

ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ

ПИТАЊА ЗА ВАНРЕДНЕ УЧЕНИКЕ

II РАЗРЕД

СМЕР : ТРГОВАЦ

1. Појам и подела робе
2. Квалитет робе. Стандарди и прописи о квалитету робе
3. Декларација робе. Знаци распознавања
4. Амбалажа- појам, функције, подела, врсте
5. Складиштење и услови складиштења робе
6. Састав и хранљива вредност прехранбених производа
7. Фактори кварења животних намирница- физички и хемијски
8. Конзерви сање
9. Свеже месо и производи од меса
10. Свежа риба и рибље прерађевине
11. Јаја и производи од јаја
12. Млеко и млечни производи
13. Житарице
14. Пшенично брашно и остали млински производи
15. Хлеб и пециво. Тестенине
16. Шећер – комерцијалне врсте и квалитет
17. Мед
18. Масти и уља. Маргарин
19. Воће и производи од воћа
20. Поврће и производи од поврћа
21. Алкохолна пића. Пиво
22. Вина
23. Јака алкохолна пића
24. Безалкохолна пића-минералне воде и воћни сокови
25. Кондиторски производи-чоколаде, бомбоне и сродни производи
26. Кафа
27. Чај
28. Зачини
29. Конструктивни грађевински материјали-грађевински камен, опека и цреп, бетон
30. Везивни грађевински материјали- неоргански и органски
31. Изолациони материјали за хидро, термичку и звучну изолацију
32. Појам и подела текстилних производа
33. Текстилне сировине- класификација
34. Природна влакна
35. Хемијска влакна
36. Предива – производња и дорада
37. Тканине – технологија ткања .Класификација тканина
38. Трикотажа, технологија израде, карактеристике
39. Конфекција- технологија производње
40. Асортиман и врсте текстилне конфекције
41. Комадна роба- рубље за домаћинство
42. Постељина
43. Текстилна галантерија
44. Текстилни подни застирачи ручне и машинске израде
45. Метални полупроизводи- лимови и профили,цеви и жице
46. Метална галантерија, вијчана роба, окови, ексери и вијци, арматуре
47. Кухињски прибор

ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ

II РАЗРЕД

СМЕР : ЕКОНОМСКИ ТЕХНИЧАР

1. Појам и карактеристике робе
2. Систематизација и класификација робе
3. Појам квалитета. Чиниоци који утичу на формирање квалитета робе. Својства и показатељи квалитета робе
4. Прописи који регулишу квалитет робе у промету. Атест о квалитету
5. Декларација робе и марка производа
6. Појам и функције амбалаже. Подела амбалаже. Врсте амбалаже
7. Узроци кварења хране
8. Заштита производа током складиштења и транспорта
9. Технолошки и економски значај енергије. Појам, облици и извори енергије.
10. Горива, састав и својства
11. Подела горива. Чврста горива. Угаљ.
12. Течна горива – нафта .Прерада и производи од нафте
13. Гасовита горива
14. Технолошко-економске карактеристике металургије и подела. Својства метала и легура. Подела метала. Добијање метала.
15. Прерада и обрада метала и легура. Корозија и заштита метала од корозије.
16. Производи црне металургије – гвожђе
17. Челик, врсте челика. Означавање челика по СРПС-у. Челични производи.
18. Производи обојене металургије (бакар, олово, цинк и њихове легуре)
19. Производи металургије лаких метала (алуминијум и легуре)
20. Племенити метали (злато, сребро, платина)
21. Обележавање накита од племенитих метала.
22. Керамички производи. Врсте керамичких производа
23. Стакло
24. Цемент
25. Техничко-технолошка својства дрвета
26. Производи механичке прераде дрвета
27. Производи хемијске прераде дрвета. Папир, врсте и квалитет
28. Текстилне сировине
29. Врсте текстилних влакана
30. Пређе
31. Тканине и трикотажа

ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ

II РАЗРЕД

СМЕР : КУВАР

1. Општи појмови о роби
2. Беланчевине - хемијски састав, особине, извори и потребе
3. Угљени хидрати - састав, особине, извори и потребе
4. Масти и уља - састав, особине, извори и потребе
5. Витамини
6. Минералне материје
7. Енергетска вредност хране
8. Принципи правилне исхране
9. Микроорганизми - бактерије, плесни и квасци
10. Физиологија и морфологија микроорганизама
11. Утицај еколошких услова на развој микроорганизама
12. Корисно и штетно дејство микроор. на прехранбене производе
13. Ферменти и ферментационе реакције (аеробне и анаеробне)
14. Физичко, хемијско и биолошко конзервисање животних намирница
15. Антибиотици и фитонциди
16. Житарнице - врсте и значај . Механички и хемијски састав зрна
17. Зрна жита: Оцена квалитета брашна (органолептичка и лаборат.) - типови
18. Производи од брашна. Тестенине, производња, врсте, квалитет
19. Хлеб и пецива
20. Припремање теста, ферментација и печење, квалитет, складиштење, болести и мане хлеба
21. Средства за дизање теста - пекарски квасац и прахак за пециво
22. Поврће - хемијски састав и биолошка вредност
23. Европски стандарди за поврће
24. Термичка обрада поврћа
25. Складиштење поврћа. Штетне промене на поврћу
26. Значајне врсте поврћа и њихове органолептичке особине
27. Конзервисање поврћа физичким методама
28. Конзервисање поврћа хемијским методама
29. Конзервисање поврћа биолошким методама
30. Варива - састав, хранљива вредност, сорте
31. Гљиве - врсте, састав, органолептичка оцена и класирање гљива
32. Конзервисање гљива - сушење и маринирање
33. Мед - хранљива вредност, квалитет и складиштење.
34. Обичан шећер - производња, квалитет и складиштење.
35. Вештачке материје за заслађивање
36. Зачини - врсте, значај, квалитет и складиштење
37. Со и сирће

ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ

II РАЗРЕД

СМЕР : КОНОБАР

1. Основни појмови о роби. Појам технологије робе. Значај робе у угоститељству
2. Прописи о промету робе. Произвођачка спецификација и декларација
3. Квалитет робе
4. Амбалажа
5. Манипулација робом и ускладиштење
6. Исхрана и њен значај
7. Хранљиве материје. Правина исхрана
8. Беланчевине
9. Угљени хидрати
10. Масти и уља
11. Витамини
12. Минералне материје и вода
13. Енергетска вредност хране
14. Принципи рационалне исхране
15. Микроорганизми - врсте и дејство
16. Микроорганизми - узрочници кварења животних намирница
17. Ферменти и ферментативне реакције
18. Конзервисање животних намирница
19. Физичке методе конзервисања
20. Хемијске и биолошке методе конзервисања
21. Житарице - врсте и значај
22. Механички и хемијски састав зрна житарица
23. Брашно - типови
24. Хлеб, пецива, тестенине
25. Поврће - својства и манипулација
26. Врсте поврћа
27. Воће - својства и манипулација
28. Врсте воћа. Европски стандарди. Воће као украс.
29. Млеко - састав, хранљива и биолошка вредност, врсте
30. Млечни напици
31. Кисело - млечни производи
32. Павлака, маслац и кајмак
33. Сиреви - меки, тврди и топљени
34. Месо - врсте, састав, органолептичка својства, чување и расецање
35. Врсте и категоризација меса
36. Месо перади
37. Састав, квалитет и складиштење јаја
38. Месо дивљачи
39. Месо риба и остале врсте
40. Производи од меса

ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ

III РАЗРЕД

СМЕР : КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР

1. Појам и значај предмета познавање робе. Општи појмови о роби
2. Беланчевине – хемијски састав, особине, извори и потребе
3. Утврђивање градива – беланчевине
4. Угљени хидрати – састав, особине, извори и потребе
5. Масти и уља – састав, особине, извори и потребе
6. Витамини
7. Минералне материје
8. Енергетска вредност хране
9. Принципи правилне исхране
10. Микроорганизми – бактерије, плесни и квасци
11. Физиологија и морфологија микроорганизама
12. Утицај еколошких услова на развој микроорганизама
13. Корисно и штетно дејство микроорганизама на прехранбене производе
14. Ферменти и ферментационе реакције (аеробне и анаеробне)
15. Физичко, хемијско и биолошко конзервисање животних намирница
16. Житарице – врсте и значај. Механички и хемијски састав зрна
17. Зрна жита. Оцена квалитета брашна (органолептичка и лабораторијска) – типови брашна
18. Производи од брашна – тестенине
19. Хлеб и пецива
20. Припремање теста, ферментација и печење, квалитет, складиштење, болести и мане хлеба
21. Средства за дизање теста – пекарски квасац и прашак за пециво
22. Поврће – хемијски састав и биолошка вредност
23. Европски стандарди за поврће
24. Термичка обрада поврћа
25. Складиштење поврћа. Штетне промене на поврћу
26. Значајне врсте поврћа и њихове органолептичке особине
27. Конзервисање поврћа физичким методама
28. Конзервисање поврћа хемијским методама
29. Конзервисање поврћа биолошким методама
30. Варива – састав, хранљива вредност, сорте
31. Гљиве – врсте, састав, органолептичка оцена и класирање гљива
32. Конзервисање гљива – сушење и маринирање
33. Мед – хранљива вредност, квалитет и складиштење
34. Шећер – производња, квалитет и складиштење
35. Вештачке материје за заслађивање
36. Зачини – врсте, значај, квалитет и складиштење
37. Со и сирће

ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ

III РАЗРЕД

СМЕР : ТРГОВАЦ

1. Електроинсталациони материјал – електрични проводници
2. Електрична бројила и осигурачи
3. Електрични извори светлости
4. Електротермички апарати
5. Електромеханички апарати
6. Комбиновани електрични апарати – машине за прање рубља и посуђа
7. Електроакустични апарати
8. Аудио и аудио-визуелни апарати
9. Фото и оптички апарати
10. Угаљ – врсте, хемијски састав, својства, складиштење. Сува дестилација угља
11. Нафта и производи прераде
12. Гасовита горива
13. Средства за прање и чишћење – сапуни и детерџенти
14. Парфимеријско-козметички производи – сировине
15. Парфеми и колоњске воде
16. Средства за негу коже
17. Пудери и шминке
18. Средства за негу косе, ноктију, уста и зуба
19. Пластичне масе – сировине и класификација
20. Пластичне масе на бази природних полимера, полимеризационе и поликондензационеПроизводи од пластичних маса
21. Подне облоге
22. Гума – природна и синтетичка
23. Производи од гуме – пнеуматици
24. Стакло – састав, врсте, добијање, својства . Обликовање стакла
25. Керамички производи – врсте, састав, добијање, својства
26. Вештачка ђубрива – врсте, добијање, значај
27. Средства за заштиту биља – врсте и подела
28. Токсиколошки аспект средстава за заштиту биља
29. Сирова кожа – грађа, конзервисање, прерада
30. Врсте готових кожа
31. Вештачке коже
32. Крзна
33. Обућа .Квалитет обуће
34. Подела обуће према намени и начину спајања горњих и доњих делова обуће
35. Кожна галантерија
36. Кожна конфекција
37. Дрво – грађа и својства
38. Производи механичке прераде дрвета
39. Готови производи од дрвета – намештај
40. Грађевинска столарија
41. Хемијска прерада дрвета – целулоза
42. Папир – састав, квалитет, комерцијалне врсте
43. Картони и лепенке
44. Папирна конфекција. Школски и канцеларијски прибор
45. Производи издавачке делатности – књиге, часописи и новине

ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ

III РАЗРЕД

СМЕР : ТРГОВИНСКИ ТЕХНИЧАР

1. Појам и подела робе. Квалитет робе
2. Стандарди и остали прописи о квалитету робе
3. Декларација робе. Знаци распознавања
4. Амбалажа- појам, функције, подела и важније врсте
5. Средства за прање, комерцијалне врсте
6. Средства за чишћење, комерцијалне врсте
7. Сировине за производњу парфим.-козм. робе
8. Парфеми и колоњске воде
9. Средства за негу коже
10. Пудери и шминке
11. Средства за негу косе, ноктију, уста и зуба
12. Производи од пластичних маса- технологија производње
13. Својства и врсте пластичних маса
14. Предмети за домаћинство од пластичних маса. Пластичне подне облоге
15. Производи од гуме намењени широкој потрошњи .Чување гумених производа
16. Пнеуматици
17. Појам и класификација текстилних производа
18. Текстилне сировине
19. Пређе. Технологија производње пређа
20. Карактеристике пређа и компоненте квалитета
21. Тканине- основи технологије ткања
22. Неткани текстилни материјали
23. Дорада тканина. Оплемењивање тканина
24. Класификација тканина. Памучне и ланене тканине. Вунене тканине
25. Тканине од природне свиле, вискозних и ацетатних влакана
26. Тканине од синтетичких влакана
27. Трикотажа- технологија израде
28. Карактеристике и квалитет трикотаже
29. Асортиман трикотажних производа
30. Текстилна конфекција- технологија производње
31. Врсте, ознака величине и квалитет конфекције
32. Комадна роба- рубље за домаћинство и постелина
33. Текстилна галантерија и позамантерија
34. Текстилни подни застирачи ручне и машинске израде
35. Метална роба- лимови, профили
36. Цеви и жице
37. Метална галантерија- ексери, вијчана роба
38. Окови, арматуре
39. Кухињски прибор
40. Накит и сатови
41. Електроинсталациони материјал
42. Електрична бројила и осигурачи
43. Електрични извори светлости
44. Електротермички апарати- делови
45. Електротермички апарати за припремање хране
46. Електротермички апарати за загревање воде, ваздуха и пеглање
47. Електромеханички апарати- усисивачи за прашину
48. Расхладни уређаји
49. Електроакустични апарати
50. Аудио-визуелни апарати- телевизијски пријемник

ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ

III РАЗРЕД

СМЕР : КУВАР

1. Хемијски састав меса и органолептичка својства
2. Расецање меса- телеће
3. Расецање јунећег и говећег меса
4. Расецање свињског и овчијег меса
5. Промене на месу током стајања- зрење меса и смрдљиво зрење меса. Кварење- труљење меса
6. Начини конзервисања меса, транспорт и складиштење меса
7. Месо перади- састав, обрада и конзервисање
8. Месо риба- подела, врсте, хемијски састав, органолептичка својства, прерађевине и конзервисање
9. Месо дивљачи- састав, својства, врсте, сазревање и чување
10. Месо шкољки и ракова-врсте, обрада, одрживост, складиштење и кварење
11. Кобасице- врсте, производња, квалитет, мане и складиштење
12. Сувомеснати производи- врсте, производња, састав, складиштење и кварење
13. Млеко- хемијски састав, обрада, флашење, конзервисање и микроорганизми млека
14. Кисело-млечни производи- јогурт, кисело млеко, кефир
15. Производи од млека- павлака, маслац, кајмак, сиреви и масло
16. Производња меких сирева- бели меки сиреви у кришкама, бели меки ситни сиреви
17. Сиреви са зелено-плавим племенитим плеснима, сиреви са белим племенитим плеснима, непреврели сиреви (крем сиреви)
18. Топљени сиреви за мазање
19. Јаја- грађа, састав, класификација у промету
20. Испитивање квалитета јаја, производи од јаја, пловчија јаја. Дефектна и покварена јаја
21. Животињске масти- састав, производња и складиштење. Промене на мастима
22. Биљна уља и масти- производња, класирање, складиштење
23. Маргарин- производња, врсте и складиштење
24. Класификација пића
25. Алкохолна ферментација (винификација)
26. Природна вина- бела, црна и ружичаста. Специјална вина- десертна, пенушава и аперитивна
27. Пиво- производња, одлике и складиштење
28. Природне и миришљаве ракије
29. Ликери- производња, врсте и примена у куварству
30. Безалкохолна пића- производња, врсте и примена
31. Средства за уживање- кафа, чај и какао
32. Воће- одлике, хемијски састав, хранљива вредност
33. Јабучасто, коштичаво и јагодасто-бобичасто воће
34. Језграсто (лупинасто) и јужно воће
35. Конзервисање воћа- воћни полуфабрикати и готови производи

ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ

III РАЗРЕД

СМЕР : КОНОБАР

1. Значај, подела и врсте алкохолних пића
2. Процес алкохолне ферментације и узроци врења
3. Грожђе- сорте, берба и састав
4. Механичка прерада грожђа, састав и квалитет
5. Производња белих вина и одлике
6. Производња црних и ружичастих вина и одлике
7. Сазревање, поправка и манипулација природним винима
8. Температура природних вина и нежељени ефекти
9. Специјална вина- десертна и аперитивна
10. Пенушава вина- природна и газирана
11. Природне ракије
12. Ароматизоване ракије
13. Вештачке ракије
14. Жестока алкохолна пића- виски
15. Вот ка и рум
16. Ликери, слатки ликер.и Горки ликери, коктели и пунчеви
17. Сировине за производњу пива. Фазе у производњи пива. Врсте и точење пива
18. Воћни сокови
19. Пенушава безалкохолна пића
20. Минералне и сода воде
21. Кафа
22. Чај
23. Какао
24. Зачини

ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ

IV РАЗРЕД

СМЕР : Кулинарски техничар

1. Хемијски састав меса и органолептичка својства
2. Расецање меса- телеће
3. Расецање јунећег и говећег меса
4. Расецање свињског и овчијег меса
5. Промене на месу током стајања- зрење меса и смрдљиво зрење меса. Кварење- труљење меса
6. Начини конзервисања меса, транспорт и складиштење меса
7. Месо перади- састав, обрада и конзервисање
8. Месо риба- подела, врсте, хемијски састав, органолептичка својства, прерађевине и конзервисање
9. Месо дивљачи- састав, својства, врсте, сазревање и чување
10. Месо шкољки и ракова-врсте, обрада, одрживост, складиштење и кварење
11. Месо осталих животиња- сипе, хоботнице, лигње, корњаче, пужеви и жабљи батаци
12. Кобасице- врсте, производња, квалитет, мане и складиштење
13. Сувомеснати производи- врсте, производња, састав, складиштење и кварење
14. Млеко- хемијски састав, обрада, флањење, конзервисање и микроорганизми млека
15. Кисело-млечни производи- јогурт, кисело млеко, кефир
16. Производи од млека- павлака, маслац, кајмак, сиреви и масло
17. Производња меких сирева- бели меки сиреви у кришкама, бели меки ситни сиреви
18. Сиреви са зелено-плавим племенитим плеснима, сиреви са белим племенитим плеснима, непреврели сиреви (крем сиреви).Топљени сиреви за мазање
19. Болести сирева- “сирни цвет” и “надутост тврдых сирева”
20. Јаја- грађа, састав, класификација у промету
21. Испитивање квалитета јаја, производи од јаја, пловчија јаја. Дефектна и покварена јаја
22. Животињске масти- састав, производња и складиштење. Промене на мастима
23. Биљна уља и масти- производња, класирање, складиштење
24. Маргарин- производња, врсте и складиштење
25. Класификација пића
26. Алкохолна ферментација (винификација)
27. Природна вина- бела, црна и ружичаста. Специјална вина- десертна, пенушава и аперитивна
28. Пиво- производња, одлике и складиштење
29. Природне и миришљаве ракије
30. Ликери- производња, врсте и примена у куварству
31. Безалкохолна пића- производња, врсте и примена
32. Средства за уживање- кафа, чај и какао
33. Воће- одлике, хемијски састав, хранљива вредност
34. Берба, транспорт и складиштење воћа
35. Јабучасто, коштичаво и јагодасто-бобичасто воће
36. Језграсто (лупинасто) и јужно воће
37. Конзервисање воћа- воћни полуфабрикати и готови производи

ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ

IV РАЗРЕД

СМЕР : Трговински техничар

1. Хранљива вредност животних намирница
2. Фактори кварења животних намирница
3. Конзервисање животних намирница – физичке методе
4. Хемијске и биолошке методе конзервисања
5. Свеже месо
6. Производи од меса
7. Свежа риба и рибље прерађевине
8. Јаја и производи од јаја
9. Млеко
10. Производи од млека
11. Житарице и производи млевења
12. Производи од брашна
13. Шећер и мед
14. Масти и уља. Маргарин
15. Воће и производи од воћа
16. Поврће и производи од поврћа
17. Алкохолна пића – пиво и вино
18. Јака алкохолна пића
19. Безалкохолна пића
20. Кондиторски производи
21. Кафа
22. Чај
23. Дуван и производи од дувана
24. Зачини
25. Сирова кожа .Врсте готових кожа
26. Прерада коже
27. Вештачке коже
28. Крзна
29. Обућа
30. Кожна галантерија
31. Кожна конфекција
32. Дрво – грађа и врсте. Карактеристике дрвета
33. Производи механичке прераде дрвета
34. Готови производи од дрвета – грађевинска столарија
35. Намештај
36. Хемијска прерада дрвета – целулоза
37. Састав папира. Квалитет папира
38. Комерцијалне врсте папира
39. Картони и лепенке
40. Папирна конфекција
41. Школски и канцеларијски прибор
42. Производи издавачке делатности – књиге
43. Часописи и новине
44. Музички инструменти