



Zadeva: Teme za 2.predmet ZI 2026/27

Predlog tem za programe SPI:

Mehatronik-operator:

1. Priprava mehatronskega sistema
2. Upravljanje strojev in naprav
3. Kontrola in nastavitve mehatronskih sistemov
4. Diagnosticiranje napak v mehatronskih sistemih
5. Vzdrževanje in servisiranje strojev
6. Mehatriški sistemi v proizvodnih procesih
7. Zagon mehatronskih sistemov
8. Pnevmatški mehatronski sistemi
9. Hidravlični mehatronski sistemi
10. Industrijski mehatronski sistemi

Avtoserviser:

1. Letni servisni poseg osebnega vozila
2. Zamenjava zavornih ploščic in diskov
3. Zamenjava izpušnega sistema
4. Vzdrževalna dela na vozilu

Pečar - polagalec keramičnih oblog:

1. Izvedba talne keramične obloge z vzorcem
2. Izvedba stenske keramične obloge z vzorcem
3. Izdelava talne keramične obloge v kopalnici vključno z sifonom
4. Izdelava keramične obloge umivalnika, vključno z robovi in vogali
5. Izdelava mozaika z vzorcem

Elektrikar:

1. Projektiranje in izvedba električne inštalacije prostora (kuhinja, kopalnica, pomožni objekt)
2. Sestava in vezava elektro omarice
3. Izdelava razsmernika 12 V - 230 V za napajanje porabnikov manjše moči
4. Izdelava digitalnega števca
5. Izdelava polnilca akumulatorjev 12 V



Dvojezična srednja šola Lendava - Kétnyelvű Középiskola, Lendva

Kolodvorska ulica 2 e, 9220 Lendava - Lendva

Tel.: 02-5742-510 fax.: 02-5742-520

E-mail: tajnistvo-dss.lendava@guest.arnes.si

<http://www.dssl.si/>

Mentorji:

Dario Molnar, Miran Bukovec, Mitja Donko, Ljerka Radovanović, Sebastijan Čirić, Nikola Lisjak

V Lendavi, 22. 09. 2026

Aktiv strojnikov



Dvojezična srednja šola Lendava - Kétnyelvű Középiskola, Lendva

Kolodvorska ulica 2 e, 9220 Lendava - Lendva

Tel.: 02-5742-510 fax.: 02-5742-520

E-mail: tajnistvo-dss.lendava@guest.arnes.si

<http://www.dssl.si/>

ZADEVA: TEME ZA 2. PREDMET ZI 2026/2027

Predlog tem za program: FRIZER

Mentor: Marija Polanec

1. Svečana pričeska za maturanstki ples

Predlog tem za program: POMOČNIK V BIOTEHNIKI IN OSKRBI

Mentor: Tadej Vengust Sirk

1. Bograč in koruzna zlevanka (priprava in postrežba jedi)
2. Bujta repa in krvavice (priprava in postrežba jedi)
3. Prebranec s klobaso in česnov kruh (priprava in postrežba jedi)
4. Ričet s prekajenim mesom in beli kruh (priprava in postrežba jedi)
5. Jota s klobaso in rženi kruh (priprava in postrežba jedi)
6. Svinjska pečenka, s skutnimi štruklji
(priprava in postrežba jedi)
7. Bučna juha in pečena piščančja bedra s praženim krompirjem (priprava in postrežba jedi)
8. Gobova juha z ajdovimi žganci, marelični ali slivov cmok (priprava in postrežba jedi)
9. Spomladansko čiščenje in urejanje kuhinje / jedilnice
10. Pridelava zelenjave na EKO VRTU
11. Pridelava zelišč in izdelava pripravkov iz zelišč

