

TEME ZA ZAVRŠNI RAD ŠKOLSKE 2023./2024. GODINE

Sektor: turizam i ugostiteljstvo

Zanimanje: hotelijersko-turistički tehničar

LJETNI ROK

Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća, nositelj: Đurđica Kontra-Čapo

1. Povijesni razvoj ugostiteljstva i turizma - A vendéglátás és turizmus fejlődése
2. Hotelsko osoblje - A hotel személyzete
3. Usluge hotela - A hotel szolgáltatásai
4. Turistički proizvod putničke agencije - Az utazási irodák turisztikai termékei
5. Održivi turizam - Fenntartható turizmus
6. Kulturni turizam - Kulturális turizmus
7. Turizam u Hrvatskoj – Horvátország turizmusa
8. Ugostiteljski objekti za smještaj - Szállást nyújtó vendéglátóipari egységek
9. Ugostiteljski objekti za prehranu - Étkezést nyújtó vendéglátóipari egységek
10. Hotelsko osoblje - A hotel személyzete
11. Međuovisnost turizma i prometa – A turizmus és közlekedés összefüggései
12. Povijest ljudskih putovanja - Az első utazások
13. Toplice u Mađarskoj / Gyógyfürdők Magyarországon
14. Toplice u Hrvatskoj / Gyógyfürdők Horvátországban
15. Turizam Baranje - Baranya turizmusa
16. Slobodna tema - Szabad téma

Predmet: Ugostiteljstvo, nositelj: Đurđica Kontra-Čapo

1. Pojam i razvoj ugostiteljstva - A vendéglátás fogalma és fejlődése
2. Poslovne jedinice za smještaj - Elszállásolási munkaegységek
3. Poslovne jedinice za prehranu, točenje pića i napitaka - Étkeztetési és italfelszolgálati munkaegységek
4. Oprema klasičnog restorana - A klasszikus étterem felszerelése
(*Povezati sa praktičnom nastavom*)
5. Sredstva ponude jela i pića - Az étel és ital felszolgálásának eszközei
(*Povezati sa praktičnom nastavom*)
6. Svjetske kuhinje – Világkonyhák
7. Hrvatska kuhinja / Horvát konyha
8. Mađarska kuhinja / Magyar konyha
9. Poznavanje i posluživanje pića - Az italok ismerete és felszolgálása
10. Svečane prigode – Ünnepi alkalmak
11. Uljudno ponašanje ugostiteljskog osoblja prilikom posluživanja prigodnih obroka - A vendéglátói egység dolgozóinak barátságos viselkedése a vendég kiszolgálása közben
12. Osobine poslužnog osoblja - A személyzet jellemzői
13. Baranjska kuhinja - A baranyai konyha
14. Pića u ugostiteljstvu – Italok a vendéglátásban
15. Slobodna tema - Szabad téma

Predmet: Marketing i turizam, nositelj: Kristina Akerman

1. Turistička putovanja – Turisztikai utazások
2. Obilježja turističkog tržišta – A turisztikai piac jellemzői
3. Gospodarski značaj turizma – A turizmus gazdasági jelentősége
4. Turistički posrednici – Közvetítők a turizmusban
5. Turističke atrakcije – Turisztikai attrakciók
6. Povijest turizma – A turizmus történelme
7. Segmentiranje turističkog tržišta – A turisztikai piac felosztása
8. Promocija – Bemutató
9. Turistički proizvod – Turisztikai termék
10. Turistička destinacija – Uticél
11. Slobodna tema – Szabad téma

JESENSKI ROK

Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća, nositelj: Đurđica Kontra-Čapo

1. Turizam kao gospodarska djelatnost - Turizmus mint gazdasági tevékenység
2. Organizacija rada putničkih agencija - Az utazási irodák munkájának szervezése
3. Seoski turizam u Hrvatskoj - Falusi turizmus Horvátországban
4. Obilježja hrvatskog hotelijerstva - A horvátországi szállodaipar jellemzői
5. Brodski turizam - Hajóturizmus
6. Kulturni turizam u Hrvatskoj- Kulturális turizmus Horvátországban
7. Rad s gostima hotela - A szálloda vendégeinek foglalkoztatása *(Povezati s praktičnom nastavom)*
8. Seoski turizam - Falusi turizmus
9. Sportski turizam / Sportturizmus
10. Oblikovanje turističkog proizvoda u Baranji / Turisztikai termék kialakítása Baranyába
11. Ribolovni turizam / Horgászturizmus
12. Incentive putovanja / Incentive utazások
13. Slobodna tema - Szabad téma

