



REPUBLIKA HRVATSKA
SREDNJA STRUKOVNA ŠKOLA

KLASA: 602-03/26-01/01

URBROJ: 2181-356-01-26-113

Makarska, 20. listopada 2026. 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 2026./2027.**

Obrazovni program: **elektrotehničar** (040104)

Razred: **4.G**

Razrednica: **Matea Lebo**

Predmet: Električne instalacije		Broj učenika: 2
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Zaštita od napona dodira	Svjetlana Mravičić
2.	Projekt električne instalacije stana	Svjetlana Mravičić
3.	Dimenzioniranje vodova	Svjetlana Mravičić

Predmet: Energetska elektronika		Broj učenika: 2
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Upravljivi ispravljači	Svjetlana Mravičić
2.	Invertori i njihova uporaba	Svjetlana Mravičić
3.	Tiristori i njihova uporaba u uređajima energetske elektronike	Svjetlana Mravičić

Predmet: Rasklopna postrojenja		Broj učenika: 2
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Odvodnik prenapona	Svjetlana Mravičić
2.	Zaštita generatora	Svjetlana Mravičić
3.	Elektroenergetske mreže	Svjetlana Mravičić

Predmet: Elektroenergetika		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Hydroenergetski sustav rijeke Cetine	Branka Petrina
2.	Termoelektrane u RH i svijetu	Branka Petrina
3.	Obnovljivi izvori energije	Branka Petrina
4.	Pohrana električne energije u EES	Branka Petrina
5.	Fotonaponski sustavi-primjena u RH i svijetu	Branka Petrina

Predmet: Elektronički sklopovi		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Poluvodički materijali i njihova primjena	Branka Petrina
2.	Ispravljanje i stabilizacija napona	Branka Petrina
3.	Primjena operacijskih pojačala	Branka Petrina
4.	Primjena optoelektroničkih elemenata	Branka Petrina
5.	Tranzistori - mali elementi velikih mogućnosti	Branka Petrina

Predmet: Automatsko vođenje procesa		Broj učenika: 2
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Programabilni logički kontroleri (PLC)	Matea Lebo
2.	Senzori u sustavima automatskog upravljanja	Matea Lebo
3.	SCADA sustavi	Matea Lebo
4.	Industrijski roboti i automatizacija proizvodnje	Matea Lebo

Predmet: Digitalna elektronika		Broj učenika: 2
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Analogno-digitalna pretvorba (A/D pretvorba)	Matea Lebo
2.	Kodiranje i dekodiranje podataka	Matea Lebo
3.	Mikroprocesori i mikrokontroleri	Matea Lebo
4.	Programabilni logički sklopovi (FPGA)	Matea Lebo

Predmet: Mjerenja u elektrotehnici		Broj učenika: 2
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Brojila električne energije	Matea Lebo
2.	Osciloskop – princip rada i primjena	Matea Lebo
3.	Mjerenje električnih veličina u trofaznim sustavima	Matea Lebo
4.	Pogreške mjerenja i njihovo određivanje	Matea Lebo

Predmet: Električni strojevi		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentor
1.	Ispitivanje i analiza praznog hoda i kratkog spoja jednofaznog transformatora	Eric Zujić
2.	Primjena i izvedba mjernih transformatora	Eric Zujić
3.	Uvjeti paralelnog rada i konstrukcija sinkronog generatora	Eric Zujić
4.	Metode pokretanja trofaznih asinkronih kaveznih motora	Eric Zujić
5.	Konstruktivska izvedba, vrste i komutacija istosmjernih strojeva	Eric Zujić
6.	Koračni motori i sustavi za upravljanje	Eric Zujić
7.	Uloga elektromagnetskih releja i sklopnika u upravljanju električnim	Eric Zujić

