

KUVAR, KULINARSKI TEHNIČAR - PITANJA ZA ZAVRŠNI ISPIT

- POZNAVANJE ROBE -

1. BELANČEVINE
2. UGLJENI HIDRATI
3. MASTI I ULJA
4. VITAMINI
5. MINERALNE MATERIJE
6. PRINCIPI PRAVILNE ISHRANE
7. MIKROORGANIZMI - VRSTE, EKOLOŠKI USLOVI ZA RAZVOJ
8. FERMENTI I FERMENTACIJE
9. FIZIČKI NAČINI KONZERVISANJA
10. HEMIJSKO KONZERVISANJE
11. BIOLOŠKO KONZERVISANJE
12. VRSTE ŽITARICA, HEMIJSKI I MEHANIČKI SASTAV ZRNA ŽITA
13. PROIZVODI OD BRAŠNA
14. HLEB I PECIVA - VRSTE I PROIZVODNJA
15. FERMENTACIJA I PEČENJE TESTA
16. HEMIJSKI SASTAV I BIOLOŠKA VREDNOST POVRĆA
17. ZNAČAJNIJE VRSTE POVRĆA I NJIHOVE ORGANOLEPTIČKE OSOBINE
18. GLJIVE - VRSTE, KLASIRANJE, KONZERVISANJE
19. HEMIJSKI SASTAV I ORGANOLEPTIČKA SVOJSTVA MESA
20. PROMENE NA MESU TOKOM STAJANJA - ZRENJE, KVARENJE
21. NAČINI KONZERVISANJA MESA
22. PROMENE NA MESU TOKOM TERMIČKE OBRADE
23. MESO PERADI
24. MESO RIBA
25. MESO ŠKOLJKI I RAKOVA
26. KOBASICE
27. SUHOMESNATI PROIZVODI
28. HEMIJSKI SASTAV I SVOJSTVA MLEKA
29. KONZERVISANJE MLEKA
30. KISELINSKO-MLEČNI PROIZVODI
31. PAVLAKA, MASLAC, KAJMAK
32. SIREVI - DOBIJANJE I VRSTE
33. GRAĐA I SASTAV JAJA
34. KLASIFIKACIJA JAJA U PROMETU I ISPITIVANJE KVALITETA
35. MASTI I ULJA - SASTAV, PROIZVODNJA, PROMENE
36. MARGARIN - PROIZVODNJA, VRSTE, SKLADIŠTENJE
37. KLASIFIKACIJA PIĆA I ALKOHOLNA FERMENTACIJA
38. VINA
39. PIVO
40. BEZALKOHOLNA PIĆA
41. SREDSTVA ZA UŽIVANJE: KAFA, ČAJ, KAKAO
42. JAKA PIĆA
43. VOĆE - HEMIJSKI SASTAV I HRANLJIVA VREDNOST
44. SAZREVANJE, BRANJE, KLASIRANJE I SKLADIŠTENJE VOĆA
45. JABUČASTO VOĆE
46. KOŠTIČAVO VOĆE
47. JAGODASTO - BOBIČAVO VOĆE
48. JEZGRASTO VOĆE
49. JUŽNO I TROPSKO VOĆE
50. KONZERVISANJE VOĆA - VOĆNI POLUFABRIKATI I GOTIVI PROIZVODI