

## Popis pitanja po područjima za završni ispit- Agroturistički tehničar

### Pitanja za završni ispit dio Poljoprivreda

1. Objasniti botaničku pripadnost kulturnog bilja (pojam sorte, biljna vrsta, linija, klon)!
2. Koji su agroekološki čimbenici i kako oni utječu na poljoprivredu?
3. Što je plodnost tla i koje vrste plodnosti imamo?
4. Nabrojati tehnike slaganja brazdi pri oranju i objasniti!
5. Što je obrada tla, koje vrste obrade tla imamo?
6. Zašto je potrebno vršiti obradu tla, čime je izvodimo i od čega se plug sastoji?
7. Što je krtična drenaža, kako se izvodi i gdje je najčešće provodimo?
8. Što ubrajamo u posebne načine obrade tla i objasniti?
9. Što je gnojidba i kako smo gnojiva podijelili?
10. Što je malčiranje, gdje se provodi i kako?
11. Što je kompost, kako radimo kompostnu hrpu?
12. Što je sjeme, građa sjemena i glavne odlike?
13. Što su zahvati njege usjeva, kako smo ih podijelili i objasniti?
14. Što je plodored, kako smo ga podijelili, objasniti njegov značaj?
15. Kako provodimo analizu tla (pribor, način)?
16. Kako vršimo uzorkovanje tla za analizu?
17. Što je razmnožavanje (objasniti vegetativno i generativno)?
18. Što su korovi i kako smo ih podijelili (navesti primjere)?
19. Suzbijanje korova, objasniti!
20. Objasniti gospodarsku i prehrambenu važnost uzgoja povrća!
21. Objasniti uzgoj presadnica-navesti primjer!
22. Osnovna podjela povrća-navesti primjer!
23. Osnovna podjela voćaka-navesti primjer!
24. Objasniti vrijeme i sadnju voćaka!
25. Postupak sa sadnicama prije sadnje, objasniti!
26. Što su zaštićeni prostori? Kako smo ih podijelili? Objasniti svaki zaštićeni prostor.
27. Koje su prednosti i nedostaci uzgoja povrća u zaštićenom prostoru?
28. Što je rezistentnost, karenca i radna karenca?
29. Osnovna građa voćaka-morfologija!
30. Nabroji i ukratko opiši generativne organe voćaka

31. Objasniti korijen voćaka-građa i njegov značaj!
32. Što je rezidba, kako se provodi i u kojem periodu?
33. Koje tehnike reza imamo, objasniti?
34. Što su uzgojni oblici, na koji način vršimo izbor uzgojnog oblika i kako smo ih podijelili?
35. Objasniti uzgojni oblik-obična piramida?
36. Koji klimatski faktori su važni za uzgoj voća?
37. Što je stočarstvo i koji je njegov značaj?
38. Koji su primarni, a koji sekundarni proizvodi stočarstva? Pojasniti!
39. Koji su tipovi pasmina u govedarstvu? Ukratko ih objasniti i navesti primjere.
40. Što su to opće pasminske osobine?
41. Što je to konvencionalna poljoprivreda-prednosti i nedostaci?
42. Što je to ekološka poljoprivreda- prednosti i nedostaci
43. Živi organizmi u tlu i njihova važnost.
44. Što je sideracija i za što se ona provodi?
45. Što su pesticidi i kako smo ih podijelili?
46. Objasniti zatvoreni krug organske poljoprivrede!
47. Što su žitarice i kako smo ih podijelili?
48. Nabroji uljarice. Opiši uljanu repicu.
49. Što ubrajamo u kupusnjače, način uzgoja?
50. Što ubrajamo u plodovito povrće- rajčicu-objasniti?
51. Što ubrajamo u lisnato povrće- salatu-objasniti?
52. Što ubrajamo u korjenasto povrće- mrkvu-objasniti
53. Objasniti pojmove prema habitusu rasta voćaka (grm, polugrm, stablašica)!
54. Što je dendrologija, značaj i što proučava?
55. Klasifikacija ruža, podjela ruža i objasniti floribunde!
56. Objasniti sadnju ruža (način, vrijeme)!
57. Koje vrste supstrata imamo (objasniti busenjaču-način pripreme)?
58. Što ubrajamo u jednogodišnje cvijeće-objasniti begoniju?
59. Što ubrajamo u dvogodišnje cvijeće-objasniti karanfil?
60. Što ubrajamo u višegodišnje cvijeće-objasniti krizantemu?

### Pitanja za završni ispit dio Turizma i Marketinga

1. Što je turizam i kako ga dijelimo prema tokovima kretanja turista?
2. Što je turističko mjesto, a što turistička destinacija (pojasniti razliku između njih)?
3. Preduvjeti za razvoj turizma (pojasniti te preduvjete)?
4. Društvene turističke organizacije (što su, kako se dijele i koji su im zadatci)?
5. Koji su činitelji turističke ponude (nabrojati i pojasniti ih)?
6. Utjecaj turizma na društvo i kulturu.
7. Turistički proizvodi i turističko tržište.
8. Što je marketing (pojasniti)?
9. Elementi marketinškog spleta (temeljni i prošireni- pojasniti kroz vođenje ugostiteljskog objekta i gospodarstva)?
10. Marketinško okruženje (definirati i što uključuje).
11. Proces istraživanja tržišta (pojasniti kroz povijest i tradiciju hrvatskog sela).
12. Marketinška strategija i analiza u marketinškoj strategiji.
13. Čimbenici koji utječu na ponašanje potrošača.
14. Planiranje marketinga- što je i što ga čini?
15. Uloga analize u marketinškoj strategiji (SWOT analiza).

## **Pitanja za završni ispit dio- Kuharstvo, Ugostiteljsko posluživanje**

1. Značajke važnijih svjetskih kuhinja
2. Načini posluživanja
3. Kuhinjski blok
4. Oprema ugostiteljske poslovne jedinice (termički uređaji i strojevi)
5. Hladna predjela
6. Topla predjela
7. Juhe
8. Vino i vinska terminologija
9. Osnove jela (kuharske prerađevine)
10. Jelovnik i meni
11. Organizacija posluživanja
12. Umaci
13. Tehnološki postupci prigrutovljavanja namirnica
14. Osnovna podjela živežnih namirnica
15. Ribe, rakovi, školjke i glavonošci