Predmet: Računalstvo		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentor
1.	Arhitektura i građa suvremenog osobnog računala	Eric Zujić
2.	Razvoj i arhitektura mikroprocesora	Eric Zujić
3.	Računalne mreže: Topologije, mrežni uređaji i mediji za prijenos	Eric Zujić
4.	Tehnologije za pohranu podataka: Od magnetskih do poluvodičkih medija	Eric Zujić
5.	Sigurnost računalnih sustava i zaštita podataka	Eric Zujić
6.	Ulazno-izlazne jedinice računala	Eric Zujić

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

Razred: **4.L**

Razrednica: **Marinela Bušelić**

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 ili Planiranje i realizacija turističkog aranžmana na primjeru maturalne ekskurzije	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.	Biokovo Nature Park: A Paradise for Nature Lovers	Magdalena Antonini
2.	Tourism in Croatia: From the Coast to the Continental Region	Magdalena Antonini
3.	Tangible and Intangible Heritage of Makarska	Magdalena Antonini
4.	How Social Media Influences the Way We Travel	Magdalena Antonini
5.	Overtourism: When Too Many Tourists Become a Problem	Magdalena Antonini
6.	Cultural Heritage of Makarska: Traditions and Festivals	Magdalena Antonini
7.	Film Tourism: Visiting Places Seen on Screen	Magdalena Antonini
8.	The Future of Tourism (AI, Technology and Smart Travel)	Magdalena Antonini

Predmet: Marketing u turizmu		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Marketinški splet (mix) i njegova primjena 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.	Rezervacije 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.	Utjecaj klimatskih obilježja na razvoj turizma u Republici Hrvatskoj	Ana Franković Vranješ
2.	Nacionalni park Kornati	Ana Franković Vranješ
3.	Turistička obilježja grada Zagreba	Ana Franković Vranješ
4.	Turizam Antila	Ana Franković Vranješ
5.	Turističke značajke Njemačke	Ana Franković Vranješ
6.	Turizam Andaluzije	Ana Franković Vranješ

Predmet: Kuharstvo (sa slastičarstvom)		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentor
1.	Gastronomija Makarske rivijere kao dio turističke ponude	Ines Čikeš
2.	Tradicionalna dalmatinska jela u suvremenoj hotelskoj gastronomiji	Ines Čikeš
3.	Autohtoni prehrambeni proizvodi kao gastronomski brend Hrvatske	Ines Čikeš
4.	Mediterranska prehrana i njezina zastupljenost u hotelskoj gastronomskoj ponudi	Ines Čikeš
5.	Tehnologija izrade dizanih tijesta i njihova primjena u slastičarstvu	Ines Čikeš
6.	Maslinovo ulje i njegova primjena u suvremenoj gastronomiji	Ines Čikeš
7.	Riba, rakovi, školjke i glavonošci u mediteranskoj kuhinji	Ines Čikeš
8.	Rafioli Dalmacije – gastronomska baština i regionalne posebnosti	Ines Čikeš
9.	Organizacija i priprema gastronomske manifestacije u turističkoj destinaciji	Ines Čikeš
10.	Jela od sipe – tradicionalni i suvremeni načini pripreme	Ines Čikeš

Predmet: Kuharstvo (sa slastičarstvom)		Broj učenika: 2
r. br.	Tema	Mentor
1.	Gastronomska baština divljeg zelja i njegova primjena u modernoj ugostiteljskoj ponudi	Paško Šuto
2.	Tradicionalna dalmatinska hladna predjela i njihova prezentacija	Paško Šuto
3.	Autohtona jela Dalmatinske zagore u suvremenoj hotelskoj gastronomiji	Paško Šuto
4.	Tradicijska jela od janjetine i njihova uloga u dalmatinskoj gastronomiji	Paško Šuto
5.	Tradicionalna riblja jela Makarskog primorja	Paško Šuto
6.	Dalmatinske tradicijske slastice kao dio gastronomske ponude hotela i restorana	Paško Šuto
7.	Tradicionalna tjestenina i jela od tijesta u dalmatinskoj kuhinji	Paško Šuto
8.	Organizacija i priprema tradicionalne dalmatinske svečane večere	Paško Šuto

