

ЗАВРШНИ ИСПИТ

ПОСЛАСТИЧАР

Приручник о полагању завршног испита
у образовном профилу посластичар

Садржај

УВОД.....	1
НОВИ КОНЦЕПТ ЗАВРШНОГ ИСПИТА.....	2
I ПРОГРАМ ЗАВРШНОГ ИСПИТА.....	3
1. ЦИЉ	3
4. ПРЕДУСЛОВИ ЗА ПОЛАГАЊЕ И СПРОВОЂЕЊЕ ЗАВРШНОГ ИСПИТА.....	6
5. ОРГАНИЗАЦИЈА ИСПИТА.....	6
5.1. Припрема ученика за полагање	7
5.2. Испитна комисија.....	7
6. ОЦЕЊИВАЊЕ НА ИСПИТУ.....	7
6.1. Испитни задаци.....	7
6.2. Оцењивање радног задатка.....	7
7. ЕВИДЕНТИРАЊЕ УСПЕХА И ИЗВЕШТАВАЊЕ.....	8
8. ДИПЛОМА И УВЕРЕЊЕ.....	8
АНЕКС 1. Стандард квалификације посластичар.....	9
АНЕКС 2. РАДНИ ЗАДАЦИ СА ОБРАСЦЕМ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ	11
ЛИСТА РАДНИХ ЗАДАТАКА	13
РАДНИ ЗАДАЦИ.....	14
ПРИЛОГ Ценовник намирница	54
ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ	I

УВОД

Модернизација друштва и усмереност ка економском и технолошком развоју подразумевају иновирање како општих, тако и специфичних циљева стручног образовања. У том смислу стручно образовање у Србији се, пре свега, мора усмеравати ка стицању стручних знања и развоју кључних компетенција неопходних за успешан рад, даље учење и постизање веће флексибилности у савладавању променљивих захтева света рада и друштва у целини и већу мобилност радне снаге.

Да би се унапредио квалитет, укључиле интересне групе и социјални партнери, обезбедио ефикасан трансфер знања и стицање вештина код свих учесника у образовном процесу уз пуно уважавање етничких, културолошких и лингвистичких различитости, Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије започело је припреме за реорганизацију и реформу система стручног образовања, доношењем Стратегије развоја стручног образовања у Србији¹. Уследиле су огледне активности на иновацијама које су се превасходно односиле на увођење наставних планова и програма заснованих на компетенцијама и исходима учења, промене у организацији рада школе, осавремењивање наставе и примену новог концепта испита. Новине у стручном образовању су формализоване кроз важећа законских решења², као и у оквиру стратешких праваца којима се дугорочно одређује образовна политика у стручном образовању Републике Србије.³

На тим основама је након фазе реализације и евалуације огледа, у подручју рада трговина, угоститељство и туризам од школске 2012/13. године, уведен нови наставни програм⁴: **посластичар**. Овај програм развијен је на основу **стандарда квалификације**. Примена стандардизације у систему стручног образовања подразумева и увођење новог концепта завршног испита, чиме се обезбеђује провера стечености стручних компетенција прописаних стандардом квалификације.

Прва генерација ученика образовног профила **посластичар** завршава своје школовање полагањем завршног испита школске 2014/15. године.

Програм завршног испита припремљен је уз консултације и према захтевима социјалних партнера – Уније послодаваца, Привредне коморе Србије, одговарајућих пословних удружења и уз активно учешће наставника средњих стручних школа у којима се програм спроводи. Овај програм настао је на основу свеобухватног истраживања различитих међународних концепата завршног испита, уз уважавање постојећих искустава у овој области у Републици Србији.

Будући да успешно спровођење завршног испита претпоставља припрему свих учесника и примену прописаних процедура, Завод за унапређивање образовања и васпитања – Центар за стручно образовање и образовање одраслих (у даљем тексту: Центар), у сарадњи са тимом наставника, припремио је Приручник о полагању завршног испита (у даљем тексту: Приручник). Упутства из овог приручника су важна како би се осигурало да се испит спроводи на исти начин у свакој школи и да га сви ученици полажу под једнаким условима.

Приручник који је пред Вама је јавни документ намењен ученицима и наставницима средњих стручних школа у којима се реализује наставни програм **посластичар**, социјалним партнерима и свим другим институцијама и појединцима заинтересованим за ову област.

Овај документ ће у наредном периоду бити унапређиван и прошириван у складу са захтевима развоја националног система квалификација, потребама школа и социјалних партнера.

¹ "Службени гласник РС" бр. 1/07

² Закон о основама система образовања, "Службени гласник РС" бр.72/2009, 52/2011 и 55/2013 и Закон о средњем образовању и васпитању "Службени гласник РС" бр.55/2013

³ Стратегија развоја образовања у Републици Србији до 2020.

⁴ "Службени гласник РС – Просветни гласник" бр. 10/12 и 1/13

НОВИ КОНЦЕПТ ЗАВРШНОГ ИСПИТА

Завршни испит је један од елемената система обезбеђивања квалитета стручног образовања. Полагањем завршног испита у средњем стручном образовању, појединац стиче **квалификацију** неопходну за учешће на тржишту рада.

Завршним испитом по новом концепту се проверава да ли је ученик, по успешно завршеном трогодишњем образовању, стекао стандардом квалификације прописана знања, вештине, ставове и способности, тј. главне стручне компетенције за занимање(а) за које се школовао у оквиру образовног профила.

Поред дипломе, сваки појединац полагањем оваквог испита стиче и тзв. додатак дипломи - *Уверење о положеним испитима у оквиру савладаног програма за образовни профил*, чиме се на транспарентан начин послодавцима представљају стечене компетенције.

Нови концепт завршног испита који се примењује у свим одељењима истог образовног профила заснован је на **принципима**:

- уједначавање квалитета завршног испита на националном нивоу,
- унапређивање квалитета процеса оцењивања.

