

Teme za izradu završnog rada – Kuharstvo
Zanimanje: kuhar
Školska godina 2025./2026.

Mentori: Stanislav Vinković, str. učitelj, Ana Udovičić, str. učitelj)

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 za izradu završnog rada – Poznavanje robe i prehrana

Zanimanje: kuhar

Školska godina 2025./2026.

Mentor: Zdenka Crndić

1. Meso i kulinarska obrada mesa
2. Mediteranska 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

Teme završnog rada učenici su dužni prijaviti na posebnoj prijavnici koja se predaje profesoru mentoru do 30. listopada 2025. godine.

Učenici su dužni do 27. ožujka 2026. godine na prijavnici škole, prijaviti obranu završnog rada (razrednik predaje popis učenika s temama na urudžbiranje **u tajništvo škole**)

Predaja završnog rada je do 12. svibnja 2026. godine (do 14,00 sati).