Predmet: Ugostiteljsko posluživanje		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentor
1.	Sustavi i načini posluživanja hrane u ugostiteljstvu	Mihaela Pear
2.	Organizacija rada i oprema restoranske blagavaonice	Mihaela Pear
3.	Pravila posluživanja hrane i pića u restoranu	Mihaela Pear
4.	Banket	Mihaela Pear
5.	Kategorizacija turističkih i ugostiteljskih objekata	Mihaela Pear
6.	Svečano postavljanje i uređenje stolova	Mihaela Pear
7.	Posluživanje doručka u hotelu	Mihaela Pear
8.	Komunikacija s gostima i kultura posluživanja	Mihaela Pear

Predmet: Povijest hrvatske kulturne baštine		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentor
1.	Kulturna baština Makarskog primorja u turističkoj ponudi	Antonija Dropulić
2.	Antička rimska arhitektura u Dalmaciji: Dioklecijanova palača i njezin turistički potencijal	Antonija Dropulić
3.	Muzeji kao pokretači kulturnog turizma: Primjer Muzeja grada Makarske	Antonija Dropulić
4.	Monumentalna sakralna baština Dalmacije: Trogirska i Šibenska katedrala	Antonija Dropulić
5.	Ivan Meštrović – kiparstvo 20. stoljeća kao prepoznatljiv turistički brend Hrvatske	Antonija Dropulić
6.	Torta Makarana – tradicionalna slastica kao zaštićeno kulturno dobro u ugostiteljskoj ponudi	Antonija Dropulić
7.	Samostanska kultura i povijesni značaj likera (Maraschino/Pelinkovac) u modernoj barskoj ponudi	Antonija Dropulić

Obrazovni program: **kuhar** (071233)

Razred: **3.HK**

Razrednica: **Ivica Šimić Vrljičak**

Predmet: Kuharstvo		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentor
1.	Tradicionalna jela Imotske krajine - priprema i gastronomska vrijednost	Paško Šuto
2.	Dalmatinska paštica - tradicija, tehnološki postupak i način posluživanja	Paško Šuto
3.	Tradicionalna jela od morske ribe u dalmatinskoj kuhinji	Paško Šuto
4.	Jela ispod peke kao dio dalmatinske gastronomske baštine	Paško Šuto
5.	Tradicionalne juhe i variva Dalmatinske zagore	Paško Šuto
6.	Tradicionalne slastice Imotske krajine	Paško Šuto

Predmet: Kuharstvo		Broj učenika: 2
r. br.	Tema	Mentor
1.	Tradicionalna dalmatinska kuhinja - priprema i prezentacija autohtonih jela	Ines Čikeš
2.	Riba, rakovi i školjke u gastronomiji - tehnike obrade i pripreme	Ines Čikeš
3.	Mediterranska kuhinja - načela zdrave prehrane i priprema jela	Ines Čikeš
4.	Suvremene tehnike termičke obrade namirnica u profesionalnoj kuhinji	Ines Čikeš
5.	Tradicionalne dalmatinske slastice - priprema, oblikovanje i posluživanje	Ines Čikeš
6.	Gastronomija Makarskog primorja - očuvanje tradicije kroz suvremenu kuhinju	Ines Čikeš
7.	Vegetarijanska i veganska jela u suvremenoj ugostiteljskoj ponudi	Ines Čikeš
8.	Organizacija rada profesionalne kuhinje - od nabave namirnica do izdavanja gotovog jela	Ines Čikeš
9.	Tehnike čišćenja, obrade i termičke pripreme sipe	Ines Čikeš

