**TEME ZA ZAVRŠNI RAD 2017./2018.**

**4. A – AGROTURISTIČKI TEHNIČARI**

1. Zlatna žutica vinove loze
2. Biljke za vodene površine u vrtu
3. Organizacija okućnice na OPG-u
4. Kompostiranje biljnih ostataka u vrtu
5. Vrste za živu ogradu
6. Peronospora vinove loze
7. Mikoriza na krastavcima
8. Uzgoj batata

1. Značenje kemijske analize tla

2. Spremanje sijena na malom OPG-u

3. Korovska flora županije karlovačke

4. Štale za muzne krave

5. Štale za tov junadi

6. Uzgoj ovaca na OPG -u

7. Farma kokoši nesilica

8. Uzgoj crne slavonske svinje

1. Transmisioni uređajitraktora
2. Strojevi i oruđa za gnojidbu i održavanje plodnosti tla
3. Strojevi i oruđa za košnju trave
4. Pogonski strojevi u poljoprivredi
5. Princip rada Dizel motora
6. Vinski podrum- uređaji i oprema
7. Kemijska analiza mošta i vina
8. Proizvodnja crnih vina
9. Hladna predjela
10. Topla predjela
11. Gotova jela
12. Jela po narudžbi
13. Hrvatska nacionalna kuhinja
14. Desertna jela

**3.E – CVJEĆARI**

1. Izrada adventskog vijenca

2. Uskrsna košara

3. Izrada cvjetne kugle

4. Cvjetni vijenac

5. Božićni aranžman

6. Aranžiranje stolice

1. Cvjetna girlanda

2. Aranžiranje svjećnjaka

3. Izrada cvjetne košare

4. Vjenčani buket

5. Grobni buket

6. Uskrsni aranžman

**3.H – POLJOPRIVREDNI GOSPODARSTVENICI**

1.Uzgoj klica i mikropovrća

2.Peronospora vinove loze

1. Proizvodnja sjenaže na vlastitom OPG-u

2. Proizvodnja ratarskih kultura na vlastitom OPG-u

1. Strojna mužnja krava
2. Mehanizirana hranidba svinja