i njihova uporaba u kuharstvu
7. Veganstvo – prednosti i nedostaci prehrambenog tipa
8. Povrće i uporaba povrća u kuharstvu
9. Riža – vrste, prehrambena vrijednost i uporaba u kuharstvu
10. Masnoće i uporaba masnoća u kuharstvu
11. Rakovi, glavonošci, školjkaši i njihova uporaba u kuharstvu
12. Sirevi i uporaba sireva u kuharstvu

KUHARSTVO (mentori: Ana Mirković i Stanislav Vinković, str. učitelji)

1. Hladna predjela od mesa – Pileća salata
2. Hladna predjela od riba, rakova školjki i glavonožaca – Salata od hobotnice
3. Hladna predjela od mesa – Piletina u želiranom umaku na podlozi od francuske salate
4. Hladna predjela od tjestenine – Pileća galantina
5. Hladna predjela/narodna jela – Šokačka salata
6. Topla predjela od tekućeg tijesta – Francuska torta od palačinki
7. Topla predjela od riže – Teleći rižoto
8. Topla predjela od riba – Smuđ na orly način, prilog
9. Topla predjela od tvorničkih tjestenina – Špageti na bolonjski način, salata
10. Topla predjela od tjestenine – Gratinirani rezanci
11. Topla predjela od ribe – Pohani oslić na bečki način, prilog
12. Ragu juhe – Ragu juha od piletine
13. Kašaste juhe – Kašasta juha od povrća
14. Bistra juha s prilogom – Goveđa juha i prilog
15. Guste juhe – Krem juha od gljiva
16. Narodna jela – Zagorska juha
17. Narodna jela – Mađarska gulaš juha
18. Jela po narudžbi – Punjeni odrezak sa šunkom i sirom, prilog
19. Jela po narudžbi – Medaljoni od svinjskog filea u umaku od limuna i češnjaka, prilog
20. Gotova jela od mljevenih mesa – Sarma
21. Narodna jela – Slavonski čobanac i domaća tjestenina
22. Narodna jela – Pečena pisanica Stubica, prilog domaći rezanci
23. Narodna jela – Gulaš od soma, prilog
24. Gotova jela od mesa – Pirjana teleća plećka u krem umaku, prilog
25. Gotova jela od mesa – Mišići u grašku, prilog
26. Gotova jela od mesa – Sotirana govedina Struganov, prilog
27. Gotova jela od mesa – Dalmatinska paštica, prilog

Teme završnog rada učenici su dužni **prijaviti** na posebnoj prijavnici koja se predaje profesoru mentoru do **27. listopada 2023.** godine

Učenici su dužni do **27. ožujka 2024.** godine na prijavnici škole **prijaviti obranu završnog rada.**

Predaja završnog rada je do 10. travnja 2024. godine. (do 14,00 sati)

Predsjednik Prosudbenog odbora:
Željko Filjak, prof.