

Pitanja za vanredne učenike
POZNAVANJE ŽIVOTNIH NAMIRNICA

RAZRED: II

1. Životne namirnice definicija, podela i kvalitet
2. Energetski sastojci hrane (hemijski sastav, osobine, izvori, potrebe): belančevine, masti, ugljeni hidrati
3. Neenergetski sastojci hrane(hemijski sastav, osobine, izvori, potrebe): vitamini, mineralne materije i voda.
4. Vrste i značaj žitarica u ishrani. Gradnja i hemijski sastav zrna žita
5. Vrste brašna u prometu. Ocena kvaliteta brašna (laboratorijska i organoleptička). Uskladištenje i cuvanje brasna do upotrebe
6. Pojam , podela i hemijski sastav povrća; Hranljiva i biološka vrednost povrća;
7. Značajne vrste povrća i njihove organoleptičke osobine: Lisnato-zeljasto povrće; Korenasto-krtolasto povrće; Plodasto povrće; Stabličasto i cvetasto povrće;
8. Konzervisanje povrća (fizičkim, hemijskim i biološkim metodama);
9. Vrste zacina, poreklo i podela; zacini koji se koriste u kuvarstvu; značaj začina u ishrani;uskladištenje i čuvanje začina
10. Promene na mesu tokom stajanja – zrenje mesa, kvarenje mesa i smrdljivo zrenje mesa;
11. Kobasice – vrste, proizvodnja kvalitet, mane i skladištenje;
12. Suhomesnati proizvodi – vrste, proizvodnja, sastav, skladištenje i kvarenje.
13. Mleko – hemijski sastav, obrada, hlađenje, konzervisanje i mikroorganizmi mleka;
14. Kiselo – mlečni proizvodi: jogurt, kiselo mleko, kefir i kumis; Proizvodi od mleka: pavlaka, maslac, kajmak, sirevi i maslo; Bolesti sireva: „sirni cvet“ i „nadutost tvrdih sireva“;
15. Proizvodnja mekih sireva: beli meki sirevi u kriškama, beli meki sitni sirevi, sirevi sa zeleno-plavim plemenitim plesnima, sirevi sa belim plemenitim plesnima, neprevreli sirevi (krem sirevi); Topljeni sirevi za mazanje i rezanje
16. Jaja – građa i sastav jaja, klasifikacija jaja u prometu, ispitivanje kvaliteta jaja, proizvodi od jaja, plovčija jaja; Defektna i pokvarena jaja
17. Masti i ulja – sastav, proizvodnja i skladištenje; Margarin – proizvodnja, vrste i skladištenje. Životinjske masti – proizvodnja, klasiranje, skladištenje, promene na mastima;
18. Prirodna vina: bela, crna i ružičasta; specijalna vina: desertna, penušava i aperitivna;
19. Sredstva za uživanje: kafa, čaj i kakao;
20. Voće – odlike, hemijski sastav i hranljiva vrednost, sazrevanje, branje, transport, skladištenje, kvarenje i vrste voća;

Literatura:

1. POZNAVANJE ROBE za 2. i 3. razred ugostiteljsko-turističke škole

Autori: KALINIĆ STOJANKA , JOVANOVIĆ MILORAD, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, 2000.

KB broj: 23704

2. POZNAVANJE ROBE za za IV razred - kulinarski tehničar, za III razred - kuvar i poslastičar, JOVANOVIĆ MILORAD, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, 2000.