Завод за унапређивање образовања и васпитања

МАТУРСКИ ИСПИТ
КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР

Приручник о полагању матурског испита

Београд, 2025

Садржај:

I КОНЦЕПТ МАТУРСКОГ ИСПИТА 1
УВОД 1
КОНЦЕПТ МАТУРСКОГ ИСПИТА 2
ЦИЉ МАТУРСКОГ ИСПИТА 3
СТРУКТУРА МАТУРСКОГ ИСПИТА 3
ОЦЕЊИВАЊЕ СТРУЧНИХ КОМПЕТЕНЦИЈА 3
ПРЕДУСЛОВИ ЗА ПОЛАГАЊЕ И УСЛОВИ СПРОВОЂЕЊА 4
ОРГАНИЗАЦИЈА МАТУРСКОГ ИСПИТА 5
ЕВИДЕНТИРАЊЕ УСПЕХА И ИЗВЕШТАВАЊЕ 5
ДИПЛОМА И УВЕРЕЊЕ 6
II ИСПИТИ У ОКВИРУ МАТУРСКОГ ИСПИТА 7
1. ИСПИТ ИЗ МАТЕРЊЕГ ЈЕЗИКА И КЊИЖЕВНОСТИ 7
2. ИСПИТ ЗА ПРОВЕРУ СТРУЧНО–ТЕОРИЈСКИХ ЗНАЊА 7
3. МАТУРСКИ ПРАКТИЧНИ РАД 9
АНЕКС 1. Збирка теоријских задатака 11
АНЕКС 2. Радни задаци 53
ЛИСТА РАДНИХ ЗАДАТАКА 55
Радни задаци 57
АНЕКС 3.ПРИЛОЗИ ЗА РАДНИ ЗАДАТАК 103
АНЕКС 4. Образац за оцењивање радног задатака на матурском испиту 122

I КОНЦЕПТ МАТУРСКОГ ИСПИТА

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 компетенција и постизању општих исхода образовања, неопходних за успешан рад, даље учење и постизање веће флексибилности у савладавању променљивих захтева света рада и друштва у целини као и већу мобилност радне снаге.

На тим основама у подручју рада трговина, туризам и угоститељство од школске 2021/2022 године, уведен је нови план и програм наставе и учења[1] **кулинарски техничар**. Овај план и програм наставе и учења развијен је на основу **стандарда квалификације**[2]. Примена стандардизације у систему стручног образовања подразумева и увођење **матурског испита,** којим се обезбеђује провера стечености стручних компетенција прописаних стандардом квалификације.

Прва генерација ученика образовног профила кулинарски техничар завршава своје школовање полагањем матурског испита школске 2024/25. године.

Методологија по којој се израђује програм завршног испита настала је уз консултације социјалних партнера – Уније послодаваца, Привредне коморе Србије, одговарајућих пословних удружења, на основу свеобухватног истраживања различитих међународних концепата завршног испита, и уз уважавање постојећих искустава у овој области у Републици Србији. У припреми Приручника учествују наставници средњих стручних школа, представници високошколских установа и послодаваца.

Будући да успешно спровођење матурског 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 спољњих сарадника, припремио је **Приручник о полагању матурског 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 за полагање матурског испита који је пред Вама је јавни документ намењен ученицима и наставницима средњих стручних школа у којима се спроводи план и програм наставе и учења кулинарски техничар, социјалним партнерима и свим другим институцијама и појединцима заинтересованим за ову област.

Овај документ у наредном периоду може унапређиван и проширивати у складу са захтевима и потребама.

1 "Службени гласник РС – Просветни гласник " бр. 13/2021

2 "Службени гласник РС – Просветни гласник " бр. 19/2020

КОНЦЕПТ МАТУРСКОГ ИСПИТА

Матурски испит је један од елемената система обезбеђивања квалитета стручног образовања. Полагањем матурског испита у средњем стручном образовању, појединац стиче **квалификацију** неопходну за учешће на тржишту рада.
Матурским испитом се проверава да ли је ученик, по успешно завршеном четворогодишњем образовању, стекао стандардом квалификације прописана знања, вештине, ставове и способности, тј. стручне компетенције за занимање(а) за које се школовао у оквиру образовног профила. Матурски испит састоји се од три независна испита:

- испит из српског језика и књижевности, односно језика и књижевности на којем се ученик школовао (у даљем тексту: матерњи језик);
- испит за проверу стручно–теоријских знања;
- матурски практични рад.

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 и постигнућа ученика.

Концепт матурског испита који се примењује у свим одељењима истог образовног профила заснован је на следећим **принципима**:

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

Уједначавање квалитета матурског испита на националном нивоу подразумева спровођење испита по једнаким захтевима и под једнаким условима у свим школама. Увођење механизама 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** [3], 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 матурском испиту.
Резултати матурског 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 о полагању матурског испита** (у даљем тексту: Приручник), којим се детаљно описује начин припреме, организације и реализације испита. У састав Приручника улазе: збирка теоријских задатака за матурски испит, листа радних задатака, радни задаци и образац за оцењивање радних задатака.

3 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)

ЦИЉ МАТУРСКОГ ИСПИТА

Матурским испитом проверава се да ли је ученик, по успешно завршеном образовању за образовни профил **кулинарски техничар**, стекао стручне компетенције прописане Стандардом квалификације кулинарски техничар.

СТРУКТУРА МАТУРСКОГ ИСПИТА

Матурски испит састоји се од три независна испита:

- испит из српског језика и књижевности, односно језика и књижевности на којем се ученик школовао (у даљем тексту: матерњи језик);
- испит за проверу стручно–теоријских знања;
- матурски практични рад.

ОЦЕЊИВАЊЕ СТРУЧНИХ КОМПЕТЕНЦИЈА

У оквиру матурског испита се проверава стеченост **стручних компетенција**. Оцењивање стручних компетенција врши се комбинацијом метода: тестирање стручно теоријских знања и симулација путем извођења практичних радних задатака. Тест знања заснива се, пре свега, на исходима знања док су радни задаци формирани на основу 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 **кулинарски техничар**.

Критеријуми оцењивања стручних компетенција развијени су на основу методологије **оцењивања заснованог на компетенцијама,** дати у две категорије: **аспекти и индикатори. Аспекти** су кључне области оцењивања за једну компетенцију, дефинишу се на основу кључних исхода и најчешће осликавају критичне – најзначајније радне процесе. **Индикатори** су мерљиви показатељи да је радни процес, извршен према стандарду, односно то су искази којима се јасно описују захтеви у погледу радних активности, улога, разумевања, вештина и ставова на основу којих се компетентно (или некомпетентно) извођење може проценити. **Инструменти за оцењивање** стручних компетенција – обрасци који се користе на матурском испиту формирани су и усклађени са аспектима и индикаторима.

За проверу прописаних компетенција, а на основу критеријума за оцењивање компетенција утврђује се **листа радних задатака**. Листу радних задатака за проверу компетенција и радне задатке припрема Центар у сарадњи са тимовима наставника.

ПРЕДУСЛОВИ ЗА ПОЛАГАЊЕ И УСЛОВИ СПРОВОЂЕЊА

Ученик полаже матурски испит у складу са Законом. Предуслови за полагање и услови за спровођење матурског испита дати су у следећој табели.

