|  |  |
| --- | --- |
|  | **SREDNJA STRUKOVNA ŠKOLA VINKOVCI**  **STANKA VRAZA 15, VINKOVCI**  Tel, fax: 032/354-618;  Ravnateljica Marija Sunđi, prof. :032/354-901, 098/414-459  OIB:96073481644, MB:0334740  e- mail: ravnatelj@ss-strukovna- vk.skole.hr |

KLASA: 602-03/16-01/01

URBROJ: 2188-49-01-16-524

Vinkovci, 20. listopada 2016.

**PRIJEDLOG TEMA ZA ZAVRŠNI RAD ŠKOLSKA GODINA 2016./17.**

**3.d automehaničar**

Mentor: **Josip Lolić, dipl.ing. strojarstva**

1. Razvodni mehanizam (Zamjena zupčastog remena)
2. Razvodni mehanizam (Zamjena bregastog vratila)
3. Pumpe goriva kod Otto motora (Zamjena pumpe goriva)
4. Pročistači (Zamjena ulja, pročistača zraka, pročistača ulja i pročistača peludi)
5. Smanjenje emisije štetnih produkata (Zamjena λ-sonde)
6. Katalizatori (Zamjena katalizatora)
7. Sustav podmazivanja motora (Zamjena uljne pumpe)
8. Hlađenje motora (Zamjena vodene pumpe)
9. Provjetravanje grijanje i klimatizacija (Zamjena hladnjaka klime)
10. Dvotaktni Ottov motor (Zamjena klipnih prstena)
11. Dizelov četverotaktni motor (Zamjena pumpe visokog tlaka)
12. Nabijanje motora (Zamjena turbopunjača)
13. Spojke (Zamjena seta tarne tanjuraste spojke)
14. Mjenjači stupnja prijenosa (Zamjena mjenjača stupnja prijenosa)
15. Automatski mjenjači (Zamjena automatskog mjenjača)
16. Zglobni prijenosnici (Zamjena kardanskog vratila)
17. Diferencijal (Zamjena diferencijala)
18. Sigurnost vozila (Zamjena zračnog jastuka)
19. Opruge ovjesa kotača (Zamjena zavojne opruge)
20. Amortizeri (Zamjena amortizera)
21. Geometrija kotača (Podešavanje traga, nagiba i zatura na vozilu)
22. Sustav upravljanja vozilom (Zamjena prijenosnika sa zupčastom letvom)
23. Disk kočnice (Zamjena diska i kočnih pločica)
24. Doboš kočnice (Zamjena kočnih papučica)
25. Pojačalo sile kočenja (Zamjena pojačala sile kočenja)
26. Elektronički regulacijski sustavi kočenja (Zamjena senzora ABS-a)
27. Kotači i pneumatici (Balansiranje kotača)
28. Električna trošila na vozilu (Zamjena motora brisača)
29. Brizgaljke (Zamjena brizgaljki)
30. Svjećice (Zamjena svjećica)

**3.d bravar**

**Mentor: Antun Babić, dipl. ing. strojarstva**

1. Krovište terase (8mx4m, max. visina do 3m)
2. Kostur zgrade (hale) dimenzija 14m x 8m.
3. Ograda terase (prema dobivenoj skici)
4. Kružne stepenice (2mx2m, visina 2.7m)
5. Ograda oko škole (100mx45m, predvidjeti vrata).
6. Konstrukcija za mrežu oko malog igrališta za nogomet (55mx26m, min. visina 5m)
7. Most za pješake (kanal dužine 7m i širine 3 m).
8. Konzolna dizalica (kranska dizalica, visine 10m, ruka 4m).
9. Skelet plastenika (14m x 80m).
10. Požarne stepenice zgrade s 5 katova
11. Izlog trgovine (prema dobivenoj skici)
12. Kavez za ptice 5m x 2m x 2.5m
13. Kiosk
14. Krovište iznad pijacnih stolova (dužina 50m)
15. Sigurnosna harmonika vrata (sklopiva) (otvor 1,6m x 2m).
16. Stol za terasu (tri noge, gornja ploha staklo 850x850)
17. Ljuljačka za tri osobe.
18. Konstrukcija garaže (min. 2.5mx4m).

**3.e vodoinstalater**

**Mentor: Davor Smolčić, dipl. ing. strojarstva**

1. Unutrašnji razvod vodovodne instalacije i montaža kade sa pripadajućom baterijom
2. Montaža umivaonika sa kutnim ventilom i baterijom za vodu
3. 3.Montaža WC-školjke i niskomontažnog kotlića za vodu
4. Gruba instalacija vodovodne mreže i montaža sanitarnih uređaja
5. Instalacija kanalizacije standardne kupaonice
6. Kućna instalacija vodovoda pocinčanim cijevima
7. Kućna kanalizaciona instalacija PVC-cijevima i fazonskim komadima
8. Postavljanje instalacije hladne i tople vode, odvoda i sanitarija
9. Montaža kompletnih sanitarija u kupaonici
10. Montaža umivaonika sa stojećom slavinom i sifonom
11. Ugradnja novog vodomjera od ¾“ na postojeći priključak
12. Montaža vodovodne komore s dva izlaza DN 150
13. Vodovodni priključak 1“ na PEND cijev promjera 160mm
14. Ugradnja vodomjera u šaht, priključak potrošača i vrtni hidrant
15. Popravak vodomjera-ispiranje ili njegova zamjena
16. Montaža vodovodnog priključka s obilaznim vodom DN 100
17. Izrada kućnog vodovodnog priključka na gradsku mrežu

