

# **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. Ukrasno 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. Vino i posluživanje vina
- 5.2. 2. Posluživanje u baru
- 5.3. 3. Posluživanje aperitivnih i dižestivnih i vrućih alkoholnih pića
- 5.4. 4. Posluživanje dnevnih obroka u restauraciji
- 5.5. 5. Dogotavljanje jela kod stola gosta (konobar)
- 5.6. 6. Pivo i posluživanje piva
- 5.7. 7. Posluživanje deserta i sireva

- 5.8. 8. Faze poslužnog procesa
- 5.9. 9. Posluživanje svečanog ručka ili večere – Banketa
- 5.10. 10. Obroci u ugostiteljstvu (vrste i njihovo posluživanje)

## **6. UGOSTITELJSKO KUJARSTVO**

- 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