

ПИТАЊА ЗА ВАНРЕДНЕ УЧЕНИКЕ
ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ ТРЕЋИ РАЗРЕД – СМЕР КУВАРИ

1. Хемијски састав меса
2. Органолептичка својства меса-промене током зрења меса.
3. Кварење меса.
4. Врсте меса и категорије (свињско, јунеће....)
5. Месо перади
6. Месо риба
7. Прерађевине и конзерве од меса риба.
8. Месо дивљачи.
9. Месо шкољки.
10. Месо ракова.
11. Месо осталих животиња - сипа, хоботница.....
12. Кобасице.
13. Сухомеснати производи.
14. Конзерве од меса.
15. Млеко-хемијски састав.
16. Начини конзервусања млека.
17. Кисело-млечни производи.
18. Производи од млека (павлака, маслац, масло..)
19. Процес производње сирева-све фазе уопштено.
20. Меки сиреви-бели и са плеснима.
21. Непреврели сиреви и топљени.
22. Тврди сиреви
23. Јаја-грађа, хемијски састав, класификација у промету...
24. Испитивање квалитета јаја.
25. Масти-производња свињске масти.
26. Уља-производња, врсте
27. Класификација пића-процес алкохолне ферментације.
28. Природна вина-разлика у производњи белих, ружичастих и црних вина.
29. Специјална вина-пенушава-производња.
30. Пиво-основне сировине за производњу пива-фазе производње.
31. Природне ракије-производња шљивовице.
32. Безалкохолна пића.
33. Средства за уживање-кафа, чај и какао.
34. Воће-хемијски састав, хранљива вредност...
35. Врсте воћа-јабучасто-коштичаво, јагодасто-бобичасто, језграсто, јужно воће.... конзервусање