**3.e instalater grijanja i klimatizacije**

**Mentor: Josip Lolić, dipl. ing. strojarstva**

1. Grijanje zatvorenih prostora (Montaža pločastog čeličnog radijatora)
2. Energenti u sustavu grijanja i izgaranja (Montaža člankastog aluminijskog radijatora)
3. Centralno grijanje na tekuća goriva (Montaža kotla na tekuće gorivo)
4. Centralno grijanje na kruta goriva (Montaža kotla na kruta goriva)
5. Centralno grijanje na plinska goriva (Montaža kombi bojlera)
6. Parni sustavi grijanja (Montaža cijevnog radijatora)
7. Vrelouljni sustavi grijanja ( Montaža člankastog radijatora od sivog lijeva)
8. Grijanje toplim zrakom (Montaža ventilokonvektora)
9. Kombinirani grijači tople vode na dimnjak (Montaža kombiniranog grijači tople vode na dimnjak)
10. Kombinirani grijači tople vode fasadne izvedbe (Montaža kombiniranog grijači tople vode fasadne izvedbe)
11. Protočni grijači tople vode (Montaža protočnog grijača tople vode)
12. Podno grijanje (Postavljanje podnog grijanja)
13. Stropno grijanje (Postavljanje stropnog grijanja)
14. Dijelovi sustava centralnog grijanja (Ugradnja ekspanzijske posude)
15. Grijaća tijela (Montaža pločastog čeličnog radijatora)
16. Cijevne mreže (Izrada instalacije grijanja nadžbukne izvedbe od Cu cijevi)
17. Obnovljivi izvori energije (Postavljanje solarnog grijanja)
18. Ventilacija (Montaža ventilacijskih kanala)
19. Klimatizacija (Montaža split-sustava)
20. Klimatizacija (Montaža multisplit sustava)

**3.e tokar**

**Mentor: Marinko Prce, dipl. ing. strojarstva**

1. Izrada navojnog vretena- nacrt 2016/1
2. Izrada vratila- nacrt 2016/2
3. Izrada vratila – nacrt 2016/3
4. Izrada remenice – nacrt 2016/4
5. Izrada prirubnice – nacrt 2016/5
6. Izrada svornjaka – nacrt 2016/6
7. Izrada nosača pomične čeljusti – nacrt 2016/7
8. Izrada prirubnice – nacrt 2016/8

**3.f elektroinstalater**

**Mentor: Igor Barac, dipl. ing. elektrotehnike**

1. Izvođenje kućne instalacije prizemnice ili stana
2. Izvođenje instalacije interfona
3. Ugradnja i spajanje razdjelnice s automatskim osiguračima
4. Izvođenje gromobranske instalacije
5. Izrada stubišne rasvjete stambene zgrade
6. Izrada instalacije jake i slabe struje ureda u parapetnim kanalima
7. Izvođenje nadžbukne instalacije obrtničke radionice ili industrijske hale
8. Postavljanje instalacijskih cijevi i pribora ticino instalacije
9. Izrada i spajanje mrežne instalacije informatike
10. Izrada instalacije rasvjete građevine
11. Spajanje računalne mreže na razdjelnik ( patch panel u razdjelnici- rack )
12. Izrada antenske instalacije
13. Upravljanje sklopom električnog zvona pomoću LOGO! modula
14. Izrada elektroenergetskog priključka objekta izvedenog pomoću samonosivog kabela. Ugradnja i spajanje KPMO ormarića
15. Instalacija svjetiljke javne rasvjete na metalnom stupu
16. Izvođenje alarmnog sustava obiteljske kuće
17. Izrada vatrodojavnog sustava
18. Izrada video nadzora objekta
19. Izrada instalacije električne rasvjete reklamnog stupa

**3.f autoelektričar**

**Mentor: Zdenka Krsnik Vinković, dipl. ing. elektrotehnike**

1. 1.Sustav za centralno zaključavanje i otključavanje na vozilu
2. Utvrđivanje i otklanjanje kvarova na elektropokretaču
3. Utvrđivanje i otklanjanje kvarova na alternatoru
4. Ugradnja alarmnog sustava u vozilo
5. 5.Ubrizgavanje goriva kod diesel motora – Common –Rail
6. Servo upravljač
7. ABS
8. Klima uređaj u vozilu
9. Provjera ispravnosti i zamjena lambda sonde
10. Senzori u sustavima ubrizgavanja
11. Sustav za podizanje i spuštanje stakala u vozilu
12. Ugradnja audio sustava u vozilo
13. Ugradnja alarmnog sustava
14. Otklanjanje kvara na sustavu signalizacije
15. Zamjena i prilagodba brizgaljki u Common Rail sustavu
16. Prilagodba procesora komfornog sustava
17. Magnetsko paljenje i njegovi dijelovi
18. Boshov auto tester
19. Izrada makete za svjetlosnu i zvučnu signalizaciju na vozilu
20. Izrada  makete sustava ubrizgavanja
21. izrada makete alarmnog sustava
22. Izrada makete ABS-a