10.	Hobotnica u mediteranskoj gastronomiji - tradicionalni i suvremeni načini pripreme	Ines Čikeš
11.	Tradicionalna dalmatinska kuhinja - priprema i prezentacija autohtonih jela	Ines Čikeš
12.	Riba, rakovi i školjke u gastronomiji - tehnike obrade i pripreme	Ines Čikeš

Predmet: Ugostiteljsko posluživanje		Broj učenika: 2
r. br.	Tema	Mentor
1.	Dogotovljavanje jela pred stol gosta-flambirane palačinke	Goran Mirosavljević
2.	Banket	Goran Mirosavljević
3.	A la carte sustav posluživanja	Goran Mirosavljević

Predmet: Poznavanje robe i prehrana		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentor
1.	Alternativna prehrana	Željana Pavlović
2.	Dijetalna prehrana u ugostiteljstvu	Željana Pavlović
3.	Meso i mesne prerađevine	Željana Pavlović
4.	Povrće u restoranskoj kuhinji	Željana Pavlović
5.	Alkoholna i bezalkoholna pića	Željana Pavlović
6.	Aditivi u prehrambenoj industriji	Željana Pavlović

Predmet: Poznavanje robe i prehrana		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentor
1.	Proizvodi od brašna	Ivica Šimić Vrljičak
2.	Vrste riba i riblji proizvodi	Ivica Šimić Vrljičak
3.	Začini i začinsko bilje	Ivica Šimić Vrljičak
4.	Voćni proizvodi	Ivica Šimić Vrljičak

Predmet: Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća		Broj učenika: 2
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Restoran	Nikolina Nola
2.	Ugostiteljstvo kao uslužna djelatnost	Nikolina Nola
3.	Troškovi i racionalizacija troškova u ugostiteljstvu	Nikolina Nola
4.	Politika cijena u ugostiteljstvu	Nikolina Nola

Napomena: učenici kuhari i konobari mogu izabrati najviše 2 teme po obrazovnom programu kao i zajedno najviše 2 teme.

Predmet: Engleski jezik		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentor
1.	Traditional Dalmatian Cuisine	Magdalena Antonini
2.	Street Food Around the World	Magdalena Antonini
3.	Modern Interpretations of Traditional Croatian Dishes	Magdalena Antonini
4.	Plant-Based Cooking (Delicious Food Without Meat)	Magdalena Antonini
5.	Sweet Traditions (Croatian and Dalmatian Desserts)	Magdalena Antonini
6.	Zero-Waste Cooking	Magdalena Antonini
7.	The Influence of Social Media on Food Trends	Magdalena Antonini
8.	The Role of Local Ingredients in Dalmatian Cuisine	Magdalena Antonini

Obrazovni program: **konobar** (071333)

Razred: **3.HK**

Razrednica: **Ivica Šimić Vrljičak**

Predmet: Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća		Broj učenika: 2
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Restoran	Nikolina Nola
2.	Ugostiteljstvo kao uslužna djelatnost	Nikolina Nola
3.	Troškovi i racionalizacija troškova u ugostiteljstvu	Nikolina Nola
4.	Politika cijena u ugostiteljstvu	Nikolina Nola

Napomena: učenici kuhari i konobari mogu izabrati najviše 2 teme po obrazovnom programu kao i zajedno najviše 2 teme.

Predmet: Marketing u turizmu		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Marketinški splet (mix) i njegova primjena u ugostiteljstvu	Nikolina Nola
2.	Turistički proizvod	Nikolina Nola
3.	Promocijske aktivnosti u ugostiteljstvu	Nikolina Nola
4.	Važnost osobne prodaje u turizmu i ugostiteljstvu	Nikolina Nola
5.	Segmentacija turističkog tržišta i posebni oblici turizma	Nikolina Nola

