

**PITANJA I LITERATURA IZ OBLASTI IZ KOJE ĆE SE POLAGATI USMENI I  
PISMENI ISPIT ZA POZICIJU RADNOG MJESTA**

**GLAVNI KUHAR (SSS)**

1. Koja je osnovna djelatnost JU Terapijska zajednica Kampus Kantona Sarajevo?
2. Ko su korisnici usluga JU Terapijska zajednica kampus KS?
3. Ko je osnivač JU terapijska zajednica Kampus KS?
4. Šta su dužni poštovati svi radnici JU Terapijska zajednica kampus KS u odnosu na korisnike?
5. Koje kvalitete treba da posjeduje radnik (kuhar) Kampusu u radu sa korisnicima ustanove?
6. Principi organizacije kuhinje su?
7. Koje štetočine mogu uzrokovati širenje bolesti i bakterija u ostavama hrane?
8. Eliminacija štetočina- štetočine se mogu eliminisati?
9. Sigurnosna pravila kod korištenja noževa u kuhinji?
10. Preporučena temperatura za čuvanje mesa, peradi i ribe je?
11. Vlažne metode u kulinarstvu su?
12. Baza za supu, umake i sosove?
13. Toplota se prenosi na hranu?
14. U malu opremu (pribor) za kuhinju spadaju?
15. Koje su obaveze kuhara u JU Terapijska zajednica Kampus KS?
16. Higijena je?
17. Čišćenje je?
18. Šta je dezinfekcija?
19. Kako treba izgledati kuhinjski prostor nakon čišćenja?
20. Kako se dijele namirnice po porijeklu?
21. Da li osobe koje rade na svojim radnim mjestima i dolaze u neposredan dodir sa namirnicama kao i sredstvima za održavanje lične higijene, njege i uljepšavanja lica i tijela moraju nositi posebnu radnu odjeću i obuću?
22. Kako postupamo sa otpadom koji nastaje kao rezultat življenja i djelovanja u prostoru?
23. U koje sosove ili temeljce spada majoneza?
24. Koje sve salate ubrajamo u salate od svježeg povrća?
25. Kolika treba biti unutarnja temperatura hladnjaka?
26. Kolika treba biti unutarnja temperatura zamrzivača?
27. Na kojoj temperaturi se čuvaju topla jela?
28. Koliko često se provode eksterne mjere deratizacije?
29. Salmonela je?
30. Lična higijena u užem smislu obuhvata?
31. Radnu odjeću i obuću treba čuvati u?
32. Šta je kliconoša ?
33. Grantinirati znači?
34. Pohovana šnicla na pariški način znači da je ista pohovana u?
35. Od kojih namirnica se priprema rojal masa?
36. Koliko dugo se čuvaju dnevni uzroci hrane?
37. Na koji način vršimo pravilno mjerenje temperature termički obrađenog komada mesa?
38. Šta je najvažniji preduslov za očuvanje zdravstvene ispravnosti hrane?
39. Štaubovati neko jelo znači?
40. Zamrznuta hrana koja se jednom odmrzne, ne može se ponovo zamrzavati?

## **Literatura:**

- [https://academy.turizambih.ba/wp-content/uploads/2024/01/PROFI\\_prirucnik\\_kuharstvo.pdf](https://academy.turizambih.ba/wp-content/uploads/2024/01/PROFI_prirucnik_kuharstvo.pdf)
- Pravilnik o radu sa unutrašnjom organizacijom i sistematizacijom radnih mjesta JU Terapijska zajednica - Kampus Kantona Sarajevo (decembar 2022.g)
- Pravilnik o kućnom redu u JU Terapijska zajednica - Kampus Kantona Sarajevo 25.03.2021. godine
- Etički kodeks u JU Terapijska zajednica - Kampus Kantona Sarajevo 2021.godina[www.kampus.ba](http://www.kampus.ba)
- Vodič za higijenski minimum
- Vodič dobre higijenske prakse
- Ugostiteljski kuhar, Svjetlost, 1984 godine, Autor Milan Šakota
- Priručnik za sticanje osnovnih znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i predmeta opšte upotrebe i ličnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe, Zavod za javno zdravstvo Kantona Sarajevo, Sarajevo, 2013 godine, Autori: Prof.dr. Zarema Obradović, spec.epidemiolog, Amar Žilić, dipl.san.ing, Mr. Neda Ferhatović, dipl.san.ing, Dr. Alma Bungur, spec.epidemiolog, Dr. Anisa Bajramović, spec.epidemiolog, Dr. Zimka Šeremet, spec.epidemiolog, Prim.dr. Misala Mahmutćehajić, spec.epidemiolog i Prim.dr. Senada Hadžijusufović, spec.epidemiolog