



REPUBLIKA HRVATSKA
SREDNJA STRUKOVNA ŠKOLA

KLASA: 602-03/25-01/01

URBROJ: 2181-356-01-25-30

Makarska, 20. listopada 2025. godine

Na temelju članka 8. Pravilnika o izradbi i obrani završnog rada i članka 72. Statuta Srednje strukovne škole u Makarskoj, ravnatelj škole donosi

**Teme za završni rad
učenika strukovnih obrazovnih programa
u školskoj godini 2025./2026.**

Obrazovni program: **elektrotehničar** (040104)

Razred: **4.G**

Razrednica: **Svjetlana Mravičić**

Predmet: Električne instalacije		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Gromobranska instalacija	Svjetlana Mravičić
2.	Nadstrujna zaštita	Svjetlana Mravičić
3.	Električna rasvjeta	Svjetlana Mravičić
4.	Izjednačenje potencijala	Svjetlana Mravičić
5.	Projekt električne instalacije stana	Svjetlana Mravičić
6.	Zaštita električnih instalacija i naprava	Svjetlana Mravičić
7.	Dimenzioniranje vodova	Svjetlana Mravičić

Predmet: Energetska elektronika		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Upravljivi ispravljači u energetskej elektronici	Svjetlana Mravičić
2.	Invertori i njihova primjena	Svjetlana Mravičić
3.	Izmjenični pretvarači u energetskej elektronici	Svjetlana Mravičić
4.	Tekući kristali	Svjetlana Mravičić
5.	Tiristori i njihova primjena u energetskej elektronici	Svjetlana Mravičić

Predmet: Rasklopna postrojenja		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Ćelije rasklopnih postrojenja	Svjetlana Mravičić
2.	Rasklopna postrojenja na otvorenom	Svjetlana Mravičić
3.	Oklopljena postrojenja	Svjetlana Mravičić
4.	Dalekovodno polje	Svjetlana Mravičić
5.	Releji	Svjetlana Mravičić
6.	Visokonaponske sklopke	Svjetlana Mravičić

Predmet: Elektroenergetika		Broj učenika: 5
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Elektroenergetski sustavi	Branka Petrina
2.	Termoelektrane	Branka Petrina
3.	Općenito o HE	Branka Petrina
4.	Općenito o elektranama na obnovljive izvore energije	Branka Petrina
5.	Zelena energija-budućnost energetike	Branka Petrina
6.	Solarni sustavi	Branka Petrina
7.	Vjetroelektrane	Branka Petrina
8.	Vodik-gorivo budućnosti	Branka Petrina
9.	Elektroenergetske mreže	Branka Petrina
10.	Zbrinjavanje elektroničkog otpada	Branka Petrina

Predmet: Elektronički sklopovi		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Poluvodiča dioda	Branka Petrina
2.	AD i DA pretvorba	Branka Petrina
3.	Integrirani digitalni sklopovi	Branka Petrina
4.	Spojevi sa operacijskim pojačalima	Branka Petrina
5.	Optoelektronički elementi	Branka Petrina
6.	Bipolarni i unipolarni tranzistori	Branka Petrina

Predmet: Automatsko vođenje procesa		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Mjerni pretvornici brzine	Matea Lebo
2.	Mjerenje i regulacija protoka kapljevina	Matea Lebo
3.	Održavanje razine tekućine u spremniku	Matea Lebo
4.	Mjerni pretvorici tlaka	Matea Lebo
5.	Općenito o koračnim motorima	Matea Lebo

Predmet: Digitalna elektronika		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Jednostavni logički sklopovi	Matea Lebo
2.	Integrirani digitalni sklopovi	Matea Lebo
3.	Registri i brojila	Matea Lebo
4.	Koderi i dekoderi	Matea Lebo
5.	Memorije	Matea Lebo

Predmet: Mjerenja u elektrotehnici		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Bode ploter	Matea Lebo
2.	Osciloskop	Matea Lebo
3.	Digitalni mjerni instrumenti	Matea Lebo
4.	Brojila električne energije	Matea Lebo
5.	Analogni mjerni instrumenti	Matea Lebo

