

Pitanja iz predmeta Osnove gastronomije

Poglavlje - Fundamentalnost gastronomije

1. Etimologija reči *Gastronomija* predstavlja?
2. Ko je bio Marie Antoine Carême
3. Ko je bio Georges Auguste Escoffier
4. Ko je bio Paul Bocuse
5. Sta znači pojam *Fusion cuisine*?

Poglavlje - Bezbednost hrane, praksa i rukovanje hranom

6. Koje su moguće posledice bolesti izazvanih hranom za restoran a koje prevencija bolesti koje se prenose hranom? (Nabrojati)
7. Uslovi koji favorizuju rast najčešćih mikroorganizama (osim virusa) mogu se zapamtiti akronimom FAT-TOM. Opišite svaki pojednično u 2 rečenice.
8. Koja su tri osnovna principa zaštite hrane od bakterija?
9. Šta znači "Pravilo četiri sata"?
10. Koji su Principi skladištenja hrane (11 pravila)?
11. Koji su preventivni koraci koje treba primenjivati kada je upitanju rukovanje hranom i kontrola temperature tokom proizvodnje (9 koraka)?
12. Koje su metode za odmrzavanje zamrznute hrane (3 metode)?
13. Objasnite postupak kontrole gotovih jela, rashlađivanje i skladištenje jela?
14. Objasnite postupak kontrole hrane prilikom servisa?
15. HACCP je sistematski pristup identifikaciji, proceni i kontroli opasnosti po bezbednost hrane na osnovu 7 principa. Nabrojte!
16. Kojih 6 koraka čini Praksa dobre lične higijene?
17. Radnu i zaštitnu odeću i obuću kuhinjskog osoblja čine? (6 stavki)

Poglavlje - Ishrana u gastronomiji

18. Opišite postupak sažvakane hrane koja se unosi u želudac i kroz koje različite faze prolazi (varenje, upijanje i metabolizaciju (sagorevanje)?
19. Šta su nutrijenti? Koja je njihova funkcija i koliko ima kalorija u 1g proteina, masti i ugljenih hidrata?
20. Šta je Ishrana a šta je Funkcionalna ishrana?
21. Specijalni obroci koji zadovoljavaju potrebe gostiju su: medicinske potrebe, religijska ograničenja, vegetarijanstvo i veganstvo. Nabrojte za svaku podgrupu.
22. Šta je alergija - intolerancija na hranu i koju su alergeni u hrani? (nabrojati svih 14)

Poglavlje - Menadžment

23. Objasnite šta je Nutritivni aspekt kvalitet?
24. Objasnite šta je Tehnološki aspekt kvalitet?
25. Objasnite šta je Mikrobiloški aspekt kvalitet?
26. Objasnite šta je Zdravstveno – bezbedni aspekt kvalitet?
27. Objasnite šta je Senzorni aspekt kvalitet?
28. Koja je razlika između Jelovnika i Menija?
29. Nabrojati koji faktori mogu pomoći oko planiranja? (6 faktora)
30. Jela koja se nalaze u ugostiteljskoj ponudi, po poreklu se razlikuju na (3 porekla jela)?
31. Šta su "Pisani recepti"?

32. Šta je standardizovani recept i koja je funkcija ovih recepata?
33. Objasnite šta je Konvertovanje recepta?
34. Koje su glavne pozicije u organizaciji Francuskog načina (4 pozicije)?
35. Objasnite odnos veština u hijerarhiji? (3 veštine)
36. Osoblje koje se zapošljava u ugostiteljskim industriji, restoranu ili kuhinji, mora da poseduje? (7 karakteristika)
37. Objasnite šta se podrazumeva pod: Trgovačko skladišne artikle, Lako kvarljive artikle i Artikle za dnevnu potrošnju?
38. Na tržištu se pojavljuju sertifikati koji garantuju da su proizvodi proizvedeni na neki od načina. Nabrojte i objasnite koji su to? (8 sertifikata)
39. Kuhinja može primenjuje koje sisteme rada (3 sistema) i kako se još deli kuhinja (3 podele)?
40. Objasnite, šta su Sredstva za rad?

Poglavlje - OSNOVNI PRINCIPI TOPLOTNE OBRADNE HRANE

41. Šta je kondukcija ili prevođenje?
42. Šta je konvekcija ili mešanje?
43. Šta je radijacija ili zračenje?
44. Šta je konfit?
45. Koje su osnovne metode toplotne obrade? (nabrojati 3 osnovne i pod grupe)
46. Koji su rezultati toplotne obrade na namirnicama?
47. Šta je Sous Vide? Prednosti? Glavna odlika?

