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 |