|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 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 |

U Malom Lošinju, 9. listopada 2024.