Ученик:
За спровођење матурског испита, неопходно је да ученик испуни следеће услове: - успешно заврши четврти разред образовног профила кулинарски техничар; - обезбеди прибор за писање (обавезна хемијска оловка); - обезбеди радну одећу (комплетну униформу), обућу и личну заштитну опрему у складу са упутством за реализацију појединачних радних задатака и санитарну књижицу
Школа:
за припрему и спровођење матурског испита неопходно је да школа, у договору са социјалним партнерима, обезбеди потребне услове за израду одговарајућих радних задатака: - време (термине за извођење свих делова матурског испита, укључујући план релизације радних задатака); - просторе за реализацију теста знања и радна места за реализацију матурског практичног рада; - одговарајући број примерака тестова; - алат, прибор, инструменте и опрему у складу са упутством за реализацију појединачних радних задатака, - потребне материјале за реализацију радних задатака у складу са упутством за реализацију појединачних радних задатака, - записнике о полагању матурског испита за сваког ученика; - описе радних задатака за сваког ученика и члана испитне комисије; - обрасце за оцењивање радних задатака за сваког члана испитне комисије; - чланове комисија обучене за оцењивање засновано на компетенцијама.

Током реализације испита **није дозвољена** употреба мобилних телефона.
Током реализације испита дозвољена је употреба калкулатора.
Ученици који не задовољавају прописане услове не могу приступити полагању матурског испита.
.

ОРГАНИЗАЦИЈА МАТУРСКОГ ИСПИТА

Организација матурског испита спроводи се у складу са *Правилником о програму матурског испита за образовни профил* **кулинарски техничар***,* који је објављен у "Службени гласник РС – Просветни гласник" бр. 5/2025. Матурски испит се организује у школама у три испитна рока који се реализују у јуну, августу и јануару.

Школа благовремено планира и припрема људске и техничке ресурсе за реализацију испита и израђује распоред полагања свих испита у оквиру матурског испита.

За сваку школску годину директор, на предлог наставничког већа, формира **Испитни одбор**. Испитни одбор чине чланови свих испитних комисија, а председник Испитног одбора је по правилу директор школе.

За сваког ученика директор школе именује **менторе.** Ментор је наставник стручних предмета који је обучавао ученика у току школовања**.** Он помаже ученику у припремама за полагање теста за проверу стручно–теоријских знања и матурског практичног рада. У оквиру три недеље планиране планом и програмом наставе и учења за припрему и полагање матурског испита, школа организује консултације, информише кандидате о критеријумима оцењивања и обезбеђује услове (време, простор, опрема) за припрему ученика за све задатке предвиђене матурским испитом.

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

Матурски испит спроводи се у школи и просторима где се налазе радна места и услови за реализацију матурског практичног рада.

Матурски испит за ученика може да траје највише четири дана. У истом дану ученик може да полаже само један од делова матурског испита.

За сваки део матурског испита директор школе именује стручну испитну комисију, коју чине три члана и три заменика. Ради ефикасније реализације матурског 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.

ЕВИДЕНТИРАЊЕ УСПЕХА И ИЗВЕШТАВАЊЕ

Ученик који испуњава општи услов за приступање матурском испиту дужан је да школи поднесе писану пријаву за полагање и пратећу документацију у складу са Законом. Рок за пријављивање испита одређује школа.

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

- писани састав из матерњег језика;
- оцењен тест са испита за проверу стручно - теоријских знања;
- писани радови ученика у оквиру матурског практичног рада;
- обрасци за оцењивање сваког појединачног радног задатака свих чланова комисије.

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

На основу резултата свих појединачних испита Испитни одбор утврђује општи успех ученика на матурском испиту. Након седнице Испитног одбора на којој се разматра успех ученика на матурском испиту, на огласној табли школе објављују се званични резултати ученика на матурском испиту.

Општи успех на матурском испиту исказује се једном оценом као аритметичка средња вредност оцена добијених на појединачним испитима у саставу матурског испита.

Ученик је положио матурски испит ако је из свих појединачних испита у саставу матурског испита добио позитивну оцену.

Ученик који је на једном или два појединачна испита у саставу матурског испита добио недовољну оцену упућује се на полагање поправног или поправних испита у саставу

матурског испита.
У року од 24 сата од објављивања званичних резултата ученик има право подношења жалбе директору школе на успех остварен на матурском испиту.
Након реализације испита, а на захтев Центра, школа је у обавези да резултате испита достави Центру, ради праћења и анализе матурског испита. У ту сврху Центар благовремено прослеђује школи одговарајуће обрасце и инструменте за праћење.

ДИПЛОМА И УВЕРЕЊЕ

Ученику који је положио матурски испит издаје се *Диплома о стеченом средњем образовању за образовни профил кулинарски техничар*.

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

II ИСПИТИ У ОКВИРУ МАТУРСКОГ ИСПИТА

1. ИСПИТ ИЗ МАТЕРЊЕГ ЈЕЗИКА И КЊИЖЕВНОСТИ

Циљ испита је провера језичке писмености, познавања књижевности као и опште културе.

СТРУКТУРА ИСПИТА

Испит из матерњег језика полаже се писмено.
На испиту ученик обрађује једну од четири понуђене теме. Ове теме утврђује Испитни одбор школе, на предлог Стручног већа наставника матерњег језика. Од четири теме које се нуде ученицима, две теме су из књижевности а две теме су слободне.

ОЦЕЊИВАЊЕ

Оцену писаног рада утврђује испитна комисија на основу појединачних оцена сваког члана испитне комисије.
Испитну комисију за матерњи језик чине три наставника матерњег језика, од којих се један именује за председника комисије. Сваки писмени састав прегледају сва три члана комисије и изводе јединствену оцену.

ОРГАНИЗАЦИЈА ИСПИТА

Писмени испит из матерњег језика траје три сата. У току испита у свакој школској клупи седи само један ученик.
За време израде писаног састава у учионици дежура наставник који није члан Стручног већа наставника матерњег језика. Дежурни наставник исписује називе одабраних тема на школској табли и од тог тренутка се рачуна време трајања испита.
Дежурни наставник прикупља све ученичке радове и записнички их предаје председнику Испитне комисије за матерњи језик.
Након евидентираних и изведених јединствених оцена за сваког од ученика председник спитне комисије сумира резултате и предаје потписане записнике и ученичке радове председнику Испитног одбора.

2. ИСПИТ ЗА ПРОВЕРУ СТРУЧНО–ТЕОРИЈСКИХ ЗНАЊА

Циљ овог дела матурског испита је провера остварености очекиваних исхода знања за образовни профил кулинарски техничар, односно стручно–теоријских знања неопходних за обављање послова и задатака за чије се извршење ученик оспособљава током школовања.

СТРУКТУРА ИСПИТА

На испиту се тестом проверавају знања која се стичу из предмета:

- **познавање робе и**
- **куварство.**

Тест садржи највише 50 задатака, а конципиран је тако да обухвата све нивое знања и све садржаје који су процењени као темељни и од суштинског значаја за обављање послова и задатака у оквиру датог занимања, као и за наставак школовања у матичној области.
Тест и кључ за оцењивање теста припрема Центар, на основу Збирке теоријских задатака за матурски испит (Анекс 1) и доставља га школама. Комбинација задатака за матурски тест, узимајући у обзир и критеријум сазнајне сложености, формира се од: познатих задатака из Збирке теоријских задатака за матурски **испит (75 бодова)** и непознатих задатака насталих делимичном изменом задатака из Збирке теоријских задатака за матурски испит **(25 бодова).** Збирку су, уз координацију Центра, припремили наставници школа у којима се реализује образовни програм кулинарски техничар.

ОЦЕЊИВАЊЕ

Тестове прегледа трочлана комисија, коју чине наставници стручних предмета, а према кључу достављеном из Центра. Сваки тест самостално прегледају сва три члана комисије, о чему сведоче својим потписима на тесту.
Укупан број бодова на тесту који ученик може да постигне је **100** и једнак је збиру бодова које је ученик постигао тачним одговорима на постављене задатке. На тесту нема негативних бодова. Успех на тесту изражава се нумерички, при чему се број бодова преводи у успех, на основу скале за превођење бодова у успех, дате у следећој табели.