Уједначавање квалитета завршног испита на националном нивоу подразумева спровођење испита по једнаким захтевима и под једнаким условима у свим школама. Увођење механизма осигурања квалитета дефинисаних кроз стандардизоване процедуре и упутства за реализацију, важан су аспект квалитетног спровођења испита. На тај начин се доприноси уједначавању квалитета образовања на националном нивоу за сваки образовни профил.

Унапређивање квалитета процеса оцењивања постиже се применом **методологије оцењивања заснованог на компетенцијама**⁵, као валидног и објективног приступа вредновању компетенција. Развој објективних критеријума процене и одговарајућих метода и инструмената омогућен је успоставом система стандарда квалификације. У складу са тим, оцењивање засновано на компетенцијама почива на операционализацији радних задатака проистеклих из реалних захтева посла, односно процеса рада.

Квалитет оцењивања посебно у домену поузданости и објективности, остварује се и увођењем делимично екстерног оцењивања. Представници послодаваца, стручњаци у одређеној области, обучавају се и учествују као екстерни чланови комисија у оцењивању на завршном испиту.

Резултати завршног испита користе се у процесу **самовредновања** квалитета рада школе, али и **вредновања** образовног процеса у датом образовном профилу, на националном нивоу. Они су истовремено и смерница за унапређивање образовног процеса на оба нивоа.

За сваки образовни профил припрема се **Приручник**, којим се детаљно описује начин припреме, организације и реализације испита. У састав Приручника улазе: листа радних задатака, радни задаци и обрасци за оцењивање радних задатака.

⁵ За потребе примене концепта оцењивања заснованог на компетенцијама у стручном образовању и посебно у области испита развијен је приручник „Оцењивање засновано на компетенцијама у стручном образовању“ у оквиру кога су описане карактеристике концепта, његове предности у односу на остале приступе оцењивању, методе примерене таквој врсти оцењивања, као и стандардизован методолошки пут за развој критеријума процене компетенција за одређену квалификацију (www.zuov.gov.rs)

I ПРОГРАМ ЗАВРШНОГ ИСПИТА

1. ЦИЉ

Завршним испитом проверава се да ли је ученик, по успешно завршеном образовању за образовни профил **посластичар**, стекао стручне компетенције прописане Стандардом квалификације **посластичар**⁶.

2. СТРУКТУРА

У оквиру завршног испита ученик извршава **један сложени радни задатак** којим се проверава стеченост стручних компетенција.

3. ОЦЕЊИВАЊЕ СТРУЧНИХ КОМПЕТЕНЦИЈА

У оквиру завршног испита се проверава стеченост **стручних компетенција**. Оцењивање стручних компетенција врши се током реализације извођења практичних радних задатака. Радни задаци формиран су превасходно на основу јединица компетенција и омогућавају проверу оспособљености ученика за примену знања, демонстрацију вештина и професионалних ставова у радном контексту. На овај начин је омогућено мерење знања, вештина, ставова и способности који одговарају Стандарду квалификације **посластичар**.

Критеријуми оцењивања стручних компетенција развијени су на основу јединица компетенција и чине *Оквир за оцењивање компетенција за квалификацију **посластичар** (у даљем тексту: Оквир)*. Оквир садржи критеријуме процене, дате у две категорије: аспекти и индикатори процене. Инструменти за оцењивање стручних компетенција – обрасци који се користе на завршном испиту формиран су у складу са Оквиром.

⁶ Стандард квалификације посластичар дат је у Анексу 1 овог Приручника

Оквир за оцењивање компетенција за квалификацију посластичара

Компетенција: Организовање сопственог рада и радног места и вођење евиденције				
Аспекти	индикатори			
	1	2	3	4
Примена хигијенских стандарда	Одржава хигијену радног места, средине, опреме и инвентара	Примењује хигијенске стандарде при руковању намирницама, полупроизводима и готовим посластицама	Отклања и разврстава отпад на одговарајуће место у току целокупног производног процеса	Користи адекватну заштитну опрему при раду
Коришћење специфичне опреме, уређаја и алата	Бира опрему уређаје и алат	Организује радно место (простор, опрема, алат)	Подешава контролише и рукује електричним уређајима и алатима	Искључује и оставља уређаје и алат у исправном стању
Вођење евиденције	Израђује нормативе	Пише листу потребних намирница	Израђује основну калкулацију за целу тарту и једно парче	

Компетенција: Израда послатице					
Аспекти	индикатори				
	1	2	3	4	5
Припрема намирница према нормативу	Врши одабир намирница према нормативу	Контролише квалитет и исправност намирница	Мери све намирнице према нормативу	Одлаже/складишти намирнице према НАССР	
Механичка обрада намирница	Пере и чисти одабране намирнице	Користи и комбинује одговарајуће начине механичке припреме	Израђује полупроизвод према техношком редоследу	Обликује масу-полупроизвод, за послатицу	
Термичка обрада намирница	Примењује одговарајући вид термичке обраде	Прати и контролише процес термичке обраде	Постиже одговарајућу конзистенцију печене масе	Постиже одговарајућу конзистенцију припремљеног крема	Постиже одговарајућу конзистенцију припремљеног прелива
Контрола квалитета послатице и процеса рада	Достиже одговарајући изглед послатице(боја,конзистенција,хомогеност)	Постиже одговарајући мирис и укус послатице	Оптимално користи време предвиђено за израду радног задатка (45min+270 min)		
Сервирање, декорисање и презентовање послатице	Врши одабир начина декорисања послатице	Декорише целу послатицу	Израђује декоративне елементе	Сервира послатицу према утврђеним стандардима уцело и појединачно	Презентује послатицу
Завршни радови	Попуњава декларацију	Врши одабир амбалаже за паковање према врсти полупроизвода и производа	Примењује адекватан начин чувања готових производа		

За проверу прописаних компетенција, а на основу оквира за процену компетенција утврђује се **листа радних задатака**.

Листу радних задатака за проверу компетенција и радне задатке припрема Центар у сарадњи са тимовима наставника.

