

Poznavanje robe

1. Kako objasniti strukturu i sastav zrna žita?
2. Kako definisati i nabrojati tipove brašna?
3. Koje su vrste žitarica, mlinarskih i pekarskih proizvoda i tjestenina?
4. Kako objasniti način proizvodnje pekarskih proizvoda i tjestenina?
5. Kako objasniti način utvrđivanja kvaliteta i način čuvanja žitarica, mlinarskih i pekarskih proizvoda i tjestenina?
6. Koje su uzroci i načini kvarenja?
7. Kako razvrstati povrće po srodnim grupama?
8. Koje su važnije sastojke pojedinih grupa povrća?
9. Kako objasniti načine pripreme i konzerviranja povrća kojim se najbolje čuva njegova hranljiva vrijednost?
10. Koji su uslovi skladištenja za svaku srodnu grupu povrća?
11. Kako razvrstati voće po srodnim grupama?
12. Koje su sastojke voća po grupama?
13. Koji su uslovi i dužina skladištenja voća?
14. Kako definisati uslove kvaliteta po klasama?
15. Koje su vrste voćnih preradjevina i njihove karakteristike?
16. Koje su vrste biljnih masti i ulja?
17. Koji je sastav i kvalitet biljnih masti i ulja?
18. Kako objasniti način skladištenja ovih proizvoda?
19. Koji su uzroci i načini kvarenja?
20. Koje su vrste šećera, meda i vještačkih zaslađivača?
21. Koje su osnovne karakteristike zaslađivača?
22. Kako objasniti način skladištenja zaslađivača?
23. Koje su vrste začina i dodataka hrani?
24. Koje su osnovne karakteristike začina i dodataka hrani?
25. Kako objasniti način skladištenja ovih roba?
26. Kako opisati sastav mlijeka?
27. Kako objasniti načine konzerviranja mlijeka i proizvodnje mliječnih proizvoda?
28. Zašto je važna higijena pri radu s mlijekom i mliječnim proizvodima?
29. Koji su parametri kvaliteta mlijeka i mliječnih proizvoda?
30. Kako objasniti način čuvanja i uzroke kvarenja mlijeka i mliječnih proizvoda?
31. Koje su prosječne sastavnice mesa i njegov značaj u ishrani?
32. Kako razlikovati veterinarske pečate tj. oznake upotrebljivosti mesa?
33. Kako objasniti način kategorizacije mesa stoke za klanje i preradu?
34. Koji su specifičnosti mesa divljači?
35. Koje su vrste mesnih preradjevina?
36. Kako objasniti načine čuvanja mesa i mesnih preradjevina?

37. Koje su uzroci i načini kvarenja mesa i mesnih prerađevina?
38. Koji je sastav i specifičnosti ribljeg mesa?
39. Kako prepoznati važnije vrste morskih i slatkovodnih riba?
40. Kako objasniti način čuvanja riba, školjki, rakova i glavonožaca?
41. Kako prepoznati prve znakove kvarenja ribe?
42. Kako objasniti građu i sastav jaja?
43. Kako poznati načine kategorizacije jaja?
44. Kako čuvati i konzervirati jaja?
45. Kako prepoznati znakove starenja jaja?
46. Koje su vrste životinjskih masti?
47. Kako objasniti načine dobijanja masti?
48. Koji su uzroci i načini kvarenja masti?
49. Koji su parametri kvaliteta masti?