**3.f elektroničar-mehaničar**

**Mentor: Zdenko Šepić, dipl. ing. elektrotehnike**

1. Programiranje i puštanje u pogon WI FI repetitora
2. Indikator stanja baterije (9V)
3. Daljinsko upravljanje RF rasvjetom (radio frekvencija)
4. Izrada audio pojačala
5. Izrada solarnog punjača za mobilni uređaj
6. Upravljanje koračnim motorom
7. Digitalni sat
8. Digitalan regulator temperature
9. UV osvjetljivač za izradu tiskanih pločica
10. Mjerenje struje mikroupravljača
11. Upravljanje servo motorom
12. Radio odašiljač
13. Indikator napunjenosti akumulatora
14. Upravljanje CZP rasvjetnom trakom
15. Izrada prijenosnog zvučnika
16. Izrada DJ kontrolera

**3.g konobar**

**Mentor: Eva Jurčić, dipl. ing. prehrambene tehnologije**

1. Higijena ugostiteljskih objekata
2. Sastojci hrane
3. Načini prehrane
4. Trovanja hranom
5. Vino
6. Pivo
7. Jaka alkoholna pića
8. Bezalkoholna pića
9. Povrće
10. Voće
11. Voćne prerađevine
12. Žitarice i proizvodi
13. Mlinski proizvodi
14. Pekarski proizvodi
15. Začini i mirodije
16. Stimulansi
17. Biljne i životinjske masti
18. Šećer, med i umjetna sladila
19. Hladna predjela
20. Topla predjela
21. Jela po narudžbi
22. Gotova jela
23. Meso stoke za klanje
24. Meso divljači
25. Meso peradi
26. Meso riba
27. Mesne prerađevine
28. Mlijeko i mliječne prerađevine

**3.g slastičar**

**Mentor: Nevenka Bionda, dipl. ing. prehrambene tehnologije**

1.Izrada kreme u čaši

2.Izrada čokoladne torte

3.Izrada torte ledeni vjetar

4.Izrada Milka torte

5.Izrada Rafaelo torte

6.Izrada Švarcvald torte

7.Izrada torte sa lješnjacima

8.Izrada torte sa bavarskom kremom

9.Izrada Grčke torte

10.Izrada torte sa bananama

11.Izrada nutela torte

12.Izrada jaffa torte

13.Izrada krem ploški

14.Izrada minjona

15.Izrad dječje rođendanske torte

16.Izrada šarlote

17.Izrada doboš torte

18.Izrada voćne torte

19.Izrada torte od oraha

**3.h kuhar**

**Mentor: Ankica Živić, dipl. ing. prehrambene tehnologije**

MENI 1.

SALATA OD HOBOTNICE ILI LIGNJI

BISTRA RIBLJA JUHA S RIŽOM

OGRUŠANI ODREZAK OD LISTA U UMAKU OD BIJELOG VINA

Zapečeni kelj s jajima

DUBROVAČKA ROŽATA

Napiši trebovanje za 180 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 180% marže

MENI 2.

TALIJANSKA JUHA MINESTRON

FRANCUSKI HRUSTAVCI SA ŠUNKOM

Tirolski umak

DALMATINSKA PAŠTICADA

Valjušci od krumpira

Složena salata

SAVIJAČA SA SIROM

Napiši trebovanje za 185 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 185% marže

MENI 3.

KREM JUHA OD RIBE

POHANI ŠKAMPI (KOZICE) NA PARIŠKI NAČIN

Umak remoulade

DALMATINSKI BRODET

Oblikovana palenta

KOLAČ OD SIRA S JAGODAMA

Napiši trebovanje za 190 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 160% marže

MENI 4.

FLORENTINSKA SALATA

KREM JUHA OD RIBE

POPRŽENA TELEĆA PLEĆKA U PIKANTNOM UMAKU

Krumpir na princezin način

Pirjano mlado povrće

Salata od rajčice

OMLET S VOĆEM

Napiši trebovanje za 160 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 210% marže

MENI 5.

JUHA OD PERADI CELESTINO

VARENAC OD ŠPINATA

ISTARSKI ŽGVACET S FUŽIMA

Složena salata

VANILIJEV OMLET

Napiši trebovanje za 195 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 180% marže

MENI 6.

KREM JUHA OD TELETINE

ZAPEČENE KRPICE SA ŠUNKOM

PIRJANA PATKA S NARANČAMA

Žličnjaci od brašana

Složena salata

GLAZIRANE JABUKE

Napiši trebovanje za 205 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 205% marže

MENI 7.

WALDORF SALATA

SLAVONSKA SELJAČKA JUHA

PIRJANI PILEĆI BATACI NA TALIJANSKI NAČIN

Složena salata

SAVIJAČA SA SIROM

Napiši trebovanje za 195 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 190% marže

MENI 8.