4. ПРЕДУСЛОВИ ЗА ПОЛАГАЊЕ И СПРОВОЂЕЊЕ ЗАВРШНОГ ИСПИТА

Ученик може да полаже завршни испит у складу са Законом.

Посебни предуслови за полагање и спровођење завршног испита дати су у следећој табели.

Ученик
<ul style="list-style-type: none"> ● важећа санитарна књижица; ● прописана одећа и обућа: <ul style="list-style-type: none"> ○ радна униформа беле боје - блуза, панталоне / сукња на преклоп, ○ капа / марама повезача , ○ кецеља, ○ 2 крпе, ○ клонпе / радне ципеле); ● задовољавајућа лична хигијена за рад на радном месту: <ul style="list-style-type: none"> ○ окупан/а, ○ подшишан и обријан, ○ уредних ноктију, ○ без накита (пирсинга), ○ без шминке и мириса. ○ повезана коса. ● без мобилног телефона
Школа
<p>за припрему и спровођење завршног испита неопходно је да школа самостално или у договору са социјалним партнерима обезбеди потребне услове:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● време, ● потребне сировине (намирнице) ● простор, ● машине и уређаје, ● алате за израду одговарајућих радних задатака.

Ученици који не задовољавају прописане предуслове не могу приступити полагању испита.

5. ОРГАНИЗАЦИЈА ИСПИТА

Организација завршног испита спроводи се у складу са Правилником којим је прописан програм завршног испита за образовни профил посластичар.

Школа благовремено планира и припрема људске и техничке ресурсе за реализацију испита и израђује распоред полагања.

Завршни испит спроводи се у школским кабинетима, школским радионицама, угоститељским објектима или у другим просторима који испуњавају услове радних места за које се ученик образовао.

У периоду припреме школа организује обуку чланова комисије за оцењивање на завршном испиту уз подршку стручних сарадника школе.

Завршни испит за ученика може да траје највише један дан.

5.1. Припрема ученика за полагање

За сваког ученика директор школе именује **ментора**. Ментор је наставник стручних предмета који је обучавао ученика у току школовања. Он помаже ученику у припремама за полагање завршног испита. У оквиру три недеље планиране наставним планом за припрему и полагање завршног испита, школа организује консултације, информише кандидате о критеријумима оцењивања и обезбеђује услове (време, простор, опрема) за припрему ученика за све задатке предвиђене завршним испитом.

5.2. Испитна комисија

По формирању Испитног одбора директор утврђује чланове испитне комисије за оцењивање на завршном испиту и њихове заменике. Имена екстерних чланова комисије достављају се Центру. Комисију чине три члана, које именује директор школе, према прописаној структури:

- два наставника стручних предмета за образовни профил **посластичар**, од којих је један председник комисије
- представник послодаваца – компетентни извршилац датих послова у области **посластичарства** – кога предлаже Унија послодаваца Србије у сарадњи са одговарајућим пословним удружењима, Привредном комором Србије и Центром⁷.

Ради ефикасније реализације завршног испита, ако за то постоје прописани кадровски и материјални услови, у школи се може формирати и више испитних комисија, које могу истовремено и независно да обављају оцењивање.

6. ОЦЕЊИВАЊЕ НА ИСПИТУ

6.1. Испитни задаци

Провера прописаних компетенција спроводи се на основу листе стандардизованих радних задатака, која је саставни део Приручника (Анекс 2).

Стручно веће наставника стручних предмета школе бира радне задатке из овог Приручника и формира **школску листу** која ће се користити у том испитном року. Број понуђених радних задатака, за ученике једног одељења који полажу завршни испит, мора бити најмање 10% већи од броја ученика, уз услов да ученици раде различите задатке.

Ученик извлачи један радни задатак непосредно пред полагање завршног испита, без права замене.

Процес израде радног задатка се састоји из **писаног дела, практичног извођења и презентације**.

Након извлачења радног задатка, ученик приступа изради писаног дела. Писани део задатка је увод у практични део, састоји се из израде норматива и основне калкулације, и у оквиру њега постоји елиминационо питање (израда норматива).

Сваком ученику се обезбеђују једнаки услови за обављање радног задатка.

6.2. Оцењивање радног задатка

Оцену о стеченим стручним компетенцијама на завршном испиту даје испитна комисија. Оцењивање радног задатка се врши **индивидуално**. Сваки члан испитне комисије пре испита добија свој образац за оцењивање радног задатка⁸, а председник комисије води и Записник о полагању завршног испита.

Након прегледа и вредновања писаног дела чланови комисије **техником посматрања** оцењују практично извођење. На крају комисија процењује презентацију ученика и процену евидентира у обрасцу.

⁷ Сагласност на чланство представника послодаваца у комисији, на предлог школа, даје Унија послодаваца Србије односно Привредна комора Србије у сарадњи са Заводом за унапређивање образовања и васпитања - Центром. Базу података о екстерним члановима испитних комисија води Центар.

⁸ У оквиру Анекса 2 овог Приручника налази се образац за оцењивање радног задатка

Време израде радног задатка контролишу сви чланови комисије. Уколико ученик није реализовао практично извођење у оквиру предвиђеног времена прекида се извођење и комисија оцењује оно што је до тог тренутка урађено.

Радни задатак оцењује се са највише **100 бодова**.

Успех на завршном испиту зависи од укупног броја бодова које је ученик стекао извршавањем целокупног радног задатка. Сваки члан испитне комисије у свом обрасцу за оцењивање радног задатка утврђује укупан број бодова. Појединачан број бодова (сваког члана комисије) се уноси на одговарајуће место у Записнику о полагању завршног испита и на основу тога комисија утврђује просечан број бодова за радни задатак.