Predmet: Električni strojevi		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentor
1.	Sinkroni strojevi	Čedomil Šimić
2.	Načini pokretanja električnih motora	Čedomil Šimić
3.	Elektromagnetske komponente u električnim strojevima	Čedomil Šimić
4.	Motori manjih snaga u kućanskim aparatima	Čedomil Šimić
5.	Regulacija broja okretaja istosmjernog elektromotora	Čedomil Šimić
6.	Zaštita transformatora	Čedomil Šimić
7.	Elementi električnog stroja	Čedomil Šimić

Predmet: Računalstvo		Broj učenika: 5
r. br.	Tema	Mentor
1.	Skeneri	Čedomil Šimić
2.	Život s informatičkom tehnologijom - dobro i loše	Čedomil Šimić
3.	Trajne memorije	Čedomil Šimić
4.	Ulazno-izlazne jedinice računala	Čedomil Šimić
5.	Pisači	Čedomil Šimić
6.	Monitori	Čedomil Šimić
7.	Brojevnici sustavi	Čedomil Šimić
8.	Jednostavni logički sklopovi	Čedomil Šimić

Obrazovni program: **turističko-hotelijerski komercijalist** (070204)

Razred: **4.L**

Razrednica: **Petra Markotić**

Predmet: Promet i putničke agencije		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Odnos putničkih agencija i njihovih poslovnih partnera	Marinela Bušelić
2.	Vrste turističkih aranžmana	Marinela Bušelić
3.	Stvaranje i realizacija turističkog aranžmana na primjeru putovanja po izboru učenika/po dogovoru s nastavnicom struke	Marinela Bušelić
4.	Specijalizirano osoblje putničke agencije	Marinela Bušelić
5.	Uloga turističke zajednice na turističkom tržištu na primjeru TZ po izboru učenika/po dogovoru s nastavnicom struke	Marinela Bušelić
6.	Thomas Cook – „otac“ organiziranih putovanja	Marinela Bušelić

Predmet: Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Povijesni razvoj ugostiteljstva u RH s posebnim osvrtom na Makarsku i Primorje	Marinela Bušelić
2.	Razvrstavanje i kategorizacija ugostiteljskih objekata za smještaj	Marinela Bušelić
3.	Standardi u hotelijerstvu na primjeru hotela...po izboru učenika/po dogovoru s nastavnicom struke	Marinela Bušelić
4.	Organizacija poslovanja hotelskog domaćinstva u hotelu ...po izboru učenika/po dogovoru s nastavnicom struke	Marinela Bušelić
5.	Organizacija poslovanja komercijalnog odjela hotela na primjeru hotela...po izboru učenika/po dogovoru s nastavnicom struke	Marinela Bušelić
6.	Uloga turističke zajednice na turističkom tržištu na primjeru TZ...po izboru učenika/po dogovoru s nastavnicom struke	Marinela Bušelić

Predmet: Engleski jezik		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Makarska - a tourist destination	Magdalena Antonini
2.	Tourism in Croatia	Magdalena Antonini
3.	Tangible and intangible heritage of Makarska	Magdalena Antonini
4.	The role of gastronomy in Croatian tourism	Magdalena Antonini
5.	Adventure tourism - an emerging trend	Magdalena Antonini
6.	Cultural heritage of Makarska - traditions and festivals	Magdalena Antonini
7.	The role of digital marketing in promoting Croatian tourism	Magdalena Antonini
8.	The impact of tourism on the environment in coastal areas	Magdalena Antonini

Predmet: Marketing u turizmu		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Promocijske aktivnosti u turizmu	Nikolina Nola
2.	Turistički proizvod grada Makarske / općine X	Nikolina Nola
3.	Segmentacija turističkog tržišta i pozicioniranje na tržištu	Nikolina Nola
4.	Kanali prodaje u turizmu	Nikolina Nola
5.	Turistička propaganda - oglašavanje u turizmu	Nikolina Nola
6.	Turističke potrebe i motivacija	Nikolina Nola