SALATA OD DAGNJI

KAŠASTA JUHA OD RIBE

ŠKARPINA NA ŽARU

Krumpir na maslacu

Zelena salata

NADUVAK

Napiši trebovanje za 220 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 170% marže

MENI 9.

SALATA OD TUNJEVINE

FRANCUSKA TORTA OD PALAČINKI

PEČENI TELEĆI FRIKANDO "ŠTEFANI"

Pirjani (restani) krumpir

Složena salata

NADUVAK S ČOKOLADOM

Napiši trebovanje za 190 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 210% marže

MENI 10. CASANOVA SALATA

KREM JUHA OD GLJIVA

PISANICA OD MLJEVENOG MESA NA PRAŠKI NAČIN

Garnitura „ Dobra domaćica“

Mimoza salata

MAKOVNJAČA

Napiši trebovanje za 180 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 170% marže

MENI 11.

BOLONJSKA SALATA

POHANA CVJETAČA "ORLY"

( Tatarski umak )

POPRŽENA SVINJETINA S MIRISNIM BILJEM

Kašica od krumpira na gurmanski način

Zelena salata

PITA S JABUKAMA

Napiši trebovanje za 225 osoba; promet i zaključno stanje,izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 215% marže

MENI 12.

PUNJENA JAJA "CASINO"

GOVEĐA JUHA SA ŽLIČNJACIMA OD PŠENIČNOG GRIZA

POPEČCI OD MLJEVENOG MESA NA RUSKI NAČIN

„Cavour“ garnitura

Zelena salata

NADUVAK

Napiši trebovanje za185 osoba; promet i zaključno stanje,izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 175% marže

MENI 13.

PROLJETNA SALATA

BISTRA GOVEĐA JUHA S BISKVITOM OD ŠUNKE

TELEĆI MEDALJONI U KREM UMAKU

Riža s graškom (rizi-bizi)

Mimoza salata

GLAZIRANE PUNJENE JABUKE

Napiši trebovanje za 205 osoba; promet i zaključno stanje,izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 205% marže

MENI 14.

BISTRA PILEĆA JUHA CELESTINO

ZELENI REZANCI "LIJEPA DAMA"

PEČENA PASTRVA NA ŽARU

Dalmatinska garnitura

KREM ODRESCI OD VANILIJE

Napiši trebovanje za 155 osoba;promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 170% marže

MENI 15.

JAJA U MAJONEZI

JUHA OD RAJČICE S DOMAĆOM KAŠICOM

FILE MIGNON S GLJIVAMA

Žličnjaci od riže

Složena salata

ZAPEČENE PALAČINKE SA SIROM U VRHNJU

Napiši trebovanje za 190 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 185% marže

MENI 16. KREPKA JUHA OD PERADI SA ŽLIČNJACIMA OD PŠENIČNE KRUPICE

JASTUČIĆI NA MILANSKI

PIRJANI SVINJSKI ODREZAK

U UMAKU OD ZELENOG PAPRA

Okruglice od kruha

Složena salata

VOĆNA SALATA

Napiši trebovanje za 145 osoba; promet i zaključno stanje,izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 190% marže

MENI 17.

HLADNI NAREZAK

(suhomesnati proizvodi, francuska salata)

ZAPEČENI REZANCI SA SIROM

SVINJSKI KARE NA SLAVONSKI NAČIN

Pirjani krumpir

Salata od rajčice

SAVIJAČA S JABUKAMA

Napiši trebovanje za 170 osoba; promet i zaključno stanje,izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 215% marže

MENI 18.

SALATA OD TUNJEVINE NA DOMAĆI NAČIN

BISTRA RIBLJA JUHA SA SLANIM ŠTAPIĆIMA SA SIROM

PUNJENE LIGNJE

Kuhani krumpir

Zelena salata

FRANCUSKA PITA S JABUKAMA

Napiši trebovanje za 175 osoba; promet i zaključno stanje,izračunaj prodajnu cijenu jela- menia s 195% marže

MENI 19.

JUHA OD CVJETAČE

POHANE PALAČINKE SA ŠPINATOM I ŠUNKOM

Remouladni umak

SVINJSKI KOTLET S TRSJA

Domaći široki rezanci na maslacu

Salata od rajčice

VOĆNA SALATA S TUČENIM SLATKIM VRHNJEM

Napiši trebovanje za 235 osoba; promet i zaključno stanje,izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 220% marže

MENI 20. PILEĆA RAGU JUHA

POHANI PATLIDŽAN NA KRALJIČIN NAČIN

Remouladni umak

POPRŽENA GOVEĐA PISANICA "STROGANOV"

Domaći široki rezanci

Salata od rajčice

SAVIJAČA S VIŠNJAMA

Napiši trebovanje za 240 osoba; promet i zaključno stanje,izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 220% marže

MENI 21.

KREM JUHA OD RIBE

POHANI ŠKAMPI (KOZICE) NA PARIŠKI NAČIN

Umak remoulade

DALMATINSKI BRODET

Oblikovana palenta

KOLAČ OD SIRA S JAGODAMA

Napiši trebovanje za 155 osoba; promet i zaključno stanje,izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 215% marže

MENI 22.