Укупан број бодова остварен на тесту	**УСПЕХ**
до 50	недовољан (1)
51 – 63	довољан (2)
64 – 76	добар (3)
77 – 88	врло добар (4)
89 – 100	одличан (5)

Утврђену нумеричку оцену комисија уноси на предвиђено место на обрасцу теста и у Записник о полагању матурског испита.

ОРГАНИЗАЦИЈА ИСПИТА

Тестирање у оквиру испита за проверу стручно–теоријских знања обавља се истовремено у свим школама у којима се реализује матурски испит за овај образовни профил. Термин тестирања утврђује Центар и објављује на званичном сајту Завода.
По избору чланова комисије за преглед тестова, школе треба да изврше кратку обуку чланова комисије уз подршку стручних сарадника школе.
Центар на основу утврђене структуре, формира тест и доставља га у електронској форми школама у којима се матурски испит реализује, дан раније у односу на утврђен датум за полагање теста, а кључ на дан реализације теста.
Лице задужено за техничку припрему теста у школи обавља све припреме и умножава тест. Припремљени тестови се пакују у коверат који се затвара, печати и чува на безбедан начин до почетка испита. За сигурност тестова, одговоран је директор школе.
На дан испита, пола сата пре почетка, наставници, дежурни током тестирања, записнички преузимају коверат са тестовима за ученике и отпечаћују га у учионици, пред ученицима.
Израда теста траје два сата. Током израде теста, сваки ученик седи сам у клупи и самостално решава тест. У учионици, где се врши тестирање, дежурају по два наставника који, према Правилнику о степену и врсти образовања наставника у стручним школама, не могу изводити наставу из предмета/модула обухваћених тестом.
За решавање теста ученик треба да користи хемијску оловку (коначни одговори и резултати морају бити исписани хемијском оловком).
По завршетку тестирања дежурни наставници записнички предају директору или другом одговорном лицу све решаване и неискоришћене тестове. На огласној табли школе, објављује се кључ теста.
Председник комисије за преглед тестова преузима Записнике о полагању матурског испита, коверат са решаваним тестовима, као и коверат са три примерка кључа (за сваког члана) и приступа се прегледању тестова. Након завршеног прегледања, евидентирања и потписивања Записника о полагању матурског испита, формира се извештај о резултатима ученика и постигнутом успеху на испиту за проверу стручно-теоријских знања и достављају потписани записници и сви решавани тестови председнику Испитног одбора.
Најкасније у року од 24 сата по завршетку реализације теста објављују се незванични резултати тестирања на огласној табли школе.

3. МАТУРСКИ ПРАКТИЧНИ РАД

Циљ матурског практичног рада је провера стручних компетенција прописаних Стандардом квалификације кулинарски техничар.

СТРУКТУРА ИСПИТА

На матурском практичном раду ученик извршава један сложен радни задатак (који се састоји од рачунског дела задатка, који се ради писмено на одговарајућим обрасцима и практичне израде једног дела радног задатка) којим се проверава стеченост свих прописаних стручних компетенција. Радни задатак се реализује кроз практичан рад.
За проверу прописаних компетенција, за квалификацију кулинарски техничар, утврђује се **листа радних задатака**.
Листу радних задатака за проверу компетенција, радне задатке, прилоге и инструменте за оцењивање радних задатака припрема Центар у сарадњи са тимовима сарадника.
Листа радних задатака дата је у Анексу 2 овог Приручника.

ОЦЕЊИВАЊЕ

Оцену о стеченим стручним компетенцијама на матурском практичном раду даје **испитна комисија**. Њу чине најмање три члана, које именује директор школе, према прописаној структури:

- два наставника стручних предмета за образовни профил кулинарски техничар, од којих је један председник комисије
- представник послодаваца – компетентни извршилац датих послова кога предлаже Унија послодаваца Србије у сарадњи са одговарајућим пословним удружењима, Привредном комором Србије и Центром[4].

Сваки члан Испитне комисије пре испита добија обрасце за оцењивање радних задатака, а председник комисије води одговарајући део Записника о полагању матурског испита.
Сваки члан комисије индивидуално оцењује рад ученика, користећи одговарајући образац за оцењивање радног задатка[5].
Радни задатак може се оценити са највише **100 бодова.** Сваки члан испитне комисије вреднујући појединачно индикаторе у свом обрасцу за оцењивање радног задатка, утврђује укупан број бодова који је ученик остварио у оквиру задатка.
Појединачан број бодова (сваког члана комисије) се уноси на одговарајуће место у Записнику о полагању матурског испита и на основу тога комисија утврђује просечан број бодова за радни задатак.
Ако је просечни број бодова на појединачном радном задатку, који је кандидат остварио његовим извршењем, мањи од 50, сматра се да кандидат није показао компетентност. У овом случају оцена успеха на матурском практичном раду је недовољан (1).
Када кандидат оствари просечних 50 и више бодова на задатку, сматра се да је показао компетентност.

4Сагласност 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.
5У оквиру Анекса 3 овог Приручника налазе се обрасци за оцењивање радних задатака

Бодови се преводе у успех према следећој скали:

УКУПАН БРОЈ БОДОВА	УСПЕХ
0 – 49	недовољан (1)
50 – 62	довољан (2)
63 –75	добар (3)
76 – 88	врло добар (4)
89 – 100	одличан (5)

ОРГАНИЗАЦИЈА ИСПИТА

Матурски практичан рад реализује се у школским кабинетима, радионицама или у предузећима где се налазе радна места и услови за које се ученик образовао у току свог школовања.

Стручно веће наставника стручних предмета школе бира радне задатке на основу листе задатака из овог Приручника и формира **школску листу** која ће се користити у том испитном року. Број **радних задатака** мора бити за 10% већи од броја ученика који полажу матурски испит у једном одељењу.

По формирању Испитног одбора директор утврђује чланове комисија за оцењивање матурског практичног рада и њихове заменике. Предлог имена екстерних чланова комисије се благовремено доставља Центру ради добијања сагласности.

По избору чланова комисије за оцењивање, школа треба да изврши обуку чланова комисије уз подршку стручних сарадника школе. Сви чланови комисије треба да буду упознати са документом *Инструкције за оцењиваче* и да у складу са тим усвоје ток припреме и извођења радних задатака, као и да примењују утврђене принципе и правила оцењивања.

Лице задужено за техничку подршку реализацији матурског практичног рада припрема неозначене коверте у којима се налази опис радног задатка у **четири описа задатка** (један ће преузети ученик, а три су намењена члановима комисије) и **три обрасца за оцењивање** са претходно одштампаним подацима о школи, имену и презимену ученика,шифром задатка без броја шифре за чланове комисије;

Ученик извлачи шифру радног задатка непосредно пред полагањематурског испита, без права замене. Ученик добија радни задатак са одговарајућим прилозима непосредно пред његову реализацију·

Сваком ученику се обезбеђују **једнаки услови** за почетак обављања радног задатка.

Трочлана комисија прати рад сваког ученика током реализације практичног рада.

Најкасније у року од 24 сата по завршетку реализације практичног матурског рада сумирају се резултати тог дела испита и објављују, као незванични, на огласној табли школе. Потписани записници, са предвиђеном документацијом, прослеђују се председнику Испитног одбора.