Када кандидат извршењем радног задатка оствари просечних 50 и више бодова, сматра се да је показао компетентност. **Уколико је просечан број бодова на радном задатку мањи од 50, сматра се да кандидат није показао компетентност. У овом случају оцена успеха на завршном испиту је недовољан (1).**

Бодови се преводе у успех према следећој скали:

ПРОСЕЧАН БРОЈ БОДОВА	УСПЕХ
50 – 63	довољан (2)
64 – 77	добар (3)
78 – 90	врло добар (4)
91 – 100	одличан (5)

7. ЕВИДЕНТИРАЊЕ УСПЕХА И ИЗВЕШТАВАЊЕ

Током завршног испита за сваког ученика појединачно, води се Записник о полагању завршног испита. У оквиру записника прилажу се:

- писани део задатка;
- стандардизовани обрасци за оцењивање радног задатка свих чланова комисије.

Након реализације завршног испита комисија утврђује и евидентира успех ученика у Записнику о полагању завршног испита и ти резултати се објављују, као незванични, на огласној табли школе.

На основу резултата испита, Испитни одбор утврђује успех ученика на завршном испиту. Након седнице испитног одбора на којој се разматра успех ученика на завршном испиту, на огласној табли школе објављују се званични резултати ученика на завршном испиту.

Након реализације испита, а на захтев Центра, школа је у обавези да резултате испита достави Центру, ради праћења и анализе завршног испита. У ту сврху Центар благовремено прослеђује школи одговарајуће обрасце и инструменте за праћење.

8. ДИПЛОМА И УВЕРЕЊЕ

Ученику који је положио завршни испит издаје се *Диплома о стеченом средњем образовању за образовни профил **посластичар***.

Уз Диплому школа ученику издаје *Уверење о положеним испитима у оквиру савладаног програма за образовни профил **посластичар***.

АНЕКС 1. Стандард квалификације посластичар

Стандард квалификације у овом документу обједињује опис рада дефинисан правилником о завршном испиту за овај профил и опис циљева и исхода стручног образовања утврђен правилником о наставном плану и програму за овај образовни профил

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

1. **Назив квалификације:** Посластичар
2. **Подручје рада:** Трговина, угоститељство и туризам
3. **Ниво квалификације:** III
4. **Трајање образовања:** три године
5. **Сврха квалификације:** Припрема, декорисање и сервирање топлих, хладних и сувих посланица.
6. **Стручне компетенције:**
 - Организовање сопственог рада и радног места
 - Пријем, обрада, паковање и складиштење намирница и готових посланица
 - Припрема топлих, хладних и сувих посланица
 - Пријем и издавање поруџбине
 - Вођење евиденција
7. **Опис рада**

Стручна компетенција	Јединице компетенције
Организовање сопственог рада и радног места	<ul style="list-style-type: none"> - Одржава хигијену и здравствено безбедносне услове - Припрема опрему, уређаје и инвентар - Комуницира са сарадницима - Учествује у изради дневне понуде - Обавља процедуре затварања (процедуре "предаје смене") - Прати иновације у области посластичарства
Пријем, обрада, паковање и складиштење намирница и готових посланица	<ul style="list-style-type: none"> - Одређује врсту, класу и категорију намирница потребних за припрему посланица - Контролише исправност намирница - Механички и термички обрађује намирнице за припрему посланица - Пакује и складишти необрађене и обрађене намирнице - Уклања неисправне намирнице - Пакује и складишти готове посланице
Припрема топлих, хладних и сувих посланица	<ul style="list-style-type: none"> - Припрема сладолед - Припрема торте и колаче - Припрема ледене посланице - Припрема ситне колаче - Припрема чајно пециво - Припрема воћне салате и купове - Припрема напитке - Припрема топле посланице - Декорише посланице
Пријем и издавање поруџбине	<ul style="list-style-type: none"> - Комуницира са конобарима и клијентима у вези са поруџбинама - Сервира припремљене посланице за услуживање - Декорише поруџбину - Сарађује са осталим одељењима угоститељског објекта
Вођење евиденција	<ul style="list-style-type: none"> - Требује потребну количину намирница - Пописује намирнице - Води евиденцију поруџбина и издатих посланица - Води евиденцију о расходованим - неисправним намирницама - Примењује нормативе - Израђује декларације за готове производе - Израђује калкулације производних цена

АНЕКС 2.
РАДНИ ЗАДАЦИ СА ОБРАСЦЕМ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ НА ЗАВРШНОМ
ИСПИТУ

Поштовани ученици, ментори и оцењивачи,

Пред вама је документ који садржи листу радних задатака, текст радних задатака и образац за оцењивање који ће бити коришћени на завршном испиту за образовни профил **посластичар**. Намењен је за вежбање и припрему за полагање завршног испита, као и оцењивачима за усвајање примењене методологије оцењивања.

Задаци са пратећим обрасцем за оцењивање су састављени према компетенцијама које се проверавају на испиту. Посластица, која чини радни задатак, биће позната на испиту и различита за сваког ученика.

У оквиру сваког задатка проверава се ученикова компетентност и у погледу вођења евиденција о намирницама, декорисању и презентовању посластице, као и одржавању хигијене и здравствено безбедносних услова.

Сваки радни задатак доноси максимално 100 бодова. Ученик мора остварити **најмање 50 бодова на задатку** како би положио испит. Образац за оцењивање садржи утврђене аспекте, индикаторе оцењивања као и одговарајуће мере процене дате кроз двостепену скалу. У опису сваког задатка задато је максимално време за његово извршење.

Правилно извођење у оквиру радног задатка подразумева да је ученик способан да **самостално** обавља радне операције, да показује поседовање неопходних знања и вештина за извршавање комплексних послова и повезивање различитих корака у оквиру њих. Сви наведени критеријуми морају бити узети у обзир приликом процене компетентности.

Радни задаци које ће бити реализовани на завршном испиту омогућавају проверу оспособљености ученика за обављање конкретних послова за квалификацију за коју су се школовали, као и утврђивање спремности за укључивање у свет рада.

Желимо вам срећан и упешан рад!