Predmet: Ugostiteljsko posluživanje		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentor
1.	Pravilno posluživanje vina i vinska kultura	Mihaela Pear
2.	Kava - priprema i način posluživanja	Mihaela Pear
3.	Posluživanje aperitiva, digestiva i miješanih pića	Mihaela Pear
4.	Pripremni i završni radovi u restoranu	Mihaela Pear
5.	Posluživanje hrane prema pravilima struke	Mihaela Pear
6.	Flambiranje jela pred stolom gosta	Mihaela Pear

Predmet: Ugostiteljsko posluživanje		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentor
1.	Vrste i posluživanje pjenušavih vina	Goran Mirosavljević
2.	Kategorizacija hotela i restorana	Goran Mirosavljević
3.	Buffeti	Goran Mirosavljević
4.	Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge hrane, pića i napitaka	Goran Mirosavljević
5.	Dogotavljanje jela pred gostom-Tatarski biftek	Goran Mirosavljević
6.	Sir-posluživanje sireva	Goran Mirosavljević

Predmet: Kuharstvo		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentor
1.	Filetiranje ribe pred gostom	Ines Čikeš
2.	Posluživanje tradicionalnih dalmatinskih jela i pića u restoranu	Ines Čikeš
3.	Proizvodnja piva i posluživanje piva uz gastronomska jela	Ines Čikeš
4.	Flambiranje slatkih jela pred gostom	Ines Čikeš
5.	Pružanje ugostiteljskih usluga izvan ugostiteljskog objekta - catering	Ines Čikeš
6.	Rasijecanje i porcioniranje mesnih jela pred gostom	Ines Čikeš
7.	Organizacija i posluživanje svečanog ručka od tri slijeda	Ines Čikeš

Predmet: Poznavanje robe i prehrana		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentor
1.	Alkaloidne namirnice - kava, čaj i kakao	Ivica Šimić Vrljičak
2.	Masti i ulja u ugostiteljstvu	Ivica Šimić Vrljičak
3.	Voda u ugostiteljstvu	Ivica Šimić Vrljičak
4.	Proizvodnja vina i podjela vina prema vrstama	Ivica Šimić Vrljičak
5.	Jaka alkoholna pića	Ivica Šimić Vrljičak

Predmet: Engleski jezik		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentorica
1.	The Art of Mixology: From Classic Cocktails to Modern Mocktails	Magdalena Antonini
2.	Coffee Culture	Magdalena Antonini
3.	Croatian Wines and the Art of Food Pairing	Magdalena Antonini
4.	The Future of Restaurant Service (Technology and AI)	Magdalena Antonini
5.	Cultural Differences in Serving Styles Around the World	Magdalena Antonini
6.	The Importance of Local Ingredients in Restaurants	Magdalena Antonini
7.	How to Deal With Difficult Customers	Magdalena Antonini
8.	The Restaurant Scene in Makarska	Magdalena Antonini

Obrazovni program: **pomoćni kuhar i slastičar - TES** (078193)

Razred: **3.P**

Razrednik: **Marin Bašić**

Predmet: Stručna praksa		Broj učenika: 1
r. br.	Tema	Mentorica
1.	Hladna predjela od jaja	Doris Marević
2.	Variva	Doris Marević
3.	Priprema i posluživanje jela od tjestenine	Doris Marević
4.	Priprema, nadijevanje i posluživanje slastica od biskvitnog tijesta	Doris Marević

Obrazovni program: **frizer** (250333)

Razred: **3.FS**

Razrednik: **Matija Bilić**

Predmet: Frizerstvo s estetikom i vlasuljarstvom		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentor
1.	Ciglasta HTO	Radmila Luketina
2.	Bojenje kose u žarke moderne tonove	Radmila Luketina
3.	Spiralna HTO	Radmila Luketina
4.	Nijansiranje kose polutrajnim bojama	Radmila Luketina
5.	Izbjeljivanje kose prvi put	Radmila Luketina
6.	Bojanje prosijede kose u tople moderne tonove	Radmila Luketina

