



HOTELIJERSKO TURISTIČKI TEHNIČARI

1. Organizacija i provedba aranžmana PA
2. Organizacija maturalnog putovanja – destinacija po izboru učenika
3. Adventska putovanja kao oblik turističke ponude
4. Adrenalinski sportovi kao turistička ponuda
5. Iznajmljivanje vila i kuća za odmor kao oblik turističke ponude
6. Organizacija dočeka i prijama naročito uvažениh osoba –VIP gostiju u hotelu
7. Turistički vodič i turistički pratitelj
8. Razvoj ronilačkog turizma u Republici Hrvatskoj
9. Putovanja motivirana zdravstvenim razlozima –zdravstveni i wellness turizam
10. Razvoj nautičkog turizma u Republici Hrvatskoj
11. Cikloturizam kao novi oblik turističke ponude
12. Glamping kao novi oblik turističke ponude
13. Razvoj nautičkog turizma u Republici Hrvatskoj
14. Novi trendovi u hotelijerstvu
15. Organizacija svečanih događaja u ugostiteljskim objektima
16. Dizajn hotela –prostor s potpisom–prednosti i nedostaci
17. Svjetski hotelski lanci u RH
18. Obiteljski hoteli u Republici Hrvatskoj
19. Usporedba turističke ponude Republike Hrvatske sa konkurentskim destinacijama
20. Oblici i razvoj sportskog turizma u PGŽ
21. Motivacija zaposlenika u suvremenim hotelskim trgovačkim društvima
22. Gastronomija kao motiv turističkog putovanja
23. Online booking kao rastući trend u prodaji turističkih usluga
24. Obrt
25. Ugovori između putničke agencije i davatelja usluga
26. Suradnja hotelskog domaćinstva s ostalim odjelima u hotelu
27. Usporedba turističke ponude Republike Hrvatske sa konkurentskim destinacijama
28. Tema iz struke po prijedlogu učenika



POMORSKI NAUTIČARI

1. Planiranje pomorske plovidbe
2. Pregled i nadzor brodova
3. Organizacija rada na komandnom mostu
4. Prijevoz opasnih tereta brodom (razni oblici)
5. Ustroj i organizacija traganja i spašavanja na Jadranu
6. Sustav sigurnosne zaštite na brodovima i u lukama (ISPS)
7. Integrirani sustavi na brodu i njihov doprinos sigurnosti plovidbe
8. Upotreba i rukovanje AIS sustavom
9. RADAR
10. ECDIS
11. Sidra i sidrenje broda
12. GMDSS
13. Uzbunjivanje u pogibelji (pomorske komunikacije)
14. Putnički brodovi
15. Onečišćenje mora s brodova (MARPOL)
16. Plovidba po ortodromi i loksodromi
17. Pozicija broda u terestričkoj navigaciji
18. Određivanje pozicije broda pomoću nebeskih tijela
19. Plovidbene oznake
20. Sigurnost na moru (slobodan odabir teme)
21. UNCLOS – Konvencija UN o pravu mora
22. Osobe koje sudjeluju u pomorskom pothvatu
23. Meteorološki instrumenti
24. Morske struje
25. Led na moru
26. Vjetar
27. Sudari na moru
- 28. Tema iz struke po prijedlogu učenika**

TEHNIČARI ZA BRODOSTROJARSTVO

1. Kompresori i rashladni uređaji na brodu
2. Sustav ventilacije i klimatizacije na brodu
3. Balastni i kaljužni cjevovodi
4. Separatori
5. Ventilatori na brodu
6. Framov sustav na brodovima za prijevoz nafte
7. Rashladni sustav za ukapljivanje plinova
8. Sustav cjevovoda tankera
9. Uređaji za proizvodnju pitke vode na brodu
10. Brodski spaljivač smeća, otpadaka i ostataka
11. Stapne sisaljke na brodu
12. Centrifugalne sisaljke na brodu
13. Palubni uređaji
14. Protupožarni uređaji na brodu
15. Plinska turbina
16. Parna turbina
17. Pomoćni brodski kotlovi
18. Glavni kotlovi, čišćenje i konzerviranje kotlova
19. Sustavi hlađenja glavnog motora i ulja za podmazivanje.
20. Sustavi za podmazivanje glavnog motora i ulja za podmazivanje
21. Sustav upućivanja motora
22. Radne košuljice cilindra.
23. Automatski nadzor i alarm strojarne broda
24. Automatizacija brodskog kotlovskog postrojenja
25. Stap, stapni mehanizmi i stapni prsteni
26. Sustavi hlađenja glavnog motora i hlađenje ulja za podmazivanje
27. Ležaji koljenastog vratila i mjerenje defleksije na vratilu
28. Tema iz struke po prijedlogu učenika



KONOBARI

1. Radovi kod stola gosta – filiranje morske ribe
2. Rasijecanje većih komada mesa kod stola gosta
3. Posluživanje otvorenih i buteljiranih vina
4. Svečani poslovni ručak (50osoba)
5. Barska pića i mješavine
6. Banquet – organizacija i posluživanje
7. Cocktail party
8. Organizacija i posluživanje poslovnog ručka
9. Posluživanje crvenih vina – dekantiranje
10. Posluživanje hladnih predjela
11. Pripremanje jela kod stola goata- flambiranje slatkih jela
12. Jelovnik kao sredstvo ponude jela – posluživanje juha
13. Tema iz struke po prijedlogu učenika

KUHARI

1. Jela od pilećih i purećih prsa
2. Narodne juhe u svjetskim kuhinjama
3. Utjecaj stranih kuhinja na razvoj hrvatske gastronomije
4. Kolači od prženog (hrustavog) tijesta
5. Tradicionalna jela za hrvatske vjerske blagdane
6. Upotreba krumpira u prehrani
7. Povijest i obilježja kuhinje like i gorskog kotara
8. Gotova jela od govedine i teletine
9. Jela od riba
10. Orijentalna kuhinja
11. Vegetarijanska i veganska kuhinja u gastronomiji -
12. Hladna predjela s morskim plodovima
13. Juhe
14. Topla predjela od tjestenine
15. Prilozi uz gotova mesna jela
16. Variva
17. Topla predjela od vučenog tijesta
18. Jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca
19. Dalmatinska kuhinja
20. Biskvitne smjese
21. Hladna predjela od peradi
22. Hrvatska nacionalna jela
23. Jela po narudžbi od pohanog mesa
24. Gotova jela od mljevenog mesa
25. Jela slavonske kuhinje
26. Bečka kuhinja
27. Povrće u gastronomiji
28. Tema iz struke po prijedlogu učenika