Аутори

ЛИСТА РАДНИХ ЗАДАТАКА

По завршеном образовању за образовни профил **посластичар** ученик стиче стручне компетенције које се проверавају одговарајућим радним задацима како је то наведено у следећој табели.

Шифра радног задатка	Назив радног задатка Припрема посланице:
ПОС-01	Торта са малинама од жуте бисквит масе
ПОС-02	Торта са орасима од браон нус масе
ПОС -03	Торта са чоколадним мусом од чоколадне бисквит масе
ПОС -04	Округла Коки торта са лешник бутер кремом
ПОС -05	Коки торта са чоколадним Париским кремом
ПОС -06	Ана Павлова торта од Меринг масе
ПОС -07	Романов торта од Меринг масе
ПОС -08	Чоколадна торта од чоколадне Меринг масе
ПОС -09	Округла Боем торта са Шампонеz филмом од црне чоколаде
ПОС -10	Четвртаста Боем торта
ПОС -11	Четвртаста Реформ торта
ПОС -12	Округла Добош торта
ПОС -13	Четвртаста Добош торта
ПОС -14	Округла воћна Дипломат торта
ПОС -15	Чоколадна Дипломат торта правоугаоног облика
ПОС -16	Округла Сахер торта
ПОС -17	Округла Хофбург торта
ПОС -18	Чоколадна округла торта са Ганаж преливопм
ПОС -19	Чоколадна четвртаста торта са Париским кремом
ПОС -20	Савремена чоколадна торта
ПОС -21	Рококо торта у облику цвета
ПОС -22	Пањ торта
ПОС -23	Чоколадна торта необичног облика
ПОС -24	Свечана чоколадна торта
ПОС -25	Округла торта са мешаним воћем
ПОС -26	Округла торта са белим бадемом
ПОС -27	Торта са јагодама у облику срца
ПОС -28	Савремена торта са бресквама
ПОС -29	Четвртаста торта са поморанџама
ПОС -30	Кестен торта
ПОС -31	Мока торта
ПОС -32	Грилијаш торта
ПОС -33	Торта од ораха увијена у декор масу
ПОС -34	Торта од ораха панирана орасима на листиће
ПОС -35	Бадем торта увијена у марципан
ПОС -36	Бадем торта панирана печеним бадемом
ПОС -37	Лешник торта преливена фонданом
ПОС -38	Лешник торта превучена марципаном
ПОС -39	Лешник торта панирана печеним лешником

РАДНИ ЗАДАЦИ

ПОС-1:

Торта са малинама од жуте бисквит масе

За прославу 15-ог рођендана (женска особа), наручена је савремено обликована торта са малинама, за 12 особа, од жуте бисквит масе, са баваро кремом са ванилом, диском од желеа са малинама, желе преливом од малина и одговарајућом декорацијом од црне чоколаде и златних листића.

Напомена: Трака од жуте бисквит масе декорисана је малина розе обојеном жутом бисквитном масом, обликоване у дијагоналне линије и два листа бисквит масе обликоване и печене на папиру (мало натренковати). Декорација од црне чоколаде формирана је у спирале и троуглове декорисане у малим сегментима листићима или златном бојом у праху.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је у цело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

ПОС-02:

Торта са орасима од браон нус масе

Поводом свечаног ручка у банкет сали хотела „Palace“, потребно је припремити савремено обликовану тарту са орасима од браон нус масе (браон маса је декорисана елементима од жуте бисквит и листовима од браон масе печених на папиру), филом од баваро крема са лешник пастом или светло печеним лешником (декоративни прстеновима треба да буду сложени у три величине и са аромом лешника, ораха и бадема), преливом фондан браон боје у две нијансе и са декорацијом у облику паукове мреже од карамелизованог лешника и црне чоколаде.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-03:

Торта са чоколадним мусом од чоколадне бисквит масе

Поруџбина: Живковић, датум 21.06.2015, за 12h.

Савремено обликована торта, за 12 особа, са чоколадним мусом и од чоколадне бисквит масе, која је печена на папиру у облику листова (два листа натренкована), преливом од чоколадне глазуре (црна чоколада) и декорацијом, на ободу, чоколадом на траци, а по површини обликованим сегментима од беле, црвене и црне чоколаде.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-04:

Округла Коки торта са лешник бутер кремом

Поруџбина за фирму _____, 12.03.2015, за 13h.

Округла Коки торта за 12 особа, са лешник бутер кремом, чоколадном меканом ганаж глазуром и декорацијом од чоколаде, обликоване по шаблону, и магичног шећера или глугозе.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-05:

Коки торта са чоколадним париским кремом

Поруџбина за _____, датум _____, време _____. Коки торта, четвртаста, за 12 особа, са чоколадним париским кремом, чоколадном меканом ганаж глазуром и декорацијом од чоколаде, обликоване по шаблону, и карамелизованог лешника.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-06:

Ана Павлова торта од меринг масе

Поводом чајанке наручена је Торта *Ана Павлова* од меринг масе, за 8 особа, припремљена са посластичарским кремом, шлагом и воћем и одговарајућом декорацијом од наведених полупроизвода.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посластицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посластицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посластице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посластицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посластице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посластице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање послатице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посластице. Максимално време за израду посластице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-07:

Романов торта од меринг масе

Повод чајанке наручена је округла *Романов торта* од меринг масе, за 8 особа, са посластичарским кремом, свежим јагодама, кратко прошираним јагодама и шлагом и одговарајућом декорацијом од наведених полупроизвода.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-08:

Чоколадна торта од чоколадне меринг масе

Поводом свечане вечере у банкет сали хотела „Palace“, датум_____, потребно је припремити округлу чоколадну тарту од чоколадне меринг масе, за 12 особа, са посластичарским кремом, млечном чоколадом и шлагом и декорисану сегментима од чоколаде и шлага.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посластицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посластицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писанм делу, који претходи изради посластице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посластицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посластице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посластице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање послатице, као и примена одговарајућег начина чувања готове послатице. Максимално време за израду посластице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-09:

Округла Боем торта са Шампонеz филмом од црне чоколаде

Поводом прославе 20 година матуре, потребано је припремити округлу Боем торту (боем маса печена на посластичарском плеху и обликована у округли лист масе), за 12 особа, са Шампонеz филмом од црне чоколаде, преливом од црне чоколаде и декоративним елементима од три врсте чоколаде.