Predmet: Recepcijsko poslovanje		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Poslovi rezervacija hotelskih usluga	Nikolina Nola
2.	Načela rada s gostima i važnost informacija	Nikolina Nola
3.	Suradnja hotelskog prijamnog odjela i putničkih agencija	Nikolina Nola
4.	Organizacija rada i poslovi hotelskih prijamnog odjela	Nikolina Nola
5.	Opis radnih procesa i tehnika poslovanja hotelskog prijamnog odjela	Nikolina Nola
6.	Platni promet i naplata hotelskih usluga	Nikolina Nola

Predmet: Turistička geografija		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Turističke značajke Kvarnerskih otoka	Ana Franković Vranješ
2.	Turističke značajke zemalja Beneluxa	Ana Franković Vranješ
3.	Turističke značajke nacionalnog parka „Mljet“	Ana Franković Vranješ
4.	Turističke značajke Australije	Ana Franković Vranješ
5.	Turizam Portugala	Ana Franković Vranješ
6.	Turizam Antila i Bahama	Ana Franković Vranješ

Predmet: Kuharstvo (sa slastičarstvom)		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentor
1.	Osnove profesionalnog kuharstva i slastičarstva – upoznavanje s alatima, opremom i pravilima higijene.	Ines Čikeš
2.	Priprema temeljnih jela – variva	Ines Čikeš
3.	Tehnike pripreme tijesta – tijesto za pizzu	Ines Čikeš
4.	Kuhanje i priprema povrća i priloga – kuhanje, pirjanje, pečenje, blanširanje	Ines Čikeš
5.	Osnove slastičarstva – vrste kolača, torti, kreme i nadjeva	Ines Čikeš
6.	Dekoracija i prezentacija jela – estetski izgled hrane i slastica, aranžiranje tanjura	Ines Čikeš
7.	Priprema tradicionalnih i modernih slastica – domaći kolači, internacionalni deserti, mousse, soufflé	Ines Čikeš
8.	Sigurnost i higijena u kuhinji i slastičarnici – pravilno rukovanje hranom i opremom	Ines Čikeš
9.	Sezonska jela i slastice – korištenje sezonskih namirnica u kuhinji i slastičarstvu.	Ines Čikeš
10.	Planiranje menija i prehrambene navike – kombiniranje jela i slastica, nutritivna vrijednost, prilagodba gostima	Ines Čikeš

Predmet: Ugostiteljsko posluživanje		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentor
1.	Kategorizacija ugostiteljskih objekata iz skupine hoteli	Goran Miroslavljević
2.	Blagovaonica	Goran Miroslavljević
3.	Sredstva ponude - jelovnik	Goran Miroslavljević
4.	Glavni i sporedni obroci	Goran Miroslavljević
5.	Posluživanje kvalitetnih i vrhunskih vina	Goran Miroslavljević
6.	Kavane, vrste kavana - Irska kava	Goran Miroslavljević
7.	Svečani prigodni obroci - banket	Goran Miroslavljević
8.	Bar - vrste barova	Goran Miroslavljević

Obrazovni program: **kuhar** (071233)