АНЕКС 1. Збирка теоријских задатака

Драги ученици,

Пред вама је збирка задатака за завршно тестирање у оквиру матурског испита за образовни профил кулинарски техничар . Збирка је намењена вежбању и припремању за полагање испита за проверу стручно теоријских знања, и то из стручних предмета: Познавање робе и Куварство. У збирци се налазе задаци од којих ће се у потпуно истом облику формирати завршни тест знања. На тесту ће, осим задатака из збирке, бити заступљени и нови задаци **(клонирани).** Да бисте се припремили за овај део теста, као примери, служе постојећи задаци у збирци.
Задаци у збирци распоређени су према областима, чији се исходи проверавају завршним тестом знања. У оквиру сваке области задаци су разврстани према облику задатка, а за сваки задатак је назначен максималан број бодова који доноси.
Тест који ћете решавати на матурском испиту садржи задатке свих нивоа сложености којима се испитује оствареност исхода образовања за образовни профил кулинарски техничар. На тесту нема негативних бодова. Важно је да пажљиво одговарате на задатке. Збирка задатака не садржи решења.
Збирку задатака су израдили тимови наставника из школа у Републици Србији у којима се реализује матурски испит школске 2024/2025. године за образовни профил Кулинарски техничар, у сарадњи са стручњацима Завода за унапређивање образовања и васпитања.

Желимо вам срећан и успешан рад!

Аутори

ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ

У следећим задацима заокружити број испред траженог одговора

1.	Намирнице којима је примарна улога у организму енергетска, су: 1. масти 2. јабуке 3. јаја	**1**
2.	Намирнице биљног порекла су у највећој мери извор: 1. витамина D 2. витамина C 3. витамина A	**1**
3.	Намирнице животињског порекла су богат извор: 1. беланчевина 2. целулозе 3. витамина C	**1**
4.	У групу макроелемената се убраја: 1. калцијум 2. гвожђе 3. селен	**1**
5.	У групу олигоелемената се убраја: 1. јод 2. калијум 3. натријум	**1**
6.	Садржај воде у организму, процентуално, је: 1. 70-80% 2. 60-70% 3. 50-60%	**1**
7.	Основну улогу растварача и преносиоца хранљивих материја и штетних продуката метаболизма у организму имају: 1. протеини 2. угљени хидрати 3. вода	**1**

8.	Енергија која се троши за обављање основних животних процеса у организму је: 1. енергија за физички рад 2. енергија базалног метаболизма 3. енергија која се троши на изградњу ткива	**1**
9.	Основна намирница у исхрани становништва Азије је: 1. пшеница 2. кукуруз 3. пиринач	**1**
10.	У зрну пшенице, скроб се налази: 1. у омотачу зрна 2. у ендосперму 3. у клици	**1**
11.	Бели хлеб се најчешће прави од брашна: 1. Т-400 меко 2. Т-400 оштро 3. Т-1000	**1**
12.	Правилно складиштење брашна, врши се влагом: 1. до 14% 2. 17-20% 3. преко 20%	**1**
13.	Садржај протеина у соји је: 1. 20% 2. 38% 3. 55%	**1**
14.	Самоникла гљива кртоластог облика је: 1. лисичарка 2. буковача 3. тартуф	**1**
15.	Знајући да пастрмка садржи 1,7% масти, припада следећој врсти рибе: 1. масна риба 2. посна риба 3. полумасна риба	**1**

16.	Најзаступљенији протеин у крављем сиру је: 1. албумин 2. казеин 3. глобулин	**1**
17.	Тврди сир типа качкаваља је: 1. гауда 2. сомборски сир 3. пармезан	**1**
18.	Садржај воде у сувим шљивама је: 1. 10 % 2. 27 % 3. 43%	**1**
19.	Начин конзервисања који се примењује за добијање компота је: 1. стерилизација 2. укувавање 3. смрзавање	**1**
20.	Уклањање честица мутноће код бистрих сокова се врши: 1. укувавањем 2. пастеризацијом 3. филтрирањем	**1**
21.	Са физиолошке тачке гледишта најкомплетнија намирница је: 1. месо 2. зелена салата 3. јаја	**2**
22.	Према принципима правилне исхране, процентуални удео енергије који треба да потиче од угљених хидрата је: 1. 50-60% 2. 10-20% 3. 80-90%	**2**
23.	Према принципима правилне исхране, процентуални удео енергије који треба да потиче од протеина је: 1. 10% 2. 40% 3. 70%	**2**

24.	Недостатак Fe у организму, доводи до болести: 1. рахитис 2. малокрвност 3. болести штитне жлезде	**2**
25.	Просечне дневне потребе у енергији за лакши рад су: 1. око 12 500 KJ 2. око 16 000 KJ 3. око 7 500 KJ	**2**
26.	Према принципима правилне исхране, путем житарица подмирујемо: 1. 38% потреба у енергији 2. 60% потреба у енергији 3. 80% потреба у енергији	**2**

У следећим задацима заокружити бројеве испред тражених одговора

27.	Намирнице које су богат извор протеина су: 1. месо 2. зелена салата 3. јабуке 4. пасуљ 5. кромпир	**2**
28.	Намирнице које су богат извор протеина су: 1. јаја 2. парадајз 3. пшеничне клице 4. паприка 5. лук	**2**
29.	Витамини растворљиви у води су : 1. C витамин 2. D витамин 3. A витамин 4. B витамин 5. E витамин	**2**
30.	Намирнице које су главни извор Fe су: 1. месо 2. млеко 3. јабуке 4. јаја 5. кромпир	**2**

31.	Намирнице које су главни извор Са су: 1. сир 2. месо 3. краставац 4. махунасто поврће 5. парадајз	**2**
32.	Житарице које не садрже глутен, скробни лепак, су: 1. пшеница 2. раж 3. кукуруз 4. пиринач 5. дурум пшеница	**2**
33.	Специјалне врсте хлеба су: 1. црни хлеб 2. млечни хлеб 3. грахам хлеб 4. хлеб за дијабетичаре 5. полубели хлеб	**2**
34.	Врсте термичке обраде у сувој средини су: 1. печење микроталасима 2. кување на пари 3. динстање 4. пржење у дубокој масноћи 5. кување	**2**
35.	Пожељна органолептичка својства меса су: 1. мека конзистенција 2. тамноцрвена боја 3. без израженог мириса 4. мирис на амонијак 5. присуство микроорганизама	**2**
36.	Пожељна органолептичка својства свеже рибе су: 1. светле и прозирне очи 2. млитаво месо 3. чврсто и еластично месо 4. притискањем меса остаје отисак 5. месо је жуте боје	**2**
37.	Трајни сувомеснати производи су: 1. сланина 2. сува ребра 3. његушки пршут 4. суви врат у мрежици 5. бућола	**2**

38.	Меки сиреви са плеснима су: 1. фета 2. бри 3. урда 4. сјенички сир 5. рокфор	**2**
39.	Позитивне особине природних вина су: 1. мирис на сирћетну киселину 2. садржај алкохола од 8 - 18% 3. пун и хармонични буке 4. занемарљиво мала количина глицерина 5. некарактеристична боја за сорту вина	**2**
40.	Ликерска десертна вина су: 1. вермут 2. шампањац 3. марсала 4. порто 5. шардоне	**2**
41.	Позитивне особине пива су: 1. присуство страних мириса 2. пиво је бистро и сјајно 3. формира се талог 4. пена је обимна и постојана 5. пиво није прозирно	**2**
42.	Ракије од грожђа су: 1. мастика 2. вињак 3. домаћа водка 4. лозовача 5. домаћи виски	**2**
43.	Услови складиштења шећера у праху су: 1. 18^{o}C 2. 25^{o}C 3. 55% релативна влажност ваздуха 4. амбалажа од обичног папира 5. 75% релативна влажност ваздуха	**2**
44.	Природни мед садржи: 1. 70-80% инверта 2. велике количине беланчевина 3. више од 25% воде 4. витамине В групе 5. бомбонски сируп	**2**