Потребно је израдити наручену торту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију . Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посластицу (порекао, састав намирница, занимљивост за одређену посластицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посластице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посластицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити калкулацију за целу торту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посластице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посластице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање послатице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посластице. Максимално време за израду посластице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-10:

Четвртаста Боем торта

Поводом прославе 10 година матуре, потребно је припремити четвртасту Боем торту, за 12 особа, са филмом од бутер крема од црне чоколаде, преливом од црне чоколаде и декоративним елементима од три врсте чоколаде.

Потребно је израдити наручену торту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити калкулацију за целу торту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-11:

Четвртаста Реформ торта

Поводом 10 година матуре потребно је припремити *Реформ тарту* четвртасту (реформ маса печена на послатичарском плеху и обликована у четвртаст лист масе), за 12 особа, са филом од реформ крема са црном чоколадом, панирану са млевеним орасима и декорисану елементима од чоколаде и карамелизованих ораха.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити послатицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену послатицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради послатице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за послатицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради послатице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде послатице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање послатице, као и примена одговарајућег начина чувања готове послатице. Максимално време за израду послатице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-12:

Округла Добош торта

Госпођа Ристић је за петак 12.3. у 18 часова, наручила округлу Добош тарту за 12 особа, са одговарајућом декорацијом.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе тортe и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-13:

Четвртаста Добош торта

Поводом веридбе Огњена Пантића и Весне Чворовић, за среду 14.04.2014, у 14h, наручена је Добош торта, декорисана.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити послатицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену послатицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради послатице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за послатицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради послатице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде послатице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање послатице, као примена одговарајућег начина чувања готове послатице. Максимално време за израду послатице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-14:

Округла воћна Дипломат торта

Поводом свечане вечере, за среду 12.05.2014, у 18 часова, наручена је округла воћна Дипломат торта, за 12 особа, декорисана воћем.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-15:

Чоколадна Дипломат торта правоугаоног облика

За потребе хладног бифеа, наручена је, за суботу, 13.06.2015 у 19h, Чоколадна Дипломат торта правоугаоног облика, за 12 особа, са декорацијом од чоколаде.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатака, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-16:

Округла Сахер торта

Поводом вечери аустријске кухиње поручена је Сахер торта, округла, са 12 особа, декорисана елементима од црне и беле чоколаде.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе тортe и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-17:

Округла Хофбург торта

За учешће на манифестацији Дани Беча у Београду, потребно је припремити Хофбург тарту, округлу, за 8 особа и декорисану од марципана и црне чоколаде.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је у цело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-18:

Чоколадна округла торта са Ганаж преливом

За прославу 50. рођендана, госпођа Јовановић поручила је чоколадну, округлу тарту, за 12 особа, са ганаж преливом од црне чоколаде, декорисану елементима од црне и беле чоколаде.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе тортe и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-19:

Чоколадна четвртаста торта са Париским кремом

За прославу дечијег рођендана, потребно је припремити чоколадну тарту четвртастог облика, са париским кремом, са преливом од млечне чоколаде и одговарајућом декорацијом од декор масе.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-20:

Савремена чоколадна торта

За потребе хладног бифеа, за 06. јун 2915, у 20 часова, потребно је припремити чоколадну тарту за 12 особа, од чоколад масе, чоколад желатин кремом и ганаж глазуrom, са одговарајућом декорацијом.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекао, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-21:

Рококо торта у облику цвета

Поводом свечаног ручка Петар Јовановић је наручио Рококо торту у облику цвета, за 12 особа.

Потребно је израдити наручену торту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу торту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-22:

Пањ торта

Госпођа Весна Томић је наручила Пањ тарту, за 12 особа, од чоколад бисвит масе и чоколад путер крема, уз одговарајућу декорацију од марципана (или декор масе).

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити послатицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену послатицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради послатице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за послатицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради послатице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде послатице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање послатице, као и примена одговарајућег начина чувања готове послатице. Максимално време за израду послатице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-23:

Чоколадна торта необичног облика

Удружење ликовних уметника Србије је поводом другарске вечери поручило Чоколадну тарту необичног облика, за 12 особа, од чоколад бисквит масе, са декорацијом од црне, црвене и беле чоколаде и свежим јагодама.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити послатицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену послатицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради послатице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за послатицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради послатице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде послатице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање послатице, као и примена одговарајућег начина чувања готове послатице. Максимално време за израду послатице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-24:

Свечана чоколадна торта

Брачни пар Илић, обележава 25 година брака. За ту прилику желе да поруче свечану чоколадну тарту, за 12 особа, обложену декор масом и декорацијом од исте масе и црне и беле чоколаде.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, ако и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-25:

Округла торта са мешаним воћем

За прославу 50.рођендана, госпођа Јовановић је поручила је округлу тарту,за 12 особа, са мешаним воћем, желе преливом и декорисану.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче.Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, ако и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-26:

Округла торта са белим бадемом

За прославу дечијег рођендана, потребно је припремити округлу тарту са белим бадемом, за 12 особа, декорисану декор масом, са одговарајућим мотивима.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-27:

Торта са јагодама у облику срца

За прославу јубилеја 20 година брака, породица Илић је поручила тарту са јагодама у облику срца, за 12 особа, декорисану декор масом и одговарајућом декорацијом од исте и свежим јагодама.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-28:

Савремена торта са бресквама

За потребе хладног бифеа, припремити савремену тарту са бресквама, за 12 особа, од жуте бисквит масе, желатин кремом са бесквама, желе преливом и декорисацијом од воћа, црне чоколаде и магичног шећера.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-29:

Четвртаста торта са поморанџама

Поводом свечане вечере, наручена је торта са поморанџама, за 12 особа, обложена декор масом и декорисана поморанџама од декор масе за зеленим листићима (могу се користити и свеже поморанџе или кандиране коре поморанџе за декорацију).