Razred: **3.HK**

Razrednica: **Tina Tarčuki**

Predmet: Kuharstvo		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentor
1.	Napredne tehnike kuhanja mesa i ribe - mariniranje, pečenje, sous-vide, priprema umaka, odležavanje mesa	Ines Čikeš
2.	Priprema i serviranje juha i variva - krem juhe, bistre juhe, variva s povrćem i mesom	Ines Čikeš
3.	Tradicionalne tjestenine i rižota - priprema domaće tjestenine i rižota	Ines Čikeš
4.	Prilog i povrće u profesionalnoj kuhinji - kuhanje, kuhanje na pari, blanširanje, pirjanje, pečenje i dekoracija povrća	Ines Čikeš
5.	Napredne tehnike pripreme tijesta i kruha - Sourdough kruh od kiselog tijesta	Ines Čikeš
6.	Priprema i dekoracija slastica u à la carte restoranu - torte, kolači, mousse i kremasti deserti, palačinke	Ines Čikeš
7.	Hladna jela i predjela - salate i finger food.	Ines Čikeš
8.	Sezonska i regionalna jela - priprema tradicionalnih jela uz moderni twist	Ines Čikeš
9.	Higijena i sigurnost u profesionalnoj kuhinji - HACCP, rukovanje hranom, preventivna zaštita	Ines Čikeš
10.	Planiranje menija i kosting jela - izrada menija, nutritivna vrijednost, kalkulacija troškova	Ines Čikeš
11.	Gotova jela od mesa-pašticada	Ines Čikeš
12.	Jela Hrvatske nacionalne kuhinje	Ines Čikeš

Predmet: Ugostiteljsko posluživanje		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentor
1.	Etički kodeks ugostiteljskih i turističkih djelatnika	Mihaela Pear
2.	Sredstvo ponude - Jelovnik	Mihaela Pear
3.	Hrvatska kuhinja	Mihaela Pear
4.	Vodiči za restorane	Mihaela Pear
5.	Banket	Mihaela Pear

Predmet: Poznavanje robe i prehrana		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentor
1.	Voda	Ivica Šimić Vrljičak
2.	Ugljikohidrati u namirnicama	Ivica Šimić Vrljičak
3.	Biljna ulja	Ivica Šimić Vrljičak
4.	Brašno	Ivica Šimić Vrljičak
5.	Konzerviranje namirnica	Ivica Šimić Vrljičak

Predmet: Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Razvrstavanje i kategorizacija ugostiteljskih objekata	Nikolina Nola
2.	Hotel	Nikolina Nola
3.	Ugostiteljstvo kao uslužna djelatnost	Nikolina Nola
4.	Značenje i važnost ljudskog rada u ugostiteljstvu	Nikolina Nola
5.	Politika cijena u ugostiteljstvu	Nikolina Nola

Napomena: učenici kuhari i konobari mogu izabrati najviše 3 teme po obrazovnom programu kao i zajedno najviše 3 teme.

Obrazovni program: **konobar** (071333)

Razred: **3.HK**

Razrednica: **Tina Tarčuki**

Predmet: Turistička geografija Hrvatske		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Turističke značajke Makarske rivijere	Ana Franković Vranješ
2.	Turističke značajke Like	Ana Franković Vranješ
3.	Turističke značajke nacionalnog parka „Brijuni“	Ana Franković Vranješ
4.	Turističke značajke parka prirode „Kopački rit“	Ana Franković Vranješ
5.	Turističke značajke doline Neretve	Ana Franković Vranješ

Predmet: Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Razvrstavanje i kategorizacija ugostiteljskih objekata	Nikolina Nola
2.	Hotel	Nikolina Nola
3.	Ugostiteljstvo kao uslužna djelatnost	Nikolina Nola
4.	Značenje i važnost ljudskog rada u ugostiteljstvu	Nikolina Nola
5.	Politika cijena u ugostiteljstvu	Nikolina Nola

Napomena: učenici kuhari i konobari mogu izabrati najviše 3 teme po obrazovnom programu kao i zajedno najviše 3 teme.

Predmet: Marketing u turizmu		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Promocijske aktivnosti u ugostiteljstvu	Nikolina Nola
2.	Turistički proizvod	Nikolina Nola
3.	Marketing u ugostiteljstvu	Nikolina Nola
4.	Važnost osobne prodaje u turizmu i ugostiteljstvu	Nikolina Nola
5.	Elementi marketinškog spleta u ugostiteljstvu	Nikolina Nola

