

# TEME ZA ZAVRŠNE RADOVE U ŠK. GOD. 2018./2019.

R. br.	3b E (min 8)	3b A (min 14)	3b V (min 8)
1.	Opis rada, spajanje i kontrola puštanja u rad klima uređaja u stambenim / poslovnim prostorima (Memedović)	Dijagnostika kvarova s ESI[tronic]-om (Popović)	Održavanje vodovodnih instalacija u TDR-u (Crismanich)
2.	Opisati princip rada i izraditi shemu za samostalni fotonaponski sustav stambenog prostora (zgrade) (Memedović)	Radovi na motoru (razvodni mehanizam) Popović)	Vodoopskrba grada Pazina (Crismanich)
3.	Opisati princip rada i instalaciju vatrodajave (alarma) (Memedović)	Radovi na motoru (klipni mehanizam) Popović)	Vodoopskrba Tvornice duhana Rovinj (Crismanich)
4.	Proizvodnja i distribucija električne energije u HR (Memedović)	Radovi na motoru (blok i glava) Popović)	Održavanje vodoopskrbnog sustava grada Poreča (Crismanich)
5.	Izvedba NN instalacija u stambenim objektima (Memedović)	Servisiranje i popravak ispušnog sustava Popović)	Vodospremnik Ladavci – Pazin (Crismanich)
6.	Infracrvena svjetlosna prepreka	Radovi na sustavu za pripremu smjese Popović)	Javna kanalizacija (Crismanich)
7.	Ispravljač 0-30V, 3A	Radovi na sustavu ubrizgavanja (Dieselovi motori) Popović)	Sustav navodnjavanja poljoprivrednih površina (Crismanich)
8.	Ispravljač 1,2-20V, 3A	Radovi na sustavu paljenja (Ottovi motori) Popović)	Bazeni (Crismanich)
9.		Radovi na spojci vozila Popović)	
10.		Radovi na mjenjaču Popović)	
11.		Radovi na diferencijalu Popović)	
12.		Radovi na sustavu ovjesa Popović)	
13.		Radovi na elektroničkim regulacijskim sustavima Popović)	
14.		Održavanje i popravak klima-uređaja Popović)	
15.		Održavanje cestovnih vozila i ispitivanje tehničke ispravnosti vozila Popović)	
16.		Njega vozila: vanjsko i unutarnje pranje, poliranje laka Popović)	
17.		Ugradnja auto-plina Popović)	
18.		Radovi na sustavu kočnja Popović)	
19.		Zamjena homokinetičkog zgloba Popović)	

R. br.	3d KO (min 15)	3d KU (min 14)	3d SL (min 8)
1.	Čaj (Orbanić/PPR)	Kobasice (Orbanić/PPR)	Slastice na bazi limuna (Živolić)
2.	Vinski destilati (Orbanić/PPR)	Sir (Orbanić/PPR)	Rođendanske torte (Živolić)
3.	Specijalna vina (Orbanić/PPR)	Plave morske ribe (Orbanić/PPR)	Bezglutenske slastice (Živolić)
4.	Pjenušava vina (Orbanić/PPR)	Gljive (Orbanić/PPR)	Slastice na bazi meda (Živolić)
5.	Posluživanje zajutraka (Kresina)	Hladna predjela od mesa (Milotić)	Voće i slastice od voća (Živolić)
6.	Sredstva ponude i prodaje pića i napitaka (Kresina)	Topla predjela kroz tijesta (Milotić)	Slastice za dijabetičare (Živolić)
7.	Posluživanje aperitiva i dižestiva (Kresina)	Jela od plave ribe (Milotić)	Restoranski kolači (Živolić)
8.	Posluživanje vina (Kresina)	Gotova jela od divljači (Milotić)	Sladoled (Orbanić/PPR)
9.	Posluživanje jela, pića i napitaka u kavanama (Kresina)	A'la carte jela od T.M.R.-eza (Milotić)	Mirodije u slastičarstvu (Orbanić/PPR)
10.	Posluživanje jela i pića u hotelskoj sobi (Kresina)	Kolinje : jela i proizvodi od svinjetine (Milotić)	Maslac (Orbanić/PPR)
11.	Pripremanje kratkih barskih mješavina (Kresina)	Jela istarske kuhinje u agroturizmu (Milotić)	
12.	Organizacija i posluživanje cocktail party (Kresina)	Jela od samoniklog bilja (Milotić)	
13.	Posluživanje svečane večere – banketa (Kresina)	Gala večere povodom Silvestrova (Milotić)	
14.	Posluživanje svečanog buffeta (Kresina)	Talijanska narodna kuhinja (Milotić)	
15.	Dogotovljavanje jela pred gostima (Kresina)	Slatka Istra (Milotić)	

R. br.	4c (min 30)	Nastavnik/Predmet
1.	ISTRA INSPIRIT KAO PROIZVOD KULTURNOG TURIZMA	Banko/Osnove turizma
2.	ADVENTSKE DESTINACIJE EUROPE	
3.	NOVI OBLICI TURIZMA – PARTY TURIZAM I TURIZAM ZA MLADE U HRVATSKOJ	
4.	NOVI OBLICI TURIZMA – FILMSKI TURIZAM U HRVATSKOJ	
5.	POSLOVI TIJEKOM BORAVKA GOSTA U HOTELU – PRIMJER HOTELA _____	Banko/Recepcijsko poslovanje
6.	Finger food	Živolić/Kuharstvo (sa slastičarstvom)
7.	Suvremeni trendovi u gastronomiji	
8.	Burgeri	
9.	Prehrana bez glutena	
10.	Vegetarijanska prehrana	
11.	Kesteni i jela od kestena	
12.	Istarske regionalne slastice	Orbanić/PPR
13.	Pivo - tekuća hrana	
14.	Antibiotici iz prirode	
15.	Postupci konzerviranja namirnica	
16.	Začinsko bilje Mediterana	
17.	Fermentirana mlijeka	
18.	Vina i vinari Istre	Ranić-Rovis/PHKB
19.	Kiparska baština Istre	
20.	Antička Pula	
21.	Štafelajno slikarstvo Istre od 15.-18. stoljeća	Jančić/OPP
22.	Kulturni turistički proizvod na primjeru Pule	
23.	Cikloturizam Istre	
24.	Event turizam u turističkoj ponudi Istre	Jančić/Marketing u turizmu
25.	Društvene mreže u funkciji promocije destinacije	
26.	Nautički turizam u ponudi Hrvatske	
27.	Posluživanje glavnih obroka u Hotelu Eden - Rovinj	Kresina
28.	Posluživanje alkoholnih pića	
29.	Teran	
30.	Kava	
31.	Pivo	
32.	Pripremanje dugih barskih mješavina	
33.	Svadbena večera za 100 uzvanika	
34.	Posluživanje svečanog hladno-toplog buffeta za 200 uzvanika	
35.	Flambiranje slanih i slatkih jela	