Predmet: Praktična nastava		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentor
1.	Izrada pramenova tehnikom Ombre	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 u hladne tonove	Radmila Luketina
5.	Izrada pramenova air touch tehnikom	Radmila Luketina
6.	Bojanje kose u pastelne tonove	Radmila Luketina

Predmet: Primijenjena kemija		Broj učenika: 3
r. br.	Tema	Mentor
1.	Preparati za njegu kose	Ivica Šimić Vrljičak
2.	Preparati za oblikovanje i stiliziranje kose	Ivica Šimić Vrljičak
3.	Preparati za kemijsko oblikovanje kose	Ivica Šimić Vrljičak
4.	Bojenje kose prirodnim i sintetičkim preparatima	Ivica Šimić Vrljičak
5.	Aditivi (dodaci) u šamponima	Ivica Šimić Vrljičak

Predmet: Vježbe iz frizerstva		Broj učenika: 2
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.	Izrada pramenova pomoću kape pomoću izbjeljivača	Matija Bilić

Predmet: Dermatologija		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentor
1.	Bolesti i anomalije vlasišta u frizerskoj praksi	Željana Pavlović
2.	Profesionalne bolesti kože u frizerskoj struci	Željana Pavlović
3.	Poremećaji rasta i ispadanja kose	Željana Pavlović
4.	Utjecaj kemijskih procesa na strukturu vlasi i kožu vlasišta	Željana Pavlović
5.	Parazitarne i gljivične bolesti vlasišta	Željana Pavlović
6.	Uloga frizera u ranom prepoznavanju sumnjivih promjena na koži vlasišta	Željana Pavlović

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

Razred: **3.FS**

Razrednik: **Matija Bilić**

Predmet: Tehnologija grijanja i klimatizacije		Broj učenika: 9
r. br.	Tema	Mentor
1.	Izbor i ugradnja cirkulacijske pumpe	Davor Mravičić
2.	Redukcijski ventil	Davor Mravičić
3.	Dimenzioniranje i postavljanje solarnih kolektora	Davor Mravičić
4.	Dimenzioniranje i ugradnja bojlera PTV	Davor Mravičić
5.	Grijača tijela (ventilokonvektor i radijator)	Davor Mravičić
6.	Kuhinjska napa	Davor Mravičić
7.	Bio – pročišćivač	Davor Mravičić
8.	Upijajuće jame	Davor Mravičić
9.	Hidrofor	Davor Mravičić
10.	Cijevna mreža	Davor Mravičić
11.	Recirkulirajući vod	Davor Mravičić
12.	Plamenik	Davor Mravičić
13.	Vodomjer	Davor Mravičić
14.	Kotlovi	Davor Mravičić
15.	Klima komore i klima ormari	Davor Mravičić

Obrazovni program: **automehaničar** (014233)

Razred: **3.FS**

Razrednik: **Matija Bilić**

Predmet: Tehnologija automehanike		Broj učenika: 4
r. br.	Tema	Mentor
1.	Zamjena lamele spojke i potisnog ležaja	Petar Barišić - Marić
2.	Zamjena kočnih pločica na kotačima	Petar Barišić - Marić
3.	Zamjena turbopunjača kod diesel motora	Petar Barišić - Marić
4.	Zamjena poluvratila i kinetičkog zgloba	Petar Barišić - Marić
5.	Zamjena opruga ventila	Petar Barišić - Marić
6.	Zamjena 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.	Zamjena zupčastog remena i podešavanje točke paljenja	Petar Barišić - Marić
2.	Zamjena glavnih i letećih kliznih ležajeva radilice motora	Petar Barišić - Marić
3.	Generalno uređenje motora	Petar Barišić - Marić
4.	Zamjena sinkronskog sklopa u mjenjaču motora	Petar Barišić - Marić
5.	Zamjena katalizatora i λ -sonde	Petar Barišić - Marić
6.	Zamjena termostata u sustavu hlađenja motora	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