ZAGORSKA JUHA OD KRUMPIRA

OMLET SAVOJARDE

PURICA S MLINCIMA

Zelena salata

ORAHNJAČA

Napiši trebovanje za 140 osoba; promet i zaključno stanje,izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 155% marže

**3. h kuhar**

**Mentor: Lidia Lešić, dipl. ing. prehrambene tehnologije**

MENI 1:

GRČKA SALATA

BISTRA PILEĆA JUHA CELESTINO

PEČENA PASTRVA NA ŽARU

Dalmatinska garnitura

SAVIJAČA SA SIROM

Napiši trebovanje za 80 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 160% marže

MENI 2:

SALATA OD GOVEDINE

BISTRA GOVEĐA JUHA

Domaća kašica

PISANICA OD MLJEVENOG MESA NA PRAŠKI NAČIN

Pirjani (restani) krumpir

Zelena salata

KREMA OD VANILIJE

Napiši trebovanje za 140 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 170% marže

MENI 3:

BISTRA JUHA OD PERADI

Žličnjaci od pšenične krupice

OMLET NA KRALJIČIN NAČIN

ŠKARPINA NA ŽARU

Dalmatinska garnitura

PALAČINKE S ORASIMA U VINSKOJ PJENICI

Napiši trebovanje za 110 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 210% marže

MENI 4:

JUHA OD RAJČICE

Domaća kašica

KREM RIŽOT

DALMATINSKA PAŠTICADA

Valjušci od krumpira

Složena salata

PALAČINKE S MARMELADOM OD MARELICA

Napiši trebovanje za 160 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 190% marže

MENI 5:

BISTRA JUHA OD PERADI

Biskvit od parmezana

MUSAKA OD KRUMPIRA

POPRŽENA GOVEĐA PISANICA "STROGANOV"

Domaći široki rezanci

Salata od rajčice

SAVIJAČA S VIŠNJAMA

Napiši trebovanje za 170 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 160% marže

MENI 6:

ORLOV SALATA

KREM JUHA OD CVJETAČE

SVINJSKI KARE NA SLAVONSKI NAČIN

Palenta

PITA S JABUKAMA

Napiši trebovanje za 45 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 180% marže

MENI 7:

FLORENTINSKA SALATA

KREM JUHA OD BROKULE

POPRŽENA SVINJETINA S GLJIVAMA I PAPRIKAMA

Zapečeni domaći rezanci

Kupus salata

ORAHNJAČA

Napiši trebovanje za 85 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 210% marže

MENI 8:

KREM JUHA OD GLJIVA

CANELONI CESAR

PEČENO PILE S PROLJETNIM POVRĆEM

Zelena salata

SAVIJAČA S JABUKAMA

Napiši trebovanje za 130 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 110% marže

MENI 9:

GOVEĐA JUHA SA ŽLIČNJACIMA OD PŠENIČNE KRUPICE

SAVIJAČA OD KRUMPIRA SA ŠPINATOM

SVINJSKI KOTLET NA SLAVONSKI

Domaći rezanci na maslacu

Zelena salata

KREMA OD ČOKOLADE

Napiši trebovanje za 30 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 170% marže

MENI 10:

PILEĆA RAGU JUHA

POHANA CVJETAČA "ORLY"

Tatarski umak

SVINJSKI KOTLET "IMPERIAL"

Kašica od krumpira

Mimoza salata

ZAPEČENE PALAČINKE SA SIROM U VRHNJU

Napiši trebovanje za 105 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 155% marže

MENI 11:

SALATA OD HOBOTNICE ILI LIGNJI

BISTRA RIBLJA JUHA S RIŽOM

ŠKARPINA NA ŽARU

Nica garnitura

VOĆNA SALATA

Napiši trebovanje za 110 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 110% marže

MENI 12:

GOVEĐA JUHA S OKRUGLICAMA OD PILEĆE JETRE

POHANI SMUĐ "ORLY"

Tatarski umak

SLAVONSKI ČOBANAC

Žličnjaci od brašna

PALAČINKE S ORASIMA

Napiši trebovanje za 65 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 190% marže

MENI 13:

JASTUČIĆI NA MILANSKI

KREM JUHA OD ŠPINATA

PIRJANI SVINJSKI ODREZAK

U UMAKU OD ZELENOG PAPRA

Okruglice od kruha

Složena salata

ŠTAJERSKA PITA S JABUKAMA

Napiši trebovanje za 125 osoba; promet i zaključno stanje,izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 140% marže

MENI 14:

BISTRA PILEĆA JUHA CELESTINO

ZAGORSKI ŠTRUKLI

TELEĆI MEDALJONI U KREM UMAKU

Pirjana riža , grašak i mrkva na maslacu

KREM ODRESCI OD VANILIJE

Napiši trebovanje za 140 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 180% marže

MENI 15:

PROLJETNA SALATA

JUHA OD PORILUKA S DOMAĆIM REZANCIMA

POPRŽENA SVINJETINA S MIRISNIM BILJEM

Pirjana riža

Mimoza salata

PALAČINKE S ANANASOM

Napiši trebovanje za 120 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 130% marže

MENI 16:

