|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | logoJPG | **Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj** | Stranica: 1 od 3  Vrijedi 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. Temeljci  2. Guste juhe  3. Topla i hladna jela za zajutrak  4. Hladna predjela od raznih salata  5. Juhe (bistre - guste - hladne)  6. Ragu juha  7. Gotova jela od pirjanog mesa  8. Jela dalmatinske kuhinje  9. Desertna jela – prhko tijesto  10. Desertna jela - biskvitne smjese  11. Svijetli umaci  12. Hladna predjela s morskim plodovima  13. Krem 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. Jela međimursko-zagorske kuhinje  27. Istarska kuhinja  28. Topla predjela od riže  29. Tema iz struke po prijedlogu učenika | | | | |

U Malom Lošinju, 15. listopada 2021.

Koordinatorica za završne radove: A. Burić