

# **PRIJEDLOG TEMA ZA IZRADU ZAVRŠNOG RADA U ZANIMANJU AGROTURISTIČKI TEHNIČAR**

1. TURIZAM I MARKETING
  - 1.1. Obilježja turističkog tržišta
  - 1.2. Primjena marketinga u agroturizmu
  - 1.3. Agroturizam ( odabrati regiju)
  
2. BILINOGOJSTVO:
  - 2.1. Jabuka
  - 2.2. Građa vinove loze
  - 2.3. Rezidba voćaka i vinove loze
  
3. HORTIKULTURNO UREĐENJE GOSPODARSTVA
  - 3.1. Rezidba drveća, grmlja, ruža i živice
  - 3.2. Cvijeće za kamenjare
  - 3.3. Cvijeće za prozore i terase
  - 3.4. Grmlje
  - 3.5. Ukasno drveće
  - 3.6. Cvijeće za rez
  - 3.7. Ruže
  
4. STOČARSTVO:
  - 4.1. Hrvatske autohtone (izvorne) pasmine domaćih životinja
  - 4.2. Hrvatski prehrambeni autohtoni proizvodi životinjskog porijekla
  - 4.3. Ekološki uzgoj peradi
  - 4.4. Ekološki uzgoj svinja
  - 4.5. Proizvodnja goveđeg mesa
  - 4.6. Proizvodnja i primarna obrada mlijeka
  - 4.7. Proizvodnja konzumnih jaja
  
5. UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE
  - 5.1. Buffet – vrste i načini posluživanja
  - 5.2. Priprema i posluživanje barskih mješavina
  - 5.3. Posluživanje aperitivnih, dižestivnih i vrućih alkoholnih pića
  - 5.4. Zajutak – vrste i načini posluživanja
  - 5.5. Dogotavljanje jela kod stola gosta (konobar)
  - 5.6. Pivo i posluživanje piva
  - 5.7. Posluživanje deserta i sireva

- 5.8. Posluživanje svečanog ručka i večere – Banket
- 5.9. Vino i posluživanje vina
- 5.10. Obroci u ugostiteljstvu (vrste i njihovo posluživanje)

## 6. UGOSTITELJSKO KUCHARSTVO

- 6.1. Dalmatinska kuhinja
- 6.2. Slavonska kuhinja
- 6.3. Zagorska kuhinja
- 6.4. Desertna jela Hrvatske kuhinje
- 6.5. Istarska kuhinja
- 6.6. Podravska kuhinja
- 6.7. Dogotavljanje jela kod stola gosta (kuhar)
- 6.8. Svečana blagdanska jela povodom Božića
- 6.9. Svečana blagdanska jela povodom Uskrsa
- 6.10. Jela od divljači