SALATA OD TUNJEVINE

JUHA OD PERADI

Prženi grašak

POPRŽENA SVINJETINA SA SUHIM ŠLJIVAMA

Pirjana riža s graškom

Složena salata

PALAČINKE S ORASIMA

Napiši trebovanje za 50 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 120% marže

MENI 17:

GOVEĐA JUHA S BISKVITOM OD ŠUNKE

POHANE PALAČINKE SA ŠPINATOM I ŠUNKOM

PISANICA OD MLJEVENOG MESA NA PRAŠKI NAČIN

Pirjani (restani) krumpir

Zelena salata

NABUJAK OD RIŽE

Napiši trebovanje za 70 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 180% marže

MENI 18:

Waldorf salata

BISTRA JUHA OD PERADI

Žličnjaci od pšenične krupice

KIJEVSKI KOTLET

Štapići od krumpira

Grašak na maslacu

Složena salata

ZAPEČENE PALAČINKE SA SIROM U VRHNJU

Napiši trebovanje za 75 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 150% marže

MENI 19:

JUHA OD RAJČICE

ZELENI REZANCI SA ŠAMPINJONIMA

TELEĆI MEDALJONI U KREM UMAKU

Pirjana riža , grašak i mrkva na maslacu

KREM ODRESCI OD VANILIJE

Napiši trebovanje za 90 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 130% marže

MENI 20:

PILEĆA RAGU JUHA

NABUJAK OD CVJETAČE

PIRJANI PILEĆI BATACI NA TALIJANSKI NAČIN

Domaći rezanci

Salata od rajčice

VOĆNA SALATA

Napiši trebovanje za 105 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 190% marže

MENI 21:

CASANOVA SALATA

KREM JUHA OD GRAŠKA

PIRJANI SVINJSKI ODREZAK

U UMAKU OD ZELENOG PAPRA

Valjušci od krumpira

Složena salata

PITA SA SIROM

Napiši trebovanje za 60 osoba; promet i zaključno stanje, izračunaj prodajnu cijenu jela- menia sa 140% marže

**3.i frizer**

**Mentor: Branka Dučmelić, prof.**

1. Izrada klasične HTO i oblikovanje frizure vodenom ondulacijom
2. Izrada klasične HTO i oblikovanje dnevne frizure
3. Izrada klasične HTO i oblikovanje večernje frizure
4. Izrada moderne HTO ( uvijanje „na kat“ ) i oblikovanje fen- frizure
5. Izrada moderne HTO (klasično uvijanje ) i oblikovanje dnevne frizure
6. Izrada spiralne HTO običnim uvijačima i sušenje kose difuzorom
7. Izrada moderne HTO (stepenasto uvijanje ) i oblikovanje svečane frizure sa cvjetnim ukrasima
8. Izrada moderne HTO (ciglasto uvijanje) i oblikovanje svečane frizure
9. Izrada moderne HTO (križno uvijanje kose) i oblikovanje dnevne frizure
10. Izrada parcijalne HTO i oblikovanje dnevne frizure
11. Izrada parcijalne HTO i oblikovanje večernje frizure
12. Izrada parcijalne HTO kao podloga modernoj frizuri
13. Izravnavanje prethodno preparirane kose i oblikovanje moderne frizure
14. Izravnavanje prirodno kovrčave kose češljem i oblikovanje revijske frizure
15. Bojenje kose prvi put u prirodni ton i oblikovanje dnevne frizure
16. Bojenje kose prvi put u prirodni ton i oblikovanje večernje frizure
17. Bojenje kose prvi put u moderni ton i oblikovanje večernje frizure
18. Bojenje kose prvi put u pastelni svijetli ton i oblikovanje moderne frizure
19. Bojenje kose prvi put u moderni ton i oblikovanje ekstravagantne frizure
20. Bojenje sijede kose u prirodni ton i oblikovanje večernje frizure
21. Bojenje prosijede kose koja ima do 50% sijedih vlasi u moderni ton i oblikovanje fen-frizure
22. Bojenje prosijede kose koja ima preko 50% sijedih vlasi u moderni ton i oblikovanje dnevne frizure
23. Bojenje izbijeljene u prirodni ton i oblikovanje fen- frizure
24. Bojenje izbijeljene kose u prirodni ton i oblikovanje večernje frizure
25. Bojenje izbijeljene u moderni ton i oblikovanje večernje frizure
26. Izbjeljivanje kose specijalnom bojom prvi put i oblikovanje svečane frizure
27. Bojenje izrasta kod prethodno svjetlo obojene kose i oblikovanje večernje frizure
28. Bojenje izrasta kod prethodno izbijeljene kose bojom i oblikovanje svečane frizure
29. Bojenje izrasta kod prethodno obojene kose u žarki moderni ton i oblikovanje ekstravagantne frizure
30. Bojenje izrasta kod prethodno obojene kose u prirodni ton i oblikovanje dnevne frizure
31. Izbjeljivanje izrasta bjelilom i oblikovanje večernje frizure
32. Bojenje pojedinih pramenova modernom bojom i oblikovanje večernje frizure
33. Bojenje pojedinih pramenova modernom žarkom bojom i oblikovanje ekstravagantne frizure
34. Izbjeljivanje pojedinih pramenova bjelilom i oblikovanje fen- frizure
35. Šatiranje pojedinih pramenova bojama i izbjeljivačem te oblikovanje moderne frizure
36. Nijansiranje kose kolor- šamponom i oblikovanje frizure kombinacijom punđe i upleta
37. Nijansiranje kose preljevom i oblikovanje upletka
38. Nijansiranje kose bojom u istom tonu i oblikovanje punđe
39. Nijansiranje kose bojom u istom tonu i oblikovanje upletka
40. Nijansiranje kose pjenom u boji i oblikovanje svečane frizure sa cvjetnim ukrasima
41. Bojenje kose prvi put u prirodni ton i oblikovanje brade i brkova
42. Bojenje sijede kose u prirodni ton i oblikovanje brade i brkova

