



**PRIJEDLOG TEMA ZA ZAVRŠNI RAD
ZA ŠKOLSKU GODINU 2026./2027.**

HOTELIJERSKO TURISTIČKI TEHNIČARI

1. Organizacija i provedba aranžmana PA
2. Organizacija i provedba aranžmana – maturalnog putovanja
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. Prijam i smještaj gosta u hotelu
7. Organizacija dočeka i prijama naročito uvaženih osoba –VIP gostiju u hotelu
8. Turistički vodič i turistički pratitelj
9. Hrvatski otočki proizvod
10. Razvoj ronilačkog turizma u Republici Hrvatskoj
11. Putovanja motivirana zdravstvenim razlozima – zdravstveni i wellness turizam
12. Razvoj nautičkog turizma u Republici Hrvatskoj
13. Cikloturizam kao novi oblik turističke ponude
14. Glamping kao novi oblik turističke ponude
15. Razvoj nautičkog turizma u Republici Hrvatskoj
16. Novi trendovi u hotelijerstvu
17. Organizacija svečanih događaja u ugostiteljskim objektima
18. Dizajn hotela –prostor s potpisom–prednosti i nedostaci
19. Svjetski hotelski lanci u RH
20. Poslovi za vrijeme boravka gosta u hotelu Bellevue
21. Odnos osoblja hotela prema gostima
22. Obiteljski hoteli u Republici Hrvatskoj
23. Turistička destinacija – Lošinj
24. Kulturni turizam Cresa
25. Usporedba turističke ponude Republike Hrvatske s konkurentskim destinacijama
26. Oblici i razvoj sportskog turizma u PGŽ
27. Motivacija zaposlenika u suvremenim hotelskim trgovačkim društvima
28. Gastronomija kao motiv turističkog putovanja
29. Gastronomija Cresa i Lošinja
30. Online booking kao rastući trend u prodaji turističkih usluga
31. Obrt
32. Ugovori između putničke agencije i davatelja usluga
33. Suradnja hotelskog domaćinstva s ostalim odjelima u hotelu
34. Usporedba turističke ponude Republike Hrvatske sa konkurentskim destinacijama
35. Tema iz struke po prijedlogu učenika



Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj

PRIJEDLOG TEMA ZA ZAVRŠNI RAD ZA ŠKOLSKU GODINU 2026./2027.

POMORSKI NAUTIČARI

1. Planiranje pomorske plovidbe
2. Organizacija rada na komandnom mostu
3. Prijevoz opasnih tereta brodom (razni oblici)
4. Ustroj i organizacija traganja i spašavanja na Jadranu
5. Sustav sigurnosne zaštite na brodovima i u lukama (ISPS)
6. Integrirani sustavi na brodu i njihov doprinos sigurnosti plovidbe
7. Upotreba i rukovanje AIS sustavom
8. RADAR
9. ECDIS
10. Sidra i sidrenje broda
11. GMDSS
12. Uzbunjivanje u pogibelji (pomorske komunikacije)
13. Putnički brodovi
14. Onečišćenje mora s brodova (MARPOL)
15. Plovidba po ortodromi i loksodromi
16. Pozicija broda u terestričkoj navigaciji
17. Određivanje pozicije broda pomoću nebeskih tijela
18. Plovidbene oznake
19. Sigurnost na moru (slobodan odabir teme)
20. Meteorološki instrumenti
21. Morske struje
22. Led na moru
23. Vjetar
- 24. 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. Podmazivanje radnih košuljica i sustav dovoda ulja
14. Palubni uređaji
15. Protupožarni uređaji na brodu
16. Plinska turbina i 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 brodskog motora
22. Radne košuljice cilindara.
23. Automatski nadzor i alarm strojarne broda
24. Automatizacija brodskog kotlovskog postrojenja
25. Stap, stapni mehanizam i stapni prsteni
26. Sustavi hlađenja glavnog brodskog motora
27. Ležaji koljenastog vratila brodskih motora i mjerenje defleksije
- 28. Tema iz struke po prijedlogu učenika**



Srednja škola Ambroza Haračića Mali Lošinj

PRIJEDLOG TEMA ZA ZAVRŠNI RAD ZA ŠKOLSKU GODINU 2026./2027.

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 po hotelskim sobama – room service
15. Posluživanje jela na svečanim prigodama – poslovni ručak, posluživanje na engleski način
16. Posluživanje jela na svečanim prigodama – svadbena večera, posluživanje na francuski način
17. Jelovnik kao sredstvo ponude jela – posluživanje na francuski način
18. Jelovnik kao sredstvo ponude jela – mogući načini posluživanja juha
19. Priprema i posluživanje coffee breaka
20. Organizacija i posluživanje hladnih jela na buffet stolu
21. Organizacija i posluživanje toplih jela na buffet stolu
22. Organizacija i posluživanje jela na buffet stolu u pansionskom posluživanju
23. Cocktail party – organizacija i posluživanje
24. Tema iz struke po prijedlogu učenika

KUHARI

1. Bijela riba kraljica mora
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. Mađarska kuhinja
11. Alternativna prehrana, veganstvo, vegetarijanstvo
12. Hladna predjela
13. Juhe
14. Topla predjela 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. Desertna jela
21. Povrće u gastronomiji
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. Tema iz struke po prijedlogu učenika