45.	Вештачке материје за заслађивање су: 1. сорбитол 2. сахарин 3. сахароза 4. манитол 5. дулцин	**2**
46.	Намирнице које су богат извор масти су: 1. маслац 2. јабуке 3. краставац 4. језграсто воће 5. пасуљ	**2**
47.	Поврће се правилно складишти у хладњачама под следећим условима: 1. просечна температура је 1 – 4^0C 2. без проветравања и циркулације ваздуха 3. са проветравањем и циркулацијом ваздуха 4. просечна температура је 8 – 16^0C 5. релативна влажност ваздуха 80-85%	**3**
48.	Гљиве садрже следеће хранљиве материје: 1. 3,5% беланчевина 2. шећер 3. скроб 4. витамин А 5. калијум	**3**
49.	Хранљиви састојци који улазе у просечни хемијски састав меса су: 1. вода 50-77% 2. скроб 12% 3. целулоза 10% 4. протеини 13-21% 5. угљени хидрати 1%	**3**
50.	Минералне материје заступљене у млеку су: 1. Ca 2. Fe 3. K 4. Na 5. J	**3**
51.	Важни састојци воћа су: 1. лактоза 2. глукоза и фруктоза 3. пектинске материје 4. млечна киселина 5. јабучна киселина	**3**

У следећим задацима уредити и повезати појмове према захтеву

52.	Поређати по редоследу фазе влажног поступка производње масти (од 1 до 5): _____ маст се отапа _____ исећи масно ткиво _____ убацивање водене паре под притиском у казан _____ хлађење _____ цеђење	**2**
53.	Поређати по редоследу фазе у производњи маргарина (од 1 до 6): _____ хомогенизација _____ паковање маргарина _____ формирање коцки маргарина _____ топљење смеше _____ нагло хлађење _____ емулгација смеше	**2**
54.	Поређати по редоследу технолошки процес производње пива (од 1 до 5): _____ превирање пивске сладовине _____ производња основне сладовине _____ производња слада _____ сазревање и одлежавање пива _____ филтрирање и пуњење	**2**
55.	Поређати по редоследу технолошке операције у производњи црног чаја (од 1 до 5): _____ ферментација _____ сортирање и паковање _____ увијање _____ увенуће _____ сушење лишћа	**2**
56.	Поређати по редоследу технолошке операције које су припрема воћа за складиштење (од 1 до 5): _____ транспорт _____ складиштење _____ паковање _____ брање _____ сортирање	**2**
57.	Поређати по редоследу технолошке операције припреме воћа за конзервисање (од 1 до 5): _____ љуштење _____ прање _____ сечење _____ избор сировина _____ бланширање	**2**

58.	Правилно поређати фазе у производњи хлеба (од 1 до 5): ____ ферментација ____ справљање хлебног теста ____ справљање квасца ____ печење ____ обликовање сазрелог теста са одлежавањем	**3**
59.	Правилно поређати фазе у производњи тестенина (од 1 до 4): ____ сушење ____ обликовање ____ одмарање теста ____ мешење теста	**3**
60.	Поређати редослед техничких процеса припреме поврћа за конзервисање (од 1 до 6): ____ прање ____ избор сировине ____ сортирање ____ бланширање ____ љуштење ____ сечење	**3**
61.	На левој страни су начини складиштења меса, а на десној страни су потребни услови складиштења. На цртици поред услова складиштења уписати број који одговара начину складиштења меса. Ако услови не одговарају ни једном начину складиштења меса упишите X. 1. складиштење смрзнутог меса ____ од 0-4°C и 90% релативна вл. ваздуха 2. складиштење расхлађеног меса ____ од 0-4°C и 65% релативна вл. ваздуха ____ -22°C	**3**
62.	На левој страни су називи пигмената, а на десној страни њихове особине. На цртици поред особина пигмената уписати број њој одговарајућег пигмента. Уколико дата особина не одговара ни једном називу пигмента, упишите X. 1. каротиноиди ____ зелени пигмент 2. хлорофилиди ____ бели пигмент ____ растворљив у мастима ____ имају сладак укус	**4**

63. На левој страни су називи групе поврћа, а на десној страни врсте поврћа.
На цртици поред врсте поврћа уписати број њој одговарајуће групе.
Ако дата врста не одговара ни једној групи поврћа, упишите Х.

4

1. главичасто, лиснато и цветасто поврће	____ кромпир
2. коренасто, кртоласто и луковице	____ артичока
3. легуминозе	____ купус
	____ грашак

64. На левој страни су називи групе поврћа, а на десној страни врсте поврћа.
На цртици поред врсте поврћа уписати број њој одговарајуће групе.
Ако дата врста не одговара ни једној групи поврћа, упишите Х.

4

1.	легуминозе	____	паприка
2.	плодасто поврће	____	боб
3.	вишегодишње поврће	____	карфиол
		____	шпаргла

65. На левој страни су начини конзервисања поврћа, а на десној страни су потребне температуре процеса.
На цртици поред температура процеса уписати број који одговара начину конзервисања поврћа.
Ако температура не одговара ни једном начину конзервисања упишите Х.

4

1.	пастеризација	____	од -35 до -40^{o}C
2.	стерилизација	____	100^{o}C
		____	од 115 до 121^{o}C
		____	од 17,5 до 21^{o}C

66. На левој страни су начини конзервисања поврћа, а на десној страни су потребне температуре процеса.
На цртици поред температура процеса уписати број који одговара начину конзервисања поврћа.
Ако дата температура не одговара ни једном наначину конзервисања, упишите Х.

4

1.	брзо смрзавање	____	100^{o}C
2.	пастеризација	____	од -35 до -40^{o}C
3.	биолошко конзервисање	____	од 17,5 до 21^{o}C
		____	од 0 до 4^{o}C

67. На левој страни су групе зачина према делу биљке који се користи, а на десној страни су врсте зачина.

На цртици поред врсте зачина уписати број који одговара групи зачина према делу биљке који се користи.

Ако врста зачина не одговара ни једној групи упишите X.

4

1.	ризом	_____	тимијан
2.	лист	_____	шафран
3.	цвет	_____	рен
		_____	ђумбир

68. На левој страни су групе зачина према делу биљке који се користи, а на десној страни су врсте зачина.

На цртици поред врсте зачина уписати број који одговара групи зачина према делу биљке који се користи.

Ако врста зачина не одговара ни једној групи упишите X.

4

1.	луковица	____	жалфија
2.	плод	____	бели лук
3.	лист	____	капар
		____	анис

69. На левој страни су начини смрзавања меса, а на десној страни су потребне температуре процеса.

На цртици поред температура процеса уписати број који одговара начину смрзавања меса.

Ако температура не одговара ни једном начину смрзавања меса упишите X.

4

1.	брзо смрзавање	____	од -12°C
2.	смзавање са течним азотом	____	-22°C
		____	од -40 до -50°C
		____	-196°C

70. На левој страни су називи групе кобасица, а на десној страни су називи врсте кобасица.

На цртици поред назива врсте кобасица уписати број који одговара називу групе кобасица.

Ако врста кобасице не припада ни једној групи упишите X.

4

1.	Барене кобасице	_____	мортадела
2.	Трајне кобасице	_____	чајна кобасица
3.	Полутрајна кобасица	_____	зимска салама
		_____	сафалада

71. На левој страни су називи групе кобасица, а на десној страни су називи врсте кобасица.

На цртици поред назива врсте кобасица уписати број који одговара називу групе кобасица.

Ако дате врсте кобасица не припадају ни једној групи упишите Х.

4

1.	Барене кобасице	_____	зимска салама и кулен
2.	Трајне кобасице	_____	мортадела и шункарица
3.	Полутрајне кобасице	_____	чајна кобасица и бечка
4.	Куване кобасице	_____	сафалада и виршле

72. На левој страни су поступци конзервисања свежег млека, а на десној страни су услови под којима се поступци спроводе.

На цртици поред услова под којима се поступци спроводе уписати број који се налази испред поступка конзервисања.