1. Kolokvijum

Poglavlje - MISE EN PLACE

48. Šta se sve podrazumeva pod Mise en place?
49. Koji su koraci u Planiranju i organizaciji proizvodnje – Mise en place?
50. Koja kombinacija aromatičnog bilje se koristi u gastronomiji?
51. Nabrojte osnovne oblike sečenja povrća?
52. Koja su četiri glavna razloga za delimičnu obradu namirnica?
53. Koji se varijacije sosova uz primenu zaprške? (Tabela 29)
54. Koje su smernice za primenu i rukovanje polugotovih proizvoda? (Nabrojati 6 tački)

Poglavlje - FONDOVI I SOSOVI

55. Glavni sosovi imaju strukturu koja je sačinjena od?
56. Nabrojte 4 osnovne fonda i napišite namirnice koje ulaze u jedan fond po izboru?
57. Nabrojte Primerne osnovne sosove?
58. Šta su Hladni sosovi i nabrojte osnovne hladne fondove?
59. Šta je *Salsa*, *Reliš* i *Čatni*?

Poglavlje – SUPE

60. Koje su osnovne operacije pri kuvanju supe i čorbe?
61. Ulošci od testa se dele na više grupa?
62. Hladne supe, prema grupi životnih namirnica od kojih se pripremaju, delimo na?

Poglavlje - MESO I MESO DIVLJAČI

63. Šta se podrazumeva pod goveđim i junećim mesom? (+ slika kategorizacije mesa)
64. Šta se podrazumeva pod telećim mesom? (+ slika kategorizacije mesa)
65. Šta se se podrazumeva pod svinjskim mesom? (+ slika kategorizacije mesa)
66. Šta se se podrazumeva pod ovčije i jagnjeće meso? (+ slika kategorizacije mesa)
67. Šta se se podrazumeva pod mesom divljači? (+ podela)

Poglavlje - ŽIVINA I MESO PERNATE DIVLJAČI

68. Šta se se podrazumeva pod mesom živine? (+ slika kategorizacije mesa)
69. Kako se primenjuje toplotna obrada vlažnom toplotom kod jela od živine?
70. Kako se primenjuje kombinovana toplotna obrada kod jela od živine?
71. Kako se primenjuje toplotna obrada suvom toplotom kod jela od živine?

Poglavlje - RIBA I PLODOVI MORA

72. Hranljiva vrednost riba je? (protein, masti, mineral i vitamin)
73. Podela riba i plodova mora prema sredini? Morska riba se deli? (u podeli nabrojati po jedan primer ribe za svaku grupu)
74. Koji su kriterijumi za kvalitet ribe? (Tabela 34)
75. Koji se sosovi koriste uz toplotno obrađene ribe?

Poglavlje - POVRĆE I VOĆE

76. Koja je opšte podela povrća, prema delovima koji se koriste u gastronomiji? (nabrojati podelu i izabrati jednu vrstu povrća koja će se detaljno napisati)
77. Voće se deli pre geografskom poreklu i klimatskim uslovima? (nabrojati podelu i podgrupe)
78. Šta su Začini? (nabrojati podeli i izabrati jednu vrstu začina koja će se detaljno napisati)
79. Koje promene se dešavaju kod voća pri toplotnoj obradi?
80. Nabrojati i objasniti toplotne obrade pirinča i drugih žitarica?
81. Šta je prilog, Varivi i Garnitura?

Poglavlje - SALATE I PRELIVI

82. Koja je osnovne funkcija salata i kako se dele?
83. Kako se priprema osnovni preliv od sirćeta i ulje (Vinaigrette)?
84. Kako se priprema Osnovni fond – preliv (basic dressing)?

Poglavlje - SENDVIČI

85. Šta je funkcija sendviča i kako se dele?
86. Koje namirnice se koriste za oblaganje hladnih sendviča?

2. Kolokvijum

Poglavlje - HORS D'OEUVRES

87. Šta su Hladna predjela i kako se dele?
88. Šta su Topla predjela i kako se dele?
89. Šta su Kanapei i kako se dele?
90. Šta su Paštete, Terine i Galantin?

Poglavlje - DORUČAK

91. Šta se Jela od jaja i kako se dele?
92. Šta je Omlet sufle a šta Fritata?

Poglavlje - MLEČNI PROIZVODI

93. Šta su Buteri i koje vrste se pojavljuju u gastronomiji?
94. Kako se primenjuje sir u gastronomiji i koji su prilozi uz sireve?

Poglavlje – PEKARSTVO

95. Šta je Brioš i kako se priprema?

Poglavlje – POSLASTIČARSTVO

96. Šta su Desert i kako se dele??

Poglavlje - ESTETIKA I DEKORACIJA

97. Šta se podrazumeva pod aranžiranje hrane u bife stolu?
98. Šta se podrazumeva pod jela na tanjiru? (koje su to komponente; Objasnite?)

3. Kolokvijum