Predmet: Ugostiteljsko posluživanje		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentor
1.	Sustavi poslovanja u restauracijama	Mihaela Pear
2.	Tehnike posluživanja jela na 6 načina	Mihaela Pear
3.	Dnevna i meni-karta	Mihaela Pear
4.	Pjenušava vina - posluživanje pjenušavih vina	Mihaela Pear
5.	Svečani prigodni obroci - buffeti	Mihaela Pear
6.	Miješana pića - kokteli	Mihaela Pear

Predmet: Kuharstvo		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentor
1.	Osnove ugostiteljskog poslovanja - struktura restorana, uloga konobara, timski rad s kuhinjom.	Ines Čikeš
2.	Vrste juha i variva - opis jela gostima, preporuka kombinacija s prilozima	Ines Čikeš
3.	Meso, riba i perad - vrste, priprema i pravilno objašnjavanje gostima o načinu pripreme	Ines Čikeš
4.	Tjestenine i rižota - vrste, ukusi, garniranje i objašnjenje sastojaka	Ines Čikeš
5.	Hladna jela i predjela - salate, kanapei, finger food i predstavljanje gostima	Ines Čikeš
6.	Nutritivna vrijednost i alergeni - osnovne informacije o sastojcima i savjeti za goste s posebnim potrebama	Ines Čikeš
7.	Vinske karte i napitci - uparivanje jela s vinom, osnovna terminologija i preporuke.	Ines Čikeš
8.	Rad s narudžbama i menijima - kako prihvatiti narudžbu, preporuke jela i kontrola porcija	Ines Čikeš
9.	Higijena i sigurnost u poslu konobara - pravila rada, rukovanje hranom, čistoća i preventivna zaštita	Ines Čikeš
10.	Komunikacija s gostima i rješavanje pritužbi - način preporuke jela, ljubazno odgovaranje i profesionalni pristup	Ines Čikeš

Predmet: Poznavanje robe i prehrana		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentor
1.	Sredstva za pranje i čišćenje u ugostiteljstvu	Ivica Šimić Vrljičak
2.	Kvarenje hrane	Ivica Šimić Vrljičak
3.	Mlijeko i mliječni proizvodi	Ivica Šimić Vrljičak
4.	Čaj	Ivica Šimić Vrljičak
5.	Bezalkoholna pića	Ivica Šimić Vrljičak

Predmet: Engleski jezik		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentorica
1.	The art of wine service - Croatian wines and food pairing	Magdalena Antonini
2.	Cocktail culture (the role of mixology in modern bars)	Magdalena Antonini
3.	Setting the perfect table - the role of presentation in fine dining	Magdalena Antonini
4.	Sustainability in beverage service	Magdalena Antonini
5.	Coffee culture in Croatia - from traditional to modern trends	Magdalena Antonini
6.	Trends in hospitality industry - the rise of craft beer	Magdalena Antonini
7.	Cultural differences in service styles around the world	Magdalena Antonini
8.	Trends in food and beverage service	Magdalena Antonini

Obrazovni program: **frizer** (250333)

Razred: **3.FS**

Razrednik: **Radmila Luketina**

Predmet: Frizerstvo s estetikom i vlasuljarstvom		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentor
1.	Izbjeljivanje kose specijalnom bojom	Radmila Luketina
2.	Bojenje kose u žarke moderne tonove	Radmila Luketina
3.	Moderna HTO tehnikom uvijanja kose na kat	Radmila Luketina
4.	Nijansiranje kose polutrajnim bojama	Radmila Luketina
5.	Izbjeljivanje izrasta	Radmila Luketina
6.	Bojanje prosijede kose u moderne tonove	Radmila Luketina

Predmet: Vježbe iz frizerstva		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentor
1.	Svijetljenje površinskih slojeva kose tehnikom „balayage“	Radmila Luketina
2.	Izrada parcijalne HTO kao podloga modernoj frizuri	Radmila Luketina
3.	Parcijalno nijansiranje kose s više modernih boja istog tona	Radmila Luketina
4.	Bojenje izrasta kod prethodno svijetlo obojene kose	Radmila Luketina
5.	Izrada pramenova pomoću folija	Radmila Luketina
6.	Bojanje kose u pastelne tonove	Radmila Luketina