Ако дати услови не одговарају понуђеним поступцима упишите Х.

4

1.	висока пастеризација	_____	од 63°С до 65°С и 30 минута
2.	стерилизација	_____	од 82°С до 85°С и 2-3 секунде
3.	ниска пастеризација	_____	од 72°С до 75°С и 15-40 секунди
		_____	од 142°С до 145°С и 2-3 секунде

73. На левој страни су поступци ферментације, а на десној страни су млечни производи.

На цртици поред млечних производа уписати број који се налази испред поступка ферментације.

Ако дати услови не одговарају понуђеним поступцима упишите Х.

4

1.	ферментација	_____	кајмак
2.	двострука ферментација	_____	јогурт
		_____	сир
		_____	кефир

74. На левој страни су делови јајета, а на десној страни су врсте протеина које се налазе у одређеним деловима јајета.

На цртици поред врсте протеина уписати број који одговара одређеном делу јајета.

Ако дата врста протеина не одговара понуђеним деловима јајета упишите Х.

4

1.	Беланце	_____	албумин
2.	Жуманце	_____	овоалбумин
		_____	ововителин
		_____	казеин

75. На левој страни су групе чинилаца квалитета јајета, а на десној страни су врсте чинилаца квалитета јајета.

На цртици поред позитивних чинилаца квалитета јајета уписати број који одговара групи чинилаца.

Ако дата врста чинилаца квалитета јајета не одговара понуђеним врстама чинилаца квалитета, упишите X.

1. Спољашњи чиниоци квалитета јајета	_____	замућено беланце
	_____	ваздушна комора је мале запремине
2. Унутрашњи чиниоци квалитета јајета	_____	запрљана љуска
	_____	љуска је правилна, без пега и храпавости

4

КУВАРСТВО

У следећим задацима заокружити број испред траженог одговора

76.	Коктел парти спада у: 1. просте оброке 2. једноставне оброке 3. сложене оброке 4. свечане оброке	**1**
77.	Бут је 1. предњи део говечета 2. задњи део говечета 3. средишњи део говечета	**1**
78.	Шкољке каменице (остриге) имају следећи проценат меса: 1. 6% 2. 8-9% 3. 18%	**1**
79.	За гратинирани карфиол потребан је: 1. велуте сос 2. бешамел сос 3. огратен сос	**1**
80.	У миришљаве зачине спада: 1. Слачица 2. Босиљак 3. Пелин 4.Кајен бибер	**1**
81.	Термички обрадити намирницу значи 1. изложити је топлоти или зрацима који могу да је загреју како би се она модификовала или променила физичко-хемијске особине: 2. изложити је повишеној темоератури, како би се сачувала органолептичка својства; 3. изложити је зрацима који могу да је загреју, како би била употребљива у исхрани	**1**
82.	Бечки доручак укључује континентални доручак и: 1. сир 2. кувано јаје 3. рибље конзерва	**1**
83.	Према Правилнику о квалитету меса, розбратна се класификује као: 1. месо прве категорије 2. месо друге категорије 3. месо треће категорије	**1**

84.	Главни састојак сенфа је: 1. бибер 2. коријандер 3. слачица	**1**
85.	Специјални фонд хладне кухиње је: 1. Мајонез 2. Холандез 3. Аспик	**1**
86.	Холандез сос се може грејати до температуре од: 1. 40° C 2. 50° C 3. 60° C	**1**
87.	Јагњад су грла, стара: 1. од 6 до 9 месеци, тешка 6 - 30 kg 2. од 3 до 9 месеци, тешка 8 - 25 kg 3. од 3 до 9 месеци, тешка 8 - 20 kg	**1**
88.	Црни лук за кромпир салату се сече: 1. ситно 2. на ребарца 3. на половине 4. „Лионез“	**1**
89.	Потаж који се не легира је: 1. од поврћа 2. од парадајза 3. од печурака	**1**
90.	Велуте потажи се најчешће припремају од: 1. кромпира и парадајз пиреа 2. пилећег меса и целера 3. мозга и печурака	**1**
91.	Мађарска гулаш чорба се припрема од: 1. пилећег меса 2. говеђег меса 3. телећег меса 4. рибљег меса	**1**
92.	Хоботница - главоножац чије тело је снажан мишић обавијен кожом и има: 1 6 кракова 2. 5 кракова 3. 8 кракова	**1**

93.	Потребне намирнице са нормативом за израду принцес масе (брантајг) су: 1. 1 dl воде, 2 dl уља, 100 g брашна, 4 јаја 2. 1 dl воде, 1 dl уља, 200 g брашна, со, 4 јаја 3. 1 dl воде, 1 dl уља, 100 g брашна, со, 4 јаја	**1**
94.	Коренасто поврће за рагу чорбу се сече на: 1. листиће 2. половине или четвртине 3. колутове 4. коцкице	**1**
95.	Помфрит, пом-пај и пом-чипс се убрајају у: а) сотирано поврће б) кувано поврће ц) пржено поврће	**1**
96.	Пренос топлоте на животне намирнице остварује се на следеће начине: 1. конвекцијом, радијацијом или електромагнетним зрачењем, термичким зрачењем, кондукцијом, 2. пржењем, роштиљањем, бланширањем, кувањем на пари, сотирањем 3. кувањем у води или фонду, желирањем, микроталасима, врућим ваздухом	**1**
97.	Најчешћи узроци кварења зачина су 1. физичке промене, превелика влага, хемијске промене, топлота, кисеоник 2. превелика влага, сунчева светлост, кисеоник, присуство плесни, бактерије, паразити 3. микробиолошке промене, биохемијске промене, хемијске промене, физичке промене	**1**
98.	Шатобријан је јело које се припрема од : 1. крменадле 2. свињског филеа 3. рамстека 4. говеђег филеа	**1**
99.	Поширати јаја значи: 1. испржити јаја 2. скувати јаја ровито 3. скувати јаја у слано-накиселој води	**1**
100.	Рамстек се према правилнику о квалитету меса класификује као: 1. месо прве категорије 2. месо друге категорије 3. месо треће категорије	**1**

101.	Поврће које се бланшира у уљу је: 1. Купус 2. Краставац 3. Кромпир 4. Грашак	**1**
102.	У стабилни хладни емулзиони сос спада: 1. Винегрет 2. Холандез 3. Мајонез 4. Аспик	**1**
103.	Основни састав винегрета је: 1. уље, жуманце, павлака 2. уље, сирће, со 3. маслиново уље, сенф	**1**
104.	Подварак спада у групу: 1. куваних варива 2. динстаних варива 3. пржених варива	**1**
105.	Карактеристичан зачин за краставац салату је: 1. першун 2. мирођија 3. рузмарин 4. мајчина душица	**1**
106.	Групи повезаних варива не припада: 1. боранија на српски начин 2. спанаћ “а ла крем” 3. шаргарепа а ла крем 4. подварак	**1**
107.	У непасиране потаже спада: 1. крем потаж од парадајза 2. потаж од печурака 3. пире потаж од грашка	**1**
108.	Ради побољшања укуса, месо дивљачи се: 1. замрзава; 2. маринира; 3. конзервира	**1**
109.	Приликом обраде намирница за кокошју супу, 1. црни лук се ољушти и остави у целом комаду 2. коренасто поврће се сече на половине или четвртине 3. месо се исече на коцке 3x3 цм	**1**

