TEME ZA ZAVRŠNI RAD 4 ETU 2026./2027.

1. Razvoj novih ugostiteljskih proizvoda i usluga u Krapinsko-zagorskoj županiji
2. Prilagodba ugostiteljske ponude potrebama različitih skupina gostiju u Hrvatskoj
3. Oblikovanje turističkog aranžmana u Krapinsko-zagorskoj županiji
4. Istraživanje zadovoljstva gostiju ugostiteljskom ponudom u Krapinsko – zagorskoj županiji
5. Kvaliteta komunikacije s gostima u ugostiteljstvu Krapinsko-zagorske županije
6. Održiva rješenja u oblikovanju ugostiteljske ponude u Hrvatskoj
7. Gastronomska baština u razvoju suvremene ugostiteljske ponude Krapinsko-zagorske županije
8. Digitalna rješenja u poslovanju turističkih agencija u Hrvatskoj
9. Uloga turističkih agencija u razvoju turističke ponude Krapinsko-zagorske županije
10. Zadovoljstvo gostiju odnosom cijene i kvalitete ugostiteljskih usluga u Hrvatskoj
11. Organizacija i posluživanje svadbene večere za 150 osoba
12. Organizacija i posluživanje svečanog ručka povodom krstitki za 150 osoba izvan ugostiteljskog objekta - catering
13. Organizacija i posluživanje novogodišnje večere za 150 osoba
14. Organizacija i posluživanje obljetnice mature za 150 osoba
15. Organizacija i posluživanje svečanog banketa za 50. obljetnicu poduzeća za 150 osoba
16. Zajedničke teme:
    -Prigodni obroci
    -Organizacija prigodnog obroka izvan ugostiteljskog objekta
17. Na osnovi 150 osoba osmisliti menu od pet slijedova, napraviti normative, kalkulaciju nabavne cijene, marže, PDV-a, prodajne cijene za:
    -Svečana večera povodom vjenčanja
    -Svečani ručak povodom krstitaka
    -Obljetnica mature

-Novogodišnja večera

-Banket