

ПИТАЊА ИЗ ПРЕДМЕТА
ОСНОВИ ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ

- Шта је НАССР систем безбедности хране?
- Шта садрже записи као део документације у НАССР систему?
- Који су НАССР принципи?
- Навести кораке кроз које се примењује НАССР.
- Који је значај кварења хране?
- Које су последице раста микроорганизама у храни?
- Шта се сматра нутритијентима?
- Који су спољашњи чиниоци хране који утичу на њену безбедност?
- Одакле микроорганизми доспевају у храну?
- Принципи чувања и конзервасања намирница
- Шта су житарице?
- Чиме су богате житарице?
- Како се добијају типови пшеничног брашна?
- Навести основне сировине у производњи хлеба.
- Навести основне фазе у производњи хлеба.
- Које технолошке поступке обухвата производња чоколаде?
- Које сировине улазе и састав чоколадне масе?
- Који се уређаји користе за састављање чоколадне масе и производњу чоколаде?
- Описати технолошку шему производње тврдих бомбона.
- Који се уређаји користе у производњи тврдих бомбона?
- Описати технолошку шему производње кекса
- Шта су масти и уља по хемијском саставу?
- Којим се поступцима добијају масти и уља?
- Шта је рафинисање уља?
- Шта је млеко?
- Које технолошке поступке обухвата производња пастеризованог млека?
- Који је циљ термичке обраде млека?
- Шта су ферментисани млечни производи?
- Како се сиреви деле на основу млека од којих се производе?
- Које су основне фазе производње сирева?
- Шта се подразумева под изразом ‘‘месо’’?
- Које су опште карактеристике меса, тј. показатељи квалитета меса?
- Од чега зависи текстура меса?
- Какав мирис има свеже свињско месо?
- Шта је мраморност меса?
- Које врсте меса се користе за људску исхрану?
- У колико категорија се најчешће дели месо?
- Набројати полупроизоде од меса?
- Набројати производе од меса?
- На који начин се може остварити конзервасање воћа и поврћа?
- У којим условима се може чувати воће и поврће?
- Који производи од воћа се добијају пастеризацијом?
- Опишите технолошку шему добијања белог вина?
- Како се врши сумпорисање вина?
- Чиме се врши таложење шире?
- Опишите алкохолну ферментацију шире.

Шта су селекционисани квасци?

Чиме се врши бистрење вина?

Које су основне сировине за добијање пива?

По чему се разликују светла од тамних пива?

Која је разлика између „ale“ и „lager“ пива

Шта се користи као сировина за индустријску производњу сирћета?

У којој грани индустрије се примењује 75% светске производње лимунске киселине?

Квасац се производи у циљу:

Квасац се на тржишту може наћи као:

Која је примена витамина Ц у прехранбеној индустрији?

Како се дефинише одрживост у производњи хране?

Шта чини отпад у производњи хране?

У којој фази производње хране настаје највише отпада?

Како се дефинише систем ‘’нулте емисије’’ у прехранбеној производњи?