Predlog tem za program: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

Mentor: Marija Polanec

TEMA 1: PRIPRAVA IN POSTREŽBA MENIJA I

zeliščni namaz z polnozrnatim kruhom

kostna juha s pirinimi žličniki

losos v smetanovi omaki

pečen krompir

zelena solata s korenčkom in s koruzo



Dvojezična srednja šola Lendava - Kétnyelvű Középiskola, Lendva

Kolodvorska ulica 2 e, 9220 Lendava - Lendva

Tel.: 02-5742-510 fax.: 02-5742-520

E-mail: tajnistvo-dss.lendava@guest.arnes.si

<http://www.dssl.si/>

sadna skutina torta

TEMA 2: PRIPRAVA IN POSTREŽBA MENIJA II

obložen jajček

korenčkova juha z zdrobom

puranji zrezki v smetanovi omaki

oženjena kaša

zelena solata s koruzo

jabolčna pita

TEMA 3: PRIPRAVA IN POSTREŽBA MENIJA III

čičerikina steljica

cvetačna kremna juha

pečena piščančja bedra z zelenjavo

zelenjavni pire (krompir, brokoli)

sezonska solata

skutin sladoled

TEMA 4: FRANCOSKA SOLATA IV

kostna juha

pečena riba v koruzni srajčki

dušen riž z rožmarinom

jogurtova omaka

zelena solta

čokoladna torta

TEMA 5: PRIPRAVA IN POSTREŽBA MENIJA V

gratinirane bučke z ajdovo kašo

cvetačna kremna juha

svinjska pečenka

pečen krompir

sotirana zelenjava

zelena solata s koruzo

čokoladna rezina



Dvojezična srednja šola Lendava - Kétnyelvű Középiskola, Lendva

Kolodvorska ulica 2 e, 9220 Lendava - Lendva

Tel.: 02-5742-510 fax.: 02-5742-520

E-mail: tajnistvo-dss.lendava@guest.arnes.si

<http://www.dssl.si/>

Teme za zaključni izpit 2026/2027

Program Trgovec

Záróvizsga témakörei

Št.	Tema v slovenskem jeziku	Téma magyar nyelven
1	Prodaja mleka in mlečnih izdelkov	Tej és tejtermékek értékesítése
2	Prodaja kruha in pekovskih izdelkov	Kenyér és pékáruk értékesítése
3	Prodaja svežega mesa in mesnih izdelkov	Friss hús és húskészítmények értékesítése
4	Prodaja rib in ribjih izdelkov	Halak és haltermékek értékesítése
5	Prodaja jajc in jajčnih izdelkov	Tojás és tojástermékek értékesítése
6	Prodaja svežega sadja in zelenjave	Friss gyümölcs és zöldség értékesítése
7	Prodaja zamrznjenih živil	Fagyasztott élelmiszerek értékesítése
8	Prodaja testenin, riža, žit in mlevskih izdelkov	Tésztafélék, rizs, gabonafélék és malomipari termékek értékesítése
9	Prodaja konzerviranih živil	Tartósított élelmiszerek értékesítése
10	Prodaja olja, kisa, začimb in dodatkov jedem	Olaj, ecet, fűszerek és ételízesítők értékesítése
11	Prodaja kave, čaja in kakava	Kávé, tea és kakaó értékesítése
12	Prodaja vode, sokov in drugih brezalkoholnih pijač	Víz, gyümölcslevek és egyéb alkoholmentes italok értékesítése
13	Prodaja alkoholnih pijač	Alkoholtartalmú italok értékesítése
14	Prodaja sladkarij, keksov in slanih prigrizkov	Édességek, kekszek és sós rágsálnivalók értékesítése
15	Prodaja dietnih živil in živil za posebne prehranske potrebe	Diétás és különleges táplálkozási igényeket kielégítő élelmiszerek értékesítése
16	Prodaja brezglutenskih živil	Gluténmentes élelmiszerek értékesítése
17	Prodaja vegetarijanskih in veganskih živil	Vegetáriánus és vegán élelmiszerek értékesítése
18	Prodaja ekoloških in lokalnih živil	Bio- és helyi élelmiszerek értékesítése
19	Prodaja delikatesnih izdelkov in hladnih prigrizkov	Csemegeáruk és hideg harapnivalók értékesítése
20	Prodaja sezonskih živilskih izdelkov	Szezonális élelmiszeripari termékek értékesítése