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-30:

Кестен торта

Поводом одласка у пензију госпође Валерије Хијер у хотелу "Нови Сад" потребно је припремити Кестен тарту округлог облика, за 12 особа, филовану слатком павлаком и пасираним кестеном и декорисану дресираном павлаком, топљеном чоколадом и кестеновима израђеним од белог марципана или правим куваним кестеновима.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

ПОС-31:

Мока торта

У ресторану "Старо здање" приликом припреме хладног бифеа, шеф је дао поруџбину госпође Радмиле Довијарски, која је наручила поред осталих посластица и Мока тарту, за 12 особа, са мока кремом и декорисану.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посластицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посластицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посластице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посластицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посластице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посластице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање послатице, као и примена одговарајућег начина чувања готове послатице. Максимално време за израду посластице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-32:

Грилијаш торта

За прославу 80-тог рођендана госпође Милене Протић, њена нећака, госпођица Наталија Павловић је наручила Грилијаш тарту округлог облика, за 12 особа, филовану грилијаш путер кремом и декорацијом припремљеном од грилијаша.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе тортe и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

ПОС-33:

Торта од ораха увијена у декор масу

Поводом окупљања своје породице за прославу Божића, госпођа Станислава Продановић је у посластичарници "Оаза" наручила тарту од ораха, за 12 особа, филовану орах путер кремом и превучену декор масом са одговарајућим мотивима од декор масе.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити послатицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену послатицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради послатице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за послатицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради послатице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде послатице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање послатице, као и примена одговарајућег начина чувања послатице. Максимално време за израду послатице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-34:

Торта од ораха панирана орасима на листиће

За породично славље поводом Васкрса , попадија, госпођа Радмила Вукмировић, је поручила у посластичарници "Стари град" , тарту од ораха, за 12 особа, филовану орах путер кремом и декорисану одговарајућим мотивима од марципана.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-35:

Бадем торта увијена у марципан

Поводом 50 година брака госпође Сузане Перко и господина Горана Ивановића, њихов син, господин Звонимир Ивановић, је у посластичарници "Црвена ружа" наручио тарту од печеног бадема. Торта треба да буде израђена за 12 особа, од браон масе филована путер кремом са печеним бадемом, увијена у марципан и декорисана печеним бадемом и формираним марципаном.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је у цело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-36:

Бадем торта панирана печеним бадемом

Поводом 25 година брака госпође Ержебет Биро и господин Зорана Јанићијевића њихова ћерка, Гордана Бранковић је наручила тарту од бадема, за 12 особа, у посластичарници "Стела". Торта треба да буде са кремом од бадема и декорисана и панирана печеним бадемом.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посластицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посластицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посластице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе тортe и једног парчета) за посластицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посластице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посластице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање послатице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посластице. Максимално време за израду посластице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-37:

Лешник торта преливена фонданом

За породичну славу "Свети Никола" госпођа Крстиња Лазовић је у посластичарници ""Европа"" наручила лешник тарту преливену фонданом. Торта треба да буде израђена за 12 особа,, филована лешник путер кремом, уз одговарајућу декорацију.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-38:

Лешник торта превучена марципаном

Поводом венчања госпођице Леонтине Зурковић и господина Зорана Ненадовића , њихова кума је у посластичарници "Лала" наручила тарту од лешника. Торта треба да буде израђена за 12 особа и нафилована лешник путер кремом, превучена марципаном и декорисана лешницима од марципана.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

ПОС-39:

Лешник торта панирана млевеним лешником

Поводом крштења Наталије Симоновић њена бака, госпођа Видосава Вранић, је поручила у посластичарници "Ана" тарту од лешника. Торта треба да буде израђена за 12 особа, нафилована лешник путер кремом, панирана млевеним лешником и декорисана кремом и лешником.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију.

У писаном делу, који претходи изради послатице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за послатицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради послатице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде послатице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање послатице, као и примена одговарајућег начина чувања готове послатице. Максимално време за израду послатице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

ПРИЛОГ
Ценовник намирница

НАЗИВ АРТИКЛА	ЦЕНА У ДИНАРИМА	НАЗИВ АРТИКЛА	ЦЕНА У ДИНАРИМА
ЈАЈА (ком)	15,00	ЦИМЕТ(кес. 10 g)	15,00
МЛЕКО (l)	96,0	БЕЛО ВИНО (l)	300,00
ШЕЋЕР (kg)	60,00	ШЕЋЕР У ПРАХУ (kg)	400,00
БРАШНО (kg)	40,00	КЕСТЕН ПИРЕ (kg)	800,00
УЉЕ(l)	100,00	КАФА (kg)	1200,00
ЧОКОЛАДА ЦРНА (kg)	1100,00	ФЛИСИРАНИ БАДЕМ (kg)	1800,00
ЧОКОЛАДА (kg) МЛЕЧНА	1200,00	ШИПКА ВАНИЛЕ (1 ком.)	180,00
ЧОКОЛАДА (kg) БЕЛА	900,00	ПРЕХРАМБЕНЕ БОЈЕ (5гр)	40,00
МАГИЧНИ ШЕЋЕР (kg)	1200,00	МАРАСКИН ЛИКЕР (l)	1200,00
МАСА ЗА ОБЛАГАЊЕ (У БОЈИ) (kg)	950,00	РУМ (l)	800,00
КАКАО У ПРАХУ (kg)	550,00	ЧОКОЛАДНИ ЛИКЕР (l)	1000,00
ЖЕЛАТИН У ПРАХУ (kg)	1400,00		
БИЉНИ ЖЕЛАТИН (kg)	2600,00		
СЛАТКА ПАВЛАКА (l)	350,00		
БУТЕР (kg)	1320,00		
МАРГАРИН (kg)	264,00		
МЕД (kg)	1000,00		
ЏЕМ ОД КАЈСИЈЕ (kg)	500,00		
МАРЦИПАН (kg)	1800,00		
ОРАХ ЈЕЗГРО (kg)	1200,00		
БАДЕМ ЈЕЗГРО (kg)	1400,00		
ЛЕШНИК ЈЕЗГРО (kg)	1600,00		
МЛЕВЕНА ПЛАЗМА (kg)	1000,00		
ГУСТИН (kg)	250,00		
КОМПОТ АНАНАС (kg)	220,00		
КОМПОТ КРУШКЕ (kg)	200,00		
КОМПОТ БРЕСКВЕ (kg)	218,00		
СМРЗНУТЕ ЈАГОДЕ (kg)	350,00		
СМРЗНУТЕ МАЛИНЕ (kg)	400,00		
СМРЗНУТИ МИКС (kg)	430,00		
СВЕЖЕ ЈАГОДЕ (kg)	250,00		
БАНАНЕ (kg)	140,00		
ПОМОРАНЏЕ (kg)	80,00		
ЛИМУН (kg)	170,00		
КИВИ (kg)	120,00		
ГЛУКОЗА (kg)	700,00		
ВАНИЛИН ШЕЋЕР (кес. 10 g)	12,00		

