|  |
| --- |
| **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 uvaženih 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 hoteli –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 cilindara.
23. Automatski nadzor i alarm strojarnice 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 ribe i posluživanje
2. Radovi kod stola gosta – pripremanje tatarskog beefsteaka i posluživanje
3. Radovi kod stola gosta – flambiranje slatkih jela
4. Posluživanje po hotelskim sobama – room service
5. Prezentacija i posluživanje bijelih buteljiranih vina hrvatskih regija
6. Prezentacija i posluživanje crnih buteljiranih vina hrvatskih regija
7. Prezentacija i posluživanje pjenušavih vina hrvatskih regija
8. Pripremanje i posluživanje kave i napitaka od kave
9. Prezentacija i posluživanje kratkih alkoholnih koktela
10. Prezentacija i posluživanje dugih alkoholnih koktela
11. Prezentacija i posluživanje bezalkoholnih koktela
12. Barska pića i posluživanje žestokih alkoholnih pića
13. Jelovnik kao sredstvo ponude jela – posluživanje na bečki način
14. Posluživanje jela na svečanim prigodama – poslovni ručak, posluživanje na engleski način
15. Posluživanje jela na svečanim prigodama – svadbena večera, posluživanje na francuski način
16. Jelovnik kao sredstvo ponude jela – posluživanje na francuski način
17. Jelovnik kao sredstvo ponude jela – mogući načini posluživanja juha
18. Priprema i posluživanje coffie breaka
19. Organizacija i posluživanje hladnih jela na buffet stolu
20. Organizacija i posluživanje toplih jela na buffet stolu
21. Organizacija i posluživanje jela na buffet stolu u pansionskom posluživanju
22. Cocktail party – organizacija i posluživanje
23. 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 gastronomije4. Kolači od prženog (hrustavog) tijesta5. 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 plodovima13. Juhe14. Topla predjela od tjestenine15. Prilozi uz gotova mesna jela16. Variva17. Topla predjela od vučenog tijesta18. Jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca19. Dalmatinska kuhinja20. Biskvitne smjese21. Hladna predjela od peradi22. Hrvatska nacionalna jela23. Jela po narudžbi od pohanog mesa24. Gotova jela od mljevenog mesa25. Jela slavonske kuhinje26. Bečka kuhinja27. Povrće u gastronomiji28. Tema iz struke po prijedlogu učenika |

U Malom Lošinju, 9. listopada 2024.