

SEZNAM RAZISKOVALNIH TEM – GORENJE, D.D.			
HZA – hladilno-zamrzovalni aparati; PSA – pralno-sušilni aparati; RE – razvoj elektronike			
1. Specifikacije kamer	Raziskava trga kamer, ki so primerne za vgradnjo v gospodinjске aparate. Pri iskanju se osredotoči na zahtevan temperaturni razpon, ceno, resolucijo, itd. Izbrane kamere je mogoče vgraditi v hladilnik, pečico ali pralni stroj. Razišče tudi ali je RPY kamera primerna za delovanje v gospodinjских aparatih.	RE	Osnovna šola/ Srednja šola
2. RPY in profesionalne kamere	Raziskovanje, kako profesionalno kamero priklopiti in uporabljati s pomočjo RPY. Rezultat je lahko tudi nekompatibilnost.	RE	Osnovna šola/Srednja šola
3. Spletna stran z detekcijo	Dijaki razvijejo osnovno spletno stran, kamor RPY pošilja podatke detekcije. Podatki in slika detekcije so vidni na spletni strani. RPY in spletna stran komunicirata preko lokalne mreže. S tem dijaki razvijejo koncept povezljivosti kamere z računalnikom in izdelajo lep grafični vmesnik za demonstracije.	RE	Osnovna šola/Srednja šola
4. 3D modeli	Raziskovanje, kakšni programi, orodja, algoritmi obstajajo za pridobivanje 3D modelov iz slik ali video posnetkov.	RE	Osnovna šola/Srednja šola
5. Tehnica v hladilniku/pečici	Dijaki razvijejo polico ali posodo za pečenje, s katero lahko tudi tehtamo. Za enostavnejšo izvedbo je lahko merilna točnost slaba.	RE	Osnovna šola/Srednja šola

6. Nadgradnja na energijsko učinkovite aparate	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kakšni so možni prihranki energije in stroškov pri zamenjavi starih, neučinkovitih aparatov z novimi, učinkovitimi? ➤ Kakšni so vzroki za odlašanje zamenjave aparatov? ➤ Kako spodbujati zamenjavo potratnih aparatov z varčnimi? ➤ Kakšen delež starih aparatov ostane priključenih kljub nakupu novega? 	HZA	Srednja šola
7. Shranjevanje živil	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Izdelava pregleda različnih vplivov na trajnost živil (temperatura, vlaga, stopnja kisika,...). ➤ Kateri načini shranjevanja živil so zdravju neškodljivi in kateri ne? ➤ Kateri načini shranjevanja živil so energijsko učinkoviti? ➤ Koncepti dopolnjujočih tehnologij (npr. nižja vsebnost kisika) za dodatno podaljšanje obstojnosti živil v hladilnikih ? 	HZA	Srednja šola
8. Vplivni faktorji pri porabi energije	<p>Kako na porabo energije vplivajo: pogosto odpiranje vrat, nezaprta vrata (vklopljena/izklopljena osvetlitev), vnos toplih živil, napolnjenost hladilnika z živili, topla okolica? Mogoče tudi debelina izolacije (preizkušanje s stiropornimi ploščami)?</p>	HZA	Srednja šola
9. Zavržena živila	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Koliko je zavržene hrane v gospodinjstvih? ➤ Katere vrste hrane največ zavržemo? ➤ Najpogostejši vzroki za metanje hrane v smeti. ➤ Na kakšne načine lahko zmanjšamo količino zavržene hrane? 	HZA	Osnovna šola
10. Čiščenje hladilnikov in zamrzovalnikov	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kako pogosto ljudje čistijo hladilnike in zamrzovalnike? ➤ Kakšne težave imajo pri čiščenju? ➤ Negativni vplivi nečistoče? ➤ Kako olajšati čiščenje hladilnikov in zamrzovalnikov? Lahko gre za konstrukcijske in oblikovne rešitve, ustrežnejše materiale, itn. ➤ Primeri dobrih rešitev za lažje čiščenje hladilnikov in zamrzovalnikov drugih proizvajalcev. 	HZA	Osnovna ali srednja šola