Predmet: Ugostiteljstvo, nositelj: Đurđica Kontra-Čapo

1. Pojam i razvoj ugostiteljstva - A vendéglátás fogalma és fejlődése
2. Poslovne jedinice za smještaj - Elszállásolási munkaegységek
3. Poslovne jedinice za prehranu, točenje pića i napitaka - Étkeztetési és italfelhasználási munkaegységek
4. Oprema klasičnog restorana - A klasszikus étterem felszerelése *(Povezati s praktičnom nastavom)*
5. Sredstva ponude jela i pića - Az étel és ital felhasználásának eszközei *(Povezati s praktičnom nastavom)*
6. Doček, prihvát i smještaj gostiju u restoranu - A vendég várása, fogadása és elhelyezése az étteremben
7. Značajke svjetskih kuhinja - A világkonyhák jellemzői
8. Poznavanje i posluživanje pića - Az italok ismerete és felhasználása
9. Hrvatska kuhinja – A horvát konyha
10. Mađarske slastice / Magyar édességek
11. Mediteranska kuhinja / Mediterrán konyha
12. Uljudno ponašanje ugostiteljskog osoblja prilikom posluživanja prigodnih obroka - A vendéglátói egység dolgozóinak barátságos viselkedése a vendég kiszolgálása közben
13. Slobodna tema - Szabad téma

Predmet: Marketing i turizam, nositelj: Kristina Akerman

1. Turizam – Turizmus
2. Prva turistička putovanja – Az első turisztikai utazások
3. Suvremeni turizam – Napjaink turizmusa
4. Turističke atrakcije – Turisztikai attrakciók
5. Upravljanje marketingom – A marketing irányítása
6. Marketinško istraživanje – Marketing kutatások
7. Turoperator i putničke agencije – Utazásszervezők és utazási irodák
8. Planiranje marketinga – A marketing tervezése
9. Izbor marketinških strategija – A marketing stratégiák kiválasztása
10. Ostale usluge u turizmu – Egyéb turisztikai szolgáltatások
11. Slobodna tema – Szabad téma

ZIMSKI ROK

Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća, nositelj: Đurđica Kontra-Čapo

1. Uloga turizma u gospodarstvu - A turizmus szerepe a gazdaságban
2. Hotelsko osoblje - A hotel alkalmazottai
3. Organizacija rada putničkih agencija - Az utazási irodák munkaszervezése
4. Uloga turizma u razvoju gospodarstva jedne zemlje - A turizmus szerepe az ország gazdasági fejlődésében
5. Seoski turizam u Hrvatskoj - Falusi turizmus Horvátországban
6. Hotel i hotelijerstvo - A szálloda és a szállodaipar
7. Brodski turizam - Hajóturizmus
8. Kulturni turizam - Kulturális turizmus
9. Rad s gostima hotela - A szálloda vendégeinek kiszolgálása
10. Održivi turizam - Fenntartható turizmus
11. Slobodna tema - Szabad téma

Predmet: Ugostiteljstvo, nositelj: Đurđica Kontra-Čapo

1. Pojam i razvoj ugostiteljstva - A vendéglátás fogalma és fejlődése
2. Poslovne jedinice za smještaj - A vendéglátói szálláshelyek típusai
3. Poslovne jedinice za prehranu, točenje pića i napitaka - Étkeztetési és italfelszolgálati vendéglátó egységek
4. Oprema klasičnog restorana - A klasszikus étterem felszerelése
5. Sredstva ponude jela i pića - Választékközlő eszközök
6. Doček i smještaj gostiju u restoranu - A vendég fogadása és elhelyezése az étteremben
7. Posluživanje gostiju u restoranu - A vendég kiszolgálása az étteremben
8. Značajke svjetskih kuhinja - A világkonyha jellemzői
9. Poznavanje i posluživanje pića - Az italok ismerete és felszolgálása
10. Svečane prigode – Ünnepi alkalmak
11. Slobodna tema - Szabad téma

Predmet: Marketing i turizam, nositelj: Kristina Akerman

1. Turist – Turista
2. Oblici turizma – A turizmus formái
3. Utjecaj turizma na prirodu i okolinu – A turizmus hatása a természetre és környezetre
4. Utjecaj turizma na društvo i kulturu – A turizmus hatása a társadalomra és a kultúrára
5. Marketinško okruženje – Marketing környezet
6. Kanali prodaje – Értékesítési csatornák
7. Uloga cijene u marketingu – Az ár szerepe a marketingben
8. SWOT analiza – SWOT elemzés
9. Marketinški menadžment – Marketing management
10. Marketing informacijski sustav – Marketing információs rendszer
11. Slobodna tema – Szabad téma