**3.j soboslikar-ličilac**

**Mentor: Igor Knežević, dipl. ing. građevine**

1. Toplinska izolacija fasada i završno ličenje fasada
2. Impregnacija mineralne podloge
3. Primjena i funkcija masa za zaglađivanje na mineralnim podlogama
4. Temeljenje metalne podloge temeljnom bojom
5. Skidanje hrđe mehaničkim postupcima i kemijskim postupcima
6. Zaštita različitih vrsta metala
7. Impregnacija drvene podloge
8. Emajliranje drvene podloge emajl-lakom
9. Ličenje betona
10. Izolacija ličilačkih podloga

**3.j autolakirer**

**Mentor: Tomislav Veselčić, dipl. ing.**

1. Mehanička priprema metalne površine za nanošenje premaza
2. Kemijska priprema metalne površine za nanošenje premaznog sredstva
3. Brušenje metalne površine
4. Priprema i nanošenje punila
5. Kitovanje metalne površine
6. Generalno lakiranje osobnog automobila
7. Greške i nedostaci premaza
8. Odmašćivanje metalne podloge
9. Posebni efekti šabloniranjem
10. Uređaji i princip nanošenja premaznog sredstva prskanjem
11. Brušenje i poliranje
12. Uklanjanje starog naliča i priprema za kitovanje
13. Brušenje filera i završno lakiranje poklopca motora sa acril bojom
14. Poliranje komplet vozila
15. Kitovanje poklopca motora i priprema za filer
16. Popravak plastičnog branika i priprema za lakiranje
17. Špricanje i brušenje filera prije završnog lakiranja
18. Zaštita podvozja

**3.k monter suhe gradnje**

**Mentor: Igor Knežević, dipl. ing.**

1. Izvedba montažnog, pregradnog gips kartonskog zida
2. Oblaganje masivnih zidova gips kartonskim pločama
3. Izvedba suhe žbuke
4. Vrste i načini izvedbe spuštenih stropova
5. Načini izvedbe suhog estriha
6. Oblaganje potkrovlja gips kartonskim pločama
7. Svrha i načini izvedbe instalacijskih zidova
8. Izvedba zakrivljenih zidova od gips kartonskih ploča
9. Svrha i načini postavljanja povišenih kumpjuter podova

**3.k krojač**

**Mentor: Mirjana Buranji, dipl. ing. tekstilne tehnologije**

1. Izrada ženske bluze
2. Izrada ženskih hlača s kosim džepovima
3. Izrada ženske haljine, slobodan izbor
4. Izrada ženske haljine princes kroja s podstavom
5. Izrada ženske haljine klasičnog kroja
6. Izrada ženskog prsluka s podstavom
7. Izrada muškog prsluka s podstavom
8. Izrada ženske piđame
9. Izrada ženske sportske jakne
10. Izrada ženskog kostima
11. Izrada ženske zvonolike suknje
12. Izrada ženske jakne s podstavom
13. Izrada ženske spavačice
14. Izrada ženske jakne s kimono rukavima
15. Izrada ženske jakne, slobodan izbor
16. Izrada ženskih hlača, slobodan izbor
17. Izrada sportske ženske košulje
18. Izrada muške košulje
19. Izrada uske suknje, slobodan izbor
20. Izrada ženske bluze, slobodan izbor
21. Izrada ženskog ogrtača bez podstave
22. Izrada radnog mantila
23. Izrada ženske sportske haljine
24. Izrada ženske sportske suknje

