

TEME ZA ZAVRŠNE RADOVE U ŠK. GOD. 2019./2020.

R. br.	3b E (min 8)	3b A (min 14)	3b V (min 8)
1.	Klima uređaji u stambenim/poslovnim prostorima (Boban Memedović)	Dijagnostika kvarova s ESI[tronic]-om (Goran Popović)	Priključak na vodoopskrbni sustav (Dubravka Crismanich)
2.	Fotonaponski sustav stambenog prostora (zgrade) (Boban Memedović)	Radovi na motoru (razvodni mehanizam) (Goran Popović)	Vodomjer (Dubravka Crismanich)
3.	Električna instalacija stambenog prostora – klasična izvedba (Boban Memedović)	Radovi na motoru (klipni mehanizam) (Goran Popović)	Montaža kupaoničkih sanitarnih elemenata (Dubravka Crismanich)
4.	Izrada gromobranske instalacije (Boban Memedović)	Radovi na motoru (blok i glava) (Goran Popović)	Ugradnja umivaonika i armature (Dubravka Crismanich)
5.	Izrada instalacije stubišne rasvjete (Boban Memedović)	Servisiranje i popravak ispušnog sustava (Goran Popović)	Ugradnja vodokotlića i armature (Dubravka Crismanich)
6.	Električna instalacija stambenog prostora – EIB instalacija (Boban Memedović)	Radovi na sustavu za pripremu smjese (Goran Popović)	Ugradnja kade i armature (Dubravka Crismanich)
7.	Instalacija za zaštitu od požara (vatrodojava) (Boban Memedović)	Radovi na sustavu ubrizgavanja (Dieselovi motori) (Goran Popović)	Montaža električnog grijača vode (Dubravka Crismanich)
8.	Proizvodnja i distribucija električne energije u RH (Boban Memedović)	Radovi na sustavu paljenja (Ottovi motori) (Goran Popović)	Kućni kanalizacijski sustavi (Dubravka Crismanich)
9.	Izrada antenske instalacije (Boban Memedović)	Ugradnja auto-plina (Goran Popović)	
10.	Teme po izboru učenika (Boban Memedović)	Radovi na spojni vozila (Goran Popović)	
11.		Radovi na mjenjaču (Goran Popović)	
12.		Radovi na diferencijalu (Goran Popović)	
13.		Zamjena homokinetičkog zgloba (Goran Popović)	
14.		Radovi na sustavu kočnja (Goran Popović)	
15.		Radovi na sustavu ovjesa (Goran Popović)	
16.		Radovi na elektroničkim regulacijskim sustavima (Goran Popović)	
17.		Održavanje i popravak klima-uređaja (Goran Popović)	
18.		Održavanje cestovnih vozila i ispitivanje tehničke ispravnosti vozila (Goran Popović)	
19.		Njega vozila: vanjsko i unutarnje pranje, poliranje laka (Goran Popović)	
20.		Tema po izboru učenika (Goran Popović)	

R. br.	3d KO (min 15)	3d KU (min 14)	3d SL (min 8)
1.	Kava (Orbanić/PPR)	Svježe povrće u prehrani (Orbanić/PPR)	Slatko i zdravo (Košara)
2.	Prirodna bezalkoholna pića (Orbanić/PPR)	Školjke (Orbanić/PPR)	Moderne francuske slastice (Košara)
3.	Whisky (Orbanić/PPR)	Meso dlakave divljači (Orbanić/PPR)	Čokoladni deserti (Košara)
4.	Crna vina Istre (Orbanić/PPR)	Srdela, kraljica ribe (Orbanić/PPR)	Tradicionalne istarske slastice (Košara)
5.	Čaj kao napitak (Piutti)	Hladna predjela od ribe (Horvat)	Slastice od skute (Košara)
6.	Posluživanje crvenih vina (Piutti)	Hladna predjela od tjestenine (Horvat)	Deserti bez laktoze (Košara)
7.	Flambiranje slatkog jela (Piutti)	Gotova jela od govedine (Horvat)	Sladoled (Košara)
8.	Koktel party (Piutti)	Jela od divljači (Horvat)	Deserti na bazi prhkog tijesta (Košara)
9.	Posluživanje destilata (Piutti)	Hrvatska narodna kuhinja (Horvat)	Mlijeko i vrhnje (Orbanić/PPR)
10.	Doručak u hotelu s 5 * (Piutti)	Desertna jela od prhkog tijesta (Horvat)	Voće u slasticama (Orbanić/PPR)
11.		Tradicionalna istarska jela (Horvat)	
12.		Prilozi, variva i garniture (Horvat)	
13.		Street food (Horvat)	
14.		Hladna i topla jela od jaja (Horvat)	
15.		Hladna predjela od rakova, školjki, glavonošaca (Horvat)	
16.		Zapečena (gratinirana) jela (Horvat)	
17.		Tjestenina – podrijetlo, vrste i jela od tjestenine (Horvat)	
18.		Jela po narudžbi (Horvat)	
19.		Američka nacionalna kuhinja (Horvat)	
20.		Jela od vučenog tijesta (Horvat)	
21.		Vegetarijanska kuhinja (Horvat)	

R. br.	4c (min 30)	Nastavnik/Predmet
1.	Adrenalinski turizam u Hrvatskoj	Banko / Osnove turizma
2.	Kulturni turizam u razvoju turističke ponude Istre	Banko / Osnove turizma
3.	Sredstva za pojačanje ugovora	Banko / Gospodarsko pravo
4.	Ugostiteljski objekt – Aperitiv bar	Piutti / Ugostiteljsko posluživanje
5.	Kratke barske mješavine	
6.	Duge barske mješavine	
7.	Kava kao napitak	
8.	Priprema i posluživanje diplomatskog banketa	
9.	Riba i riblji specijaliteti	Tanja Radetić / Kuharstvo sa slastičarstvom
10.	Jela od različitih vrsta tjestenina	
11.	Jela istarske kuhinje	
12.	Street food	
13.	Kamenice	
14.	Sportski turizam grada Rovinja	Jančić / Organizacija poslovanja poduzeća
15.	Uloga društvenih mreža u promociji turizma	Jančić / Marketing u turizmu
16.	Ponuda izleta u Istarskoj županiji	Jančić / Promet i putničke agencije
17.	Prehrana bez glutena	Orbanić / Poznavanje robe i prehrana
18.	Integralne žitarice	
19.	Maslinarstvo Istre	
20.	Alkaloidne namirnice	
21.	Nematerijalna kulturna baština sjeverne i središnje Istre	Tanja Ranić Rovis/Povijest hrvatske kulturne baštine
22.	Barokni dvorci hrvatskog zagorja	
23.	Istarske freske	
24.	štafelajno slikarstvo Istre	