

Ispitna pitanja za vanredne učenike prvog razreda smer kuvar, poslastičar i konobar drugog razreda

NASTAVNI PREDMET: ISHRANA

1. Hrana (njeni sastojci) i fiziološke uloge u organizmu
2. Pojam ishrane i njena uloga u organizmu
3. Podela i vrsta hranljivih materija i njihovi izvori
4. Ugljeni hidrati
5. Zaštitne materije, mineralne materije i vitamini
6. Podela i vrste namirnica biljnog porekla
7. Žitarice - vrste i hranljiva vrednost
8. Povrće - hranljiva vrednost i značaj
9. Voće - hranljiva vrednost voća
10. Podela i vrste namirnica životinjskog porekla
11. Mleko i mlečni proizvodi
12. Organska hrana
13. Genetski modifikovana hrana
14. Energetska vrednost namirnica i energetske potrebe
15. Principi pravilne ishrane
16. Potrebe u ljudskoj ishrani
17. Piramida ishrane
18. Bolesti izazvane nepravilnom ishranom
19. Gojaznost, anoreksija i bulimija, pothranjenost
20. Indeks uhranjenosti
21. Određivanje vrednosti dnevnog obroka hrane
22. Dnevne potrebe u energiji i hranljivim materijama
23. Pravilno sastavljanje dnevnog obroka
24. Mikroorganizmi u hrani, korisna i štetna dejstva
25. Načini smanjenja rizika kvarenja namirnica
26. Načini očuvanja namirnica od proizvodnje do potrošnje
27. Metode konzervisanja namirnica
28. Organoleptička svojstva namirnica, provera deklaracije
29. Biološki uzroci trovanja hranom
30. Hemijski i radiološki uzročnici trovanja hranom

ISPITNA PITANJA ZA VANREDNE UČENIKE

NASTAVNI PREDMET: **NAUKA O ISHRANI IV RAZRED**

OBRAZOVNI PROFIL: Kulinarski tehničar

1. ULOGA ISHRANE U ZDRAVLJU: METABOLIZAM, ANABOLIZAM, KATABOLIZAM
2. FIZIOLOŠKE ULOGE HRANLJIVIH MATERIJA U ORGANIZMU
3. PRINCIPI RACIONALNE ISHRANE
4. DNEVNI OBROCI: SASTAVLJANJE, VREME USLUŽIVANJA, NAČIN UZIMANJA
5. ŽIVOTNE NAMIRNICE ŽIVOTINJSKOG POREKLA: MESO(hemijski sastav, biološka vrednost, značaj)
6. ŽIVOTNE NAMIRNICE ŽIVOTINJSKOG POREKLA: MLEKO(hemijski sastav, biološka vrednost, značaj)
7. ŽIVOTNE NAMIRNICE ŽIVOTINJSKOG POREKLA: JAJA(hemijski sastav, biološka vrednost, značaj)
8. ŽIVOTNE NAMIRNICE BILNOG POREKLA: VOĆE(hemijski sastav, biološka vrednost, značaj)
9. ŽIVOTNE NAMIRNICE BILNOG POREKLA: POVRĆE(hemijski sastav, biološka vrednost, značaj)
10. ŽIVOTNE NAMIRNICE BILNOG POREKLA: ŽITARICE(hemijski sastav, biološka vrednost, značaj)
11. BOLESTI: , BAKTERIJSKO TROVANJE HRANOM- PREVENCIJA, HIGIJENSKO- SANITARNI USLOVI
12. OSNOVI DIJETALNE ISHRANE: GOJAZNOST I POTHANJENOST; HIPERTENZIJA I ATEROSKLEROZA; JETRA I ŽUČ; BUBREG; DIJABETES- sastavljanje dnevnih obroka
13. ISHRANA U VANREDNIM USLOVIMA(bezopasna ishrana u prirodi]
14. VASPITAVANJE NARODA U RACIONALNOJ ISHRANI
15. ISHRANA DECE I OMLADINE, ISHRANA RADNIKA,
16. KONZERVISANJE NAMIRNICA(hranljiva vrednost konzerviranih namirnica, sušenje namirnica)
17. KONTROLA NAD KVALITETOM NAMIRNICA SUZBIJANJE FALSIFIKATA I KONTAMINACIJE ISHRANOM
18. OBJEKTI OD ZNAČAJA ZA PRERADU HRANE I ZNAČAJ ZAŠTITE HRANE OD ZAGADJENJA)opšti principi,lokacija objekta,snabdevanje vodom iuklanjanje otpadnih materijala,održavanje čistoće prostorija i radnih mesta,pranje posuđa prostorija i opreme