ODABRANE TEME ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA U ŠK. G. 2019./2020.

**Veterinarski tehničar**

|  |  |
| --- | --- |
| Redni broj | Naziv teme |
| 1. | Ukrasna vodena perad | |
| 2. | Obrada kopita | |
| 3. | Držanje goveda u sustavu krava-tele | |
| 4. | Specifičnosti u proizvodnji kunića | |
| 5. | Raznolikosti pasmina kokoši | |
| 6. | Uzgoj i držanje prasadi | |
| 7. | Kastracija muških životinja u maloj praksi | |
| 8. | Holstein-pasmina konja | |
| 9. | Uzgoj morske ribe | |
| 10. | Postupak obrade divljači nakon odstrela | |
| 11. | Metode pomoći pri teškom porodu kuja | |
| 12. | Gospodarenje lovištem | |
| 13. | Godišnji radovi u pčelinjaku | |
| 14. | Uzgoj i hranidba ovaca | |
| 15. | Metoda umjetnog osjemenjivanja kod krmača | |
| 16. | Važnost zdravlja vimena u proizvodnji mlijeka | |
| 17. | Laboratorijsko otkrivanje ličinki oblića Trichinella spiralis u svinjskom mesu | |
| 18. | Zarazne bolesti središnjeg živčanog sustava | |
| 19. | Šuga domaćih životinja | |
| 20. | Elektroničko označavanje životinja | |
| 21. | Najčešće parazitoze svinja | |
| 22. | Nematodi u crijevu pasa i mačaka | |
| **Tehničar nutricionist** |
| Redni broj | Naziv teme | |
| 1. | Utjecaj temperature na aktivnost pekarskog kvasca | |
| 2. | Utjecaj temperature na topljivost kisika u vodi | |
| 3. | Vegetarijanska prehrana | |
| 4. | Prehrana oboljelih od celijakije | |
| 5. | Prehrana oboljelih od dijabetesa | |
| 6. | Proizvodnja sira | |
| 7. | Senzorska analiza čokolade | |
| 8. | Važnost doručka u prehrani | |
| 9. | Biljke proljetnice kao zaštićene vrste | |
| 10. | Kolesterol – dobar i loš | |
| 11. | Život bez glutena | |
| 12. | Ljekovita svojstva đumbira | |
| 13. | Ekstrakcija kofeina iz kave | |
|  |
| **Cvjećar – poljoprivredni gospodarstvenik** |
| Redni broj | Naziv teme | |
| 1. | Primjena mehanizacije u plantažnom nasadu jabuka | |
| 2. | Cvjetna kutija | |
| 3. | Aranžman sa jesenskim plodovima | |