110.	Хемендекс чине следеће намирнице: 1. уље, јаја, шунка, со, першунов лист 2. уље, јаја, сланина, кајмак 3. уље, јаја, млеко, пармезан, свињски филе	**1**
111.	За сервирање пошираних јаја на кладовски начин за подлогу се користи: 1. кромпир пире 2. динстани пиринач 3. дишес маса 4. касино маса	**1**
112.	За припремање пите савијаче, користи се 1. линзер тесто 2. кромпир тесто 3. вучено-водено тесто 4. брантајг тесто 5. тесто за резанце	**1**
113.	Црни рижото од сипе карактеристичну црну боју добија од: 1. црне прехрамбене боје 2. црних маслина 3. сипиног мехура 4. црног вина	**1**
114.	Основа за масу од које се припремају крофне са сиром назива се: 1. дишес маса 2. дофен маса 3. брантајг маса	**1**
115.	У састав “Орли масе” улазе: 1. брашно, уље, со, млеко, јаја 2. шећер, пиво, јогурт, брашно, прашак за пециво 3. пиво, уље, павлака, кукурузно брашно, со 4. уље, брашно, пиво, со, јаја	**1**
116.	Висина подлоге од француске салате за сервирање хладних предјела од меса износи најниже 2 цм. Колико је пожељно да подлога буде шира од хладног предјела. 1. 4 до 5 цм 2. 6 до 7 цм 3. 1 до 2 цм	**1**
117.	Приликом сервирања његушког, говеђег или ужичког пршута у виду самосталног предјела, за једну особу примењујемо норматив: 1. 50 грама 2. 70 грама 3. 100 грама 4. 150 грама	**1**

118.	Приликом обликовања, а касније сервирања манастирских сармица као хладног предјела, обратићемо пажњу на њихову димензију и број комада за једну особу. По порцији сервирамо 1. 2 комада сармица 2. 3 комада сармица 3. 4 комада сармица 4. 5 комада сармица	**1**
119.	За припремање муса од гушчије џигерице, како би неутралисали горчину, постигли светлију боју и добили нежнију текстуру муса потребно је џигерицу пре употребе потопити 5 до 6 сати у . 1. бело вино 2. млеко 3. црвено вино 4. вода	**1**
120.	Када спојимо четри намирнице, а то су: ким, бели лук, сланина и першунов лист, добијамо један паштетни зачин који се користи за зачињавање јела, 1. италијански минестрон 2. телећи соте са печуркама 3. пуњене тиквице у сосу од мирођије 4. говеђи гулаш	**1**
121.	Приликом припремања сотеа од телећег меса са печуркама, за 10 особа користимо 2 кг телећег меса. По једној порцији сотеа сервира се 1. 1 комад меса 2. 2 до 3 комада меса 3. 4 до 5 комада меса 4. 10 до 12 комада меса	**1**
122.	Приликом припремања фаширане шницле потребно је да је обликујемо како би имала одређену димензију, 1. 2 цм дебљина, 15 цм дужина, 10 цм ширина 2. 3 цм дебљина, 10 цм дужина, 10 цм ширина 3. 2 цм дебљина, 10 цм дужина, 8 цм ширина	**1**
123.	Пилећи соте на начин “Маренго” гарнирамо гарнитуром “Маренго” коју чине: 1. крутон, гриловани сир, печурке, сланина 2. крутон, црни лук “полонез”, качкаваљ, сланина 3. крутон, црни лук “полонез”, пржено јаје, печени парадајз 4. крутон, пармезан, босиљак, маслиново уље	**1**

124.	Да би припремили сарму од киселог купуса као готово јело за 10 особа, применићемо норматив за млевено месо, 1. 700 г говеђег меса без костију, 300 г телећег меса без костију , 300 г свињског меса без костију 2. 900 г говеђег меса без костију, 400 г телећег меса без костију , 400 г свињског меса без костију 3. 800 г говеђег меса без костију, 500 г телећег меса без костију , 500 г свињског меса без костију	**1**
125.	Фазан на ловачки начин се састоји од ловачке гарнитуре коју чине следеће намирнице: 1. сланина, лук, першунов лист 2. сланина, џигерица, печурке 3. сланина, брусница, млади лук 4. сланина, празилук, месо фазана	**1**
126.	За припремање соса за поједина јела од дивљачи користимо производ који се зове “марсала”. У питању је 1. врста џема 2. средство за згушњавање јела 3. вино 4. паштетни гевирц	**1**
127.	Трипе “италијен” се завршавају следећом термичком обрадом 1. кувањем 2. динстањем 3. гратинирањем 4. гриловањем	**1**
128.	Да би припремили вилд сос, као основу, прво је потребно припремити фонд 1. бешамел 2. велуте 3. фонд од дивљачи 4. холандез	**1**
129.	Шкембићи-шкембе су изнутрица која се користи за припремање гурманских јела. У питању је следећа изнутрица 1. црева 2. слезина 3. стомак са својим деловима и рубовима 4. јетра	**1**
130.	За припремање печења од јагњећег меса - са костима, користимо следећу количину сировог меса по нормативу за 10 особа 1. 2 килограма меса 2. 3 килограма меса 3. 5 килограма меса 4. 7 килограма меса	**1**

131.	За сервирање “прашке шницле” потребна је прашка гарнитура коју чине следеће намирнице: 1. прашки сир, димљени врат, јаје 2. прашка шунка, омлет 3. прашка шунка, поширано јаје, холандез сос	**1**
132.	Норматив за једну особу по порцији телећих котлета је: 1. 350 грама и 3 котлета 2. 250 грама и 2 котлета 3. 180 грама и 1 котлет	**1**
133.	Телећи котлет “Парма” панира се намирницама: 1. брашно, јаја, корнфлекс, пармезан 2. брашно, јаја, сусам, пармезан 3. брашно, јаја, презле, пармезан 4. брашно, јаја, пармезан	**1**
134.	Гарнитура, уједно и прилог који сервирамо уз телећи котлет на начин “Миланез” је: 1. ризото од печурака 2. шпагете на начин “Миланез” 3. динстани пиринач 4. помфрит	**1**
135.	За припремање телећих медаљона са печуркама филе је потребно исећи на једнаку парчад и формирати да има следеће димензије 1. пречник 5 до 6 цм; висина 2 до 3 цм 2. пречник 6 до 8 цм; висина 3 до 4 цм 3. пречник 7 до 8 цм; висина 3 до 4 цм	**1**
136.	За припремање чобанског ћевапа користи се следећа комбинација меса: 1. пилеће и телеће 2. свињско и јагњеће 3. телеће и јагњеће	**1**
137.	Месо за соте “Строганов” треба да има следеће димензије: 1. 3 cm x 3 cm 2. 4 cm x 3 cm 3. 1 cm x 5 cm 4. 1 cm x 1 cm	**1**
138.	Рамстек на начин “Maître d'hôtel” се сервира са истоименим путером. Комбинација састојака која чини наведени путер је: 1. путер, сенф, кечап, лимунов сок, со, першунов лист 2. путер, сенф, ворчестер сос, лимунов сок, со, першунов лист 3. путер, сенф, аспик, лимунов сок, со, першунов лист	**1**