Основна калкулација

Ред. број	Односи се и на набавку и на утрошено		Јединична цена намирнице (Набавка у дин.)	Количина (мерни број утрошене намирнице)	Цена утрошене намирнице (у дин.)
	Назив намирнице	Јед. мере			
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

РАДНИ ЗАДАТАК-ПОС Израчунати маржу(160%) и ПДВ(20%) изражену у РСД,као и цену целе торте и једне порције.					
16					

Маржа (у процентима) 160%	
ПДВ (у процентима) 20%	

Декларација полупроизвода

НАЗИВ ПОЛУПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација полупроизвода

НАЗИВ ПОЛУПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПРОИЗВОЂАЧА _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација полупроизвода

НАЗИВ ПОЛУПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација полупроизвода

НАЗИВ ПОЛУПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација полупроизвода

НАЗИВ ПОЛУПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација полупроизвода

НАЗИВ ПОЛУПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација производа

НАЗИВ ПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација производа

НАЗИВ ПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација производа

НАЗИВ ПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација производа

НАЗИВ ПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПРОИЗВОЂАЧА _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација производа

НАЗИВ ПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДА _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација производа

НАЗИВ ПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

Шифра радног задатка	ПОС -
Назив радног задатка	
Назив школе	
Седиште	
Образовни профил	ПОСЛАСТИЧАР
Име и презиме кандидата	
Име и презиме ментора	

ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:										Укупно бодова
Аспекти	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Бодови										

Члан испитне комисије:	Место и датум:
------------------------	----------------

КОМЕНТАР:

За сваки индикатор заокружити одговарајући број бодова

1. АСПЕКТ Примена хигијенских стандарда и заштита здравља (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 7)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Одржава хигијену радног места, средине, опреме и инвентара	2	0
Примењује хигијенске стандарде при руковању намирницама, полупроизводима и готовим посластицама	2	0
Отклања и разврстава отпад на одговарајуће место у току целокупног производног процеса	2	0
Користи адекватну заштитну опрему при раду	1	0

2. АСПЕКТ Коришћење специфичне опреме, уређаја и алата (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 5)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Бира опрему уређаје и алат	2	0
Организује радно место (простор, опрема, алат)	1	0
Подешава контролише и рукује електричним уређајима и алатима	1	0
Искључује и оставља уређаје и алат у исправном стању	1	0

3. АСПЕКТ Вођење евиденције (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 10)	ТАЧНО	НЕТАЧНО
Израђује нормативе	5	елиминација
Пише листу потребних намирница	2	0
Израђује основну калкулацију за целу тарту и једно парче (торта се дели на 12 комада)	3	0

4. АСПЕКТ Припрема намирница према нормативу (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 8)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Врши одабир намирница према нормативу	2	0
Контролише квалитет и исправност намирница	2	0
Мери све намирнице према нормативу	2	0
Одлаже/ складишти намирнице и полупроизоде према НАССР	2	0

5. АСПЕКТ Механичка обрада намирница (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 15)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Пере и чисти одабране намирнице	3	0
Користи и комбинује одговарајуће начине механичке припреме	4	0
Израђује полупроизвод према технолошком редоследу	4	0
Обликује масу-полупроизвод, за посластицу	4	0

6. АСПЕКТ Термичка обрада намирница (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 13)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Примењује одговарајући вид термичке обраде	2	0
Прати и контролише процес термичке обраде	2	0
Постиже одговарајућу конзистенцију печене масе	3	0
Постиже одговарајућу конзистенцију припремљеног крема	3	0
Постиже одговарајућу конзистенцију припремљеног прелива	3	0

7. АСПЕКТ Контрола квалитета процеса рада и посластице (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова) 12	ДА	НЕ
Достиже одговарајућ изглед посластице (боја, конзистенција, хомогеност)	5	0
Постиже одговарајући мирис и укус посластице	5	0
Рационално извршава радне операције у задатом времену	2	0

8. АСПЕКТ Сервирање , декорисање и презентовање посластице (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова) 25	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Декорише целу посластицу	5	0
Врши одабир начина декорисања посластице	5	0
Израђује декоративне елементе	5	0
Сервира посластицу према утврђеним стандардима (уцело и појединачно)	5	0
Презентује посластицу (уцело и појединачно)	5	0

9. АСПЕКТ Завршни радови (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 5)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Попуњава декларацију	3	0
Врши одабир амбалаже за паковање према врсти полупроизвода и посластице	1	0
Примењује адекватан начин чувања готових производа-посластице	1	0