Predmet: Primijenjena kemija		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentor
1.	Oblici frizerskih preparata	Ivica Šimić Vrljičak
2.	Šamponi	Ivica Šimić Vrljičak
3.	Kiseli i lužnati frizerski preparati	Ivica Šimić Vrljičak
4.	Boje za kosu	Ivica Šimić Vrljičak
5.	Utjecaj vodikovog peroksida u frizerskim tretmanima	Ivica Šimić Vrljičak

Predmet: Praktična nastava		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentor
1.	Parcijalna HTO na obojenoj kosi	Matija Bilić
2.	Bojenje sijede kose više od 50% u tople tonove	Matija Bilić
3.	Izbjeljivanje kose specijalno svijetlom bojom	Matija Bilić
4.	Bojanje izbjeljene kose u prirodne tonove	Matija Bilić
5.	Izrada klasične HTO	Matija Bilić
6.	Izrada pramenova pomoću kape pomoću izbjeljivača	Matija Bilić

Obrazovni program: **instalater grijanja i klimatizacije** (013633)

Razred: **3.FS**

Razrednik: **Radmila Luketina**

Predmet: Tehnologija grijanja i klimatizacije		Broj učenika: 9
r. br.	Tema	Mentor
1.	Montaža split – klima uređaja	Davor Mravičić
2.	Izbor i ugradnja cirkulacijske pumpe	Davor Mravičić
3.	Izbor i ugradnja ekspanzijske posude	Davor Mravičić
4.	Dimenzioniranje i postavljanje solarnih kolektora	Davor Mravičić
5.	Cijevna mreža	Davor Mravičić
6.	Način rada toplinske pumpe (dizalice topline)	Davor Mravičić
7.	Radna tvar u rashladnom uređaju (freon)	Davor Mravičić
8.	Površinska (panelna) grijanja	Davor Mravičić
9.	Kotlovi za centralno grijanje	Davor Mravičić
10.	Klima komore i klima ormari	Davor Mravičić
11.	Obnovljivi izvori energije	Davor Mravičić
12.	Kuhinjska napa	Davor Mravičić
13.	Dimnjak	Davor Mravičić
14.	Dimenzioniranje i ugradnja bojlera PTV	Davor Mravičić
15.	Hidrofor	Davor Mravičić

Obrazovni program: **automehaničar** (014233)

Razred: **3.FS**

Razrednik: **Radmila Luketina**

Predmet: Tehnologija automehanike		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentor
1.	Izmjena lamele spojke i potisnog ležaja	Petar Barišić - Marić
2.	Izmjena ležaja na prednjem kotaču	Petar Barišić - Marić
3.	Zamjena turbopunjača kod diesel motora	Petar Barišić - Marić
4.	Zamjena diferencijala	Petar Barišić - Marić
5.	Izmjena klipnih prstenova i brtve glave	Petar Barišić - Marić
6.	Izmjena bregastog vratila	Petar Barišić - Marić
7.	Zamjena visokotlačne pumpe kod common rail motora	Petar Barišić - Marić

Predmet: Motori s unutarnjim izgaranjem		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentor
1.	Izmjena zupčastog remena i podešavanje točke paljenja	Petar Barišić - Marić
2.	Izmjena glavnih i letećih kliznih ležajeva radilice motora	Petar Barišić - Marić
3.	Generalno uređenje motora	Petar Barišić - Marić
4.	Zamjena sinhronskog sklopa u mjenjaču motora	Petar Barišić - Marić
5.	Izmjena letve volana	Petar Barišić - Marić
6.	Zamjena prednjih amortizera	Petar Barišić - Marić
7.	Zamjena opruga i amortizera na zadnjem kotaču	Petar Barišić - Marić

U popis tema moguće je dodati temu po želji učenika, ali prije treba obavijestiti i dobiti odobrenje od nastavnika strukovne kvalifikacije i ravnatelja škole.

Ravnatelj:

Željko Matić