|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| logoJPG | **Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj** | Stranica: 1 od 3Vrijedi od: 01.10.10. |
| **PRIJEDLOG TEMA ZA ZAVRŠNI RAD** **ZA ŠKOLSKU GODINU 2020./2021.** |

 |
| **HOTELIJERSKO TURISTIČKI TEHNIČARI**1. Organizacija i provedba aranžmana PA Atlas
2. Organizacija maturalnog putovanja – Budva ili – 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
 | **PRODAVAČI**1. Zaključivanje nabave
2. Naručivanje robe za prodavaonicu s dokumentacijom
3. Preuzimanje naručene robe
4. Skladištenje robe s dokumentacijom
5. Zalihe robe u prodavaonici
6. Proces prodaje robe potrošačima
7. Gubici i sprečavanje gubitaka
8. Obračun prodane robe
9. Obračun blagajne
10. Evidencija o poslovanju prodavaonice
11. Promjena cijena robe
12. Izračunavanje prodajne cijene robe
13. Vrste kalkulacija u trgovini
14. Inventura prodavaonice
15. Kontrola poslovanja prodavaonice
16. Dokumentacija i evidencija poslovanja prodavaonice
17. Plaćanje robe s dokumentacijom
18. Proces poslovanja u centralnom skladištu
19. Radni zadaci osoblja zaposlenog u skladištu
20. Preuzimanje robe u skladištu
21. Izdavanje robe iz skladišta
22. Popis robe; viškovi i manjkovi u skladištu
23. Čuvanje robe u skladištu
24. Priprema robe za prodaju – izlaganje
25. Povezanost skladišta s ostalim službama
26. Popis primljene i prodane robe
27. Priprema prostora za smještaj robe, preuzimanje i pregled
28. Reklamacije kupaca
29. Blagajničko poslovanje, rad na blagajni, knjiženje dnevnog utrška i polog u FINA-u
30. Štete u robnom prometu
31. Isporuka naručene robe
32. Prigodne prodaje
33. Tehnika prodaje robe kupcu
34. Gubici i sprečavanje gubitaka
35. Propaganda
36. Propisi o kvaliteti robe
37. Tema iz struke po prijedlogu učenika
 |
| **POMORSKI NAUTIČARI**1. Primjena računala (slobodan odabir teme iz navigacije ili stabiliteta)
2. Tema iz povijesti pomorstva (slobodan odabir teme)
3. Planiranje pomorske plovidbe
4. Pregled i nadzor brodova
5. Organizacija rada na komandnom mostu
6. Prijevoz opasnih tereta brodom (razni oblici)
7. Ustroj i organizacija traganja i spašavanja na Jadranu
8. Sustav sigurnosne zaštite na brodovima i u lukama (ISPS)
9. Integrirani sustavi na brodu i njihov doprinos sigurnosti plovidbe
10. Upotreba i rukovanje AIS sustavom
11. Eksploatacija dna i podzemlja mora
12. VTS – nadzor prometa na moru
13. Brodovi posebne namjene (slobodan odabir vrste broda)
14. Sidra i sidrenje broda
15. **GMDSS – Adrian Ivan Glavan**
16. Uzbunjivanje u pogibelji (pomorske komunikacije)
17. Morske mijene
18. Onečišćenje mora s brodova (MARPOL)
19. Plovidba po ortodromi i loksodromi
20. Pozicija broda u terestričkoj navigaciji
21. Plovidbene oznake
22. Sigurnost na moru (slobodan odabir teme)
23. **Pomorske havarije – Michael Radišić**
24. UNCLOS – Konvencija UN o pravu mora
25. Osobe koje sudjeluju u pomorskom pothvatu
26. Jadransko more - ekologija, biologija i ribarstvo
27. Tropska ciklona
28. Tsunami
29. Oblaci
30. Morske struje
31. Led na moru
32. Vjetar
33. Ekstremni meteorološki uvjeti na moru
34. Specifični slučajevi u astronomskoj navigaciji
35. Korištenje zvijezda za određivanje pozicije broda
36. Putnički brodovi
37. 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 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. Banqet – 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 - PKS**1. Temeljci2. Guste juhe3. Topla i hladna jela za zajutrak4. Hladna predjela od raznih salata5. Juhe (bistre - guste - hladne)6. Ragu juha7. Gotova jela od pirjanog mesa8. Jela dalmatinske kuhinje9. Desertna jela – prhko tijesto10. Desertna jela - biskvitne smjese11. Svijetli umaci12. Hladna predjela s morskim plodovima13. Krem 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. Jela međimursko-zagorske kuhinje27. Istarska kuhinja28. Topla predjela od riže29. Tema iz struke po prijedlogu učenika |

U Malom Lošinju, 15. listopada 2021.

Koordinatorica za završne radove: A. Burić