**3.l pomoćni kuhar i slastičar**

**Mentor: Lidia Lešić, dipl. ing. prehrambene tehnologije**

1. Palačinke s pekmezom

2. Pizza

3. Voćna torta s jagodama

4. Punjene pohane palačinke

5. Kiflice s pekmezom

6. Juha od cvjetače

7. Kiflice s kokosom

8. Pita s krumpirom

9. Francuska salata

10. Breskvice

11. Špageti na milanski način

**3.m pomoćni kuhar i slastičar**

**Mentor: Eva Jurčić, dipl. ing. prehrambene tehnologije**

1. Špagete bolonjez

Voćna torta

1. Juha od povrća

Kolač od keksa

1. Pohana svinjetina, prženi štapići od krumpira

Čupavci

1. Špagete karbonara

Palačinke sa čokoladom i šlagom

1. Juha od cvjetače

Zapečene palačinke sa sirom

1. Špagete karbonara

Pizza

1. Juha od povrća

Zapečene palačinke sa sirom

1. Špagete bolonjez

Kolač od keksa

1. Juha od cvjetače

Voćna torta

**4.b modni tehničar**

**Mentori: Ljubica Kolarević, dipl. ing**

**Lovorka Tkalčić Dulić, dipl. ing.**

**Iva Mišković, mag.ing.**

1. -Modna kolekcija inspirirana crno-bijelim svijetom s uzorkom čipke
2. -Modna kolekcija inspirirana ljubičastom bojom
3. -Modna kolekcija inspirirana hipi stilom i rubinom
4. -Modna kolekcija inspirirana barokom s detaljima u imitaciji zlatoveza
5. -Modna kolekcija inspirirana 50tim godinama u kombinaciji s tradicijskim elementom čipkom.
6. -Modna kolekcija inspirirana resama sa Ličke torbe
7. -Modna kolekcija inspirirana crnom kraljicom
8. -Modna kolekcija inspirirana 80im godinama
9. -Modna kolekcija inspirirana Grunge stilom
10. -Modna kolekcija inspirirana Disney-jevim junacima
11. -Modna kolekcija inspirirana rubinom
12. -Modna kolekcija inspirirana mornarskim stilom
13. -Modna kolekcija inspirirana retro stilom
14. -Modna kolekcija inspirirana novim tendencijama u modnom dizajnu
15. -Modna kolekcija inspirirana jeans-om
16. -Modna kolekcija inspirirana punk stilom
17. -Modna kolekcija inspirirana heavy - metal bendovima
18. -Modna kolekcija inspirirana pedesetim godinama
19. -Modna kolekcija inspirirana grunge stilom
20. -Modna kolekcija inspirirana romantičnim stilom
21. -Modna kolekcija inspirirana pin-up stilom
22. -Modna kolekcija inspirirana 60-im godinama
23. -Modna kolekcija inspirirana 70-im godinama
24. -Modna kolekcija inspirirana 90-im godinama
25. -Modna kolekcija inspirirana Coco Chanel
26. -Modna kolekcija inspirirana Salvadorom Dalijem
27. -Modna kolekcija inspirirana tehno kulturom i uličnom modom
28. -Modna kolekcija inspirirana Rihannom i njenom glazbom
29. -Modna kolekcija inspirirana motorističkom odjećom
30. -Modna kolekcija inspirirana Charlestonom
31. -Modna kolekcija inspirirana narodnom nošnjom Panonskog etnografskog područja
32. -Modna kolekcija inspirirana odjećom od inovativnih materijala
33. -Modna kolekcija inspirirana divljim životinjskim svijetom

**4.c turističko hotelijerski komercijalist**

**Mentori: Mirjana Jakšić, dipl. ekonomist**

**Miljenka Vujeva, dipl. ekonomist**

**Maja Vidić, struč. spec. oec.**

1. Marketing usluga neprofitnih organizacija
2. Promocija u turizmu
3. Mobilne aplikacije u turizmu
4. Turističke regije Republike Hrvatske
5. Svjetski hotelski lanci u Republici Hrvatskoj
6. Kongresni turizam
7. Marketing usluga neprofitnih organizacija
8. Komuniciranje u marketingu
9. Proces i razvijanje novog proizvoda
10. Promocija turističke destinacije
11. Turistički proizvod kao element marketing miksa
12. Marketinški lideri u hotelijerstvu
13. Metode prikupljanja primarnih podataka u turizmu
14. Društveno odgovorni marketing
15. Područja primjene marketinga
16. Generacija „Y“ u suvremenim turističkim kretanjima
17. Cesta zlatne niti – prepoznatljiv proizvod turističke regije Slavonija
18. Franšiza u svjetskom i hrvatskom ugostiteljstvu
19. Budućnost i izazovi marketinga u turizmu
20. Specifične osobine potrošača u ugostiteljstvu i turizmu
21. Upravljanje kvalitetom u ugostiteljstvu u Hrvatskoj
22. Kreativni i hobi-turizam – mogućnosti i razvoj u Hrvatskoj
23. Novi pravci u razvoju ugostiteljstva
24. Mogućnosti i razvoj craft turizma u Hrvatskoj
25. Neobični i alternativni hoteli u svijetu
26. Hotelski proizvod kao magnet privlačenja turista
27. Pop-up klubovi i restorani – novi trend u ugostiteljstvu?
28. Slavne ličnosti (ne)čine hotele velikima?
29. Razvoj i stanje hostelskog smještaja u Hrvatskoj
30. Socijalni turizam – razvoj i perspektive
31. Rezervacija hotelskih usluga
32. Kategorizacija objekata turističke ponude u Republici Hrvatskoj
33. Hotelska prodaja
34. Poslovanje recepcije kao dijela prijamnog odjela hotela
35. Produženje turističke sezone kroz posebne oblike ponude hotela
36. Poslovi prijama gosta i prijave gosta
37. Upravljanje poslovnim rezultatom prijamnog odjela
38. Nastanak i razvoj putničkih agencija kroz povijest
39. Tematsko putovanje – tragom Ivana i Josipa Kozarca