139.	За пржену рибу на начин "триестино" (на тршћански начин)се припрема истоимена гарнитура од наведених намирница: 1. уље, црни лук, бели лук, парадајз, бело вино, бибер, со, першунов лист 2. уље, лимун сечен на колутове, кромпир, бели лук 3. пармезан, парадајз, босиљак, моцарела	**1**
140.	Слатко линзер тесто има следећи састав: 1. 1 kg брашна, 500 g путера или маргарина, 250 g шећера у праху, 4 жуманца, 1 цело јаје, 1 кесица ванилин шећера, стругана лимунова кора 2. 2 kg брашна, 500 g путера или маргарина, 250 g шећера у праху, 4 жуманца, 1 цело јаје, 2 кесице ванилин шећера 3. 1 kg брашна, 1 kg путера или маргарина, 250 g шећера у праху, 4 жуманца, 1 цело јаје, 2 кесице ванилин шећера	**1**
141.	Од наведеног норматива може да се припреми тесто за једну посластицу. Норматив: 4-5 јаја, 6-8 дл млека (или пола млеко пола вода), 400 г брашна, прстохват соли. У питању је: 1. лиснато тесто 2. вучено тесто 3. брантајг тесто 4. тесто за палачинке 5. тесто за резанце	**1**
142.	Париске кнедле припремају се по следећем нормативу: 1. 5 dl млека, 150 g путера, 250 g гриза, 200 g хлеба (тоста), 5 јаја, 10 g соли, морски орашчић по потреби 2. 5 dl млека, 300 g путера, 250 g гриза, 200 g хлеба (тоста), 8 јаја, 10 г соли 3. 3 dl млека, 350 g путера, 300 g гриза, 200 g хлеба (тоста), 5 јаја	**1**
143.	Од говеђег филеа у *à la carte р*есторанима припремају се следећа јела: 1. паприкаш, шатобријан, татар бифтек 2. шатобријан, бифтек, турнедо, филе мињон, татар бифтек, соте строганов 3. турнедо росини, соте, гулаш, соте од телећег меса, пилав	**1**
144.	Пире супе – потажи добијају се кувањем намирница и: 1. цеђењем 2. запржавањем 3. пасирањем	**1**
145.	Морнеј сос је изведен од: 1. бешамела 2.тамног фонда од дивљачи 3.светлог фонда	**1**

146.	Да би припремили велуте од пилећег меса, користимо следеће делове меса: 1. батак 2. карабатак 3. бело пилеће	**1**
147.	Тесто за њоке се прави од: 1. кромпира, брашна, млека, масти, парадајза, оригана 2. кромпира, брашна, јаја, соли 3. кромпира, сира, млека, песто соса 4. кукурузног гриза, пармезана, јаја	**1**

У следећим задацима заокружити бројеве испред тражених одговора

148.	Трећу категорију говеђег меса не чине следећи делови: 1. Врат 2. Плећка 3. Груди 4. Трбушина 5. Розбратна	**2**
149.	У групу риба које имају слуз, спадају: 1. Сом 2. Јегуља 3. Ослић 4. Шаран	**2**
150.	Делови свињског меса који не припадају трећој категорији су: 1. Трбушина 2. Ребра 3. Плећка 4. Груди 5. Коленица 6. Врат	**2**
151.	Масноће које се користе у куварству могу бити следећег порекла: 1. биљног 2. животињског 3. минералног 4. синтететичког порекла	**2**
152.	Изведени сосови из бешамел соса су: 1. крем сос 2. Морнеј сос 3. парадајз сос 4. Табаско црвени сос	**2**

153.	У емулзионе полукоагулационе сосове спадају: 1. Холандез 2. Ловачки 3. Беарнез 4. Мајонез	**2**
154.	У једноставне салате спадају: 1. Салата од парадајза 2. Башта салата 3. Шопска салата 4. Салата од кромпира 5. Српска салата	**2**
155.	Чорбе које се не легирају су: 1. Мађарска гулаш чорба 2. Рагу чорба од пилећег меса 3. Српска чорба од телећег меса 4. Италијанска минестрон чорба	**2**
156.	Намирнице потребне за припремање крем потажа од парадајза се припремају на следећи начин: 1. црни лук се сече на ребарца. 2. коренасто поврће сече се на половине или четвртине 3. сланина се сече на коцкице. 4. црни лук се сече на половине.	**2**
157.	У Плаве морске рибе спадају: 1. Сардела 2. Зубатац 3. Смуђ 4. Скуша	**2**
158.	Неке од намирница које не улазе у састав париских кнедли су 1. млеко 2. бели лук 3. путер 4. палента 5. гриз 6. хлеб 7. јаја	**2**
159.	У обликовано поврће спадају: 1. цветови од кромпира и шаргарепе 2. куглице од кромпира и шаргарепе 3. динстани пиринач 4. кувани грашак	**2**

160.	Аспик у стегнутом-чврстом стању може се користи за 1. састављање салата 2. шемизирање хладних јела 3. декорисање јела 4. шофродирање форми 5. аштеховање 6. облагање калупа	**2**
161.	Приликом припремања пуњеног плавог патлиџана који ће се сервирати као хладно предјело, користе се следеће термичке обраде: 1. сотирање 2. кување 3. бланширање 4. поелирање 5. печење	**2**
162.	За припремање слатког купуса са свињским месом за 10 особа, како би норматив био исправан, потребно је утврдити тачну количину намирница и то: 1. меса са костима 2,5 кг 2. свежег купуса 5 кг 3. паприке бабуре 1 кг 4. свежег парадајза 300 г	**2**
163.	За сервирање срнећег рагуа са печуркама најчешће се користе прилози: 1. динстани пиринач 2. помфрит 3. гратинирани карфиол 4. кнедле 5. сотирани спанаћ	**2**
164.	Телећи котлет "Орлов" у свом саставу садржи финзерб/фил преко комада меса. Намирнице које нису саставни део финзерба су: 1. црни лук 2. прашка шунка 3. путер 4. печурке 5. спанаћ	**2**
165.	Посластице које се сервирају топле су: 1. парфе од лешника 2. палачинке са орасима у винском шатоу 3. принцес крофне 4. гратиниране палачинке са орасима	**2**

166.	Намирнице које чине састав фаширане месне масе су: 1. пармезан 2. црни лук 3. јаја 4. кукурузни гриз	**2**
167.	За припремање смуђа на смедеревски начин потребно је направити смедеревску гарнитуру. Намирнице које улазе у састав истоимене гарнитуре су: 1. боранија 2. прокељ 3. бело вино 4. кисела павлака 5. свеж парадајз	**2**
168.	Карактеристичне намирнице за шницлу “плава трака” су: 1. Кајмак 2. Качкаваљ 3. Говеђе пршута 4. Шунка	**2**
169.	У инструменте угоститељске понуде спада: 1. Бифтек 2. Карта вина 3. Карта доручка 4. Мени карта 5. Саламандер 6. Јеловник	**3**
170.	Органолептичка својства свеже рибе су: 1. очи су тврде, светле, сјајне. 2. површина је сјајна. 3. крљушт је сува, ломљива и уврнутих ивица 4. мирис је пријатан и карактеристичан. 5. стомак је надувен.	**3**
171.	У куварству постоје следеће врсте маринада: 1. сирова 2. делимично кувана 3. масна 4. кувана 5. тренутна	**3**

172.	Намирнице које не улазе у састав мајонез соса су: 1. цела јаја 2. беланца 3. путер 4. жуманце 5. сенф 6.уље	**3**
173.	Рагу чорба се припрема од: 1. овчјег меса 2. пилећег меса 3. телећег меса 4. јагњећег меса 5. свињског меса	**3**
174.	Групацији „Мешане салате“ припадају: 1. парадајз салата 2. српска салата 3. кромпир салата 4. витаминска салата 5. грчка салата	**3**
175.	Изведени сосови из мајонез соса су: 1. коктел сос 2. тартар сос 3. португалски сос 4. зелени сос 5. парадајз сос	**3**
176.	Термичке обраде намирница које не припадају сувој средини су следеће: 1. динстање 2. бланширање 3. поширање 4. печење у рерни	**3**
177.	У прилоге за дивљач спадају: 1. париске кнедле 2. кнедле од џигерице 3. печене и куване јабуке са брусницом 4. пасуљ пребранац 5. чешке кнедле	**3**

178.	Намирнице које не улазе у састав српске салате су: 1. паприка 2. црни лук 3. краставац 4. сирће 5. уље 6. бели лук 7. сир	**3**
179.	У варива спадају следећа јела: 1. Гулаш 2. Подварак 3. Динстани пиринач 4. Ризото са пилећим месом 5. Мусака од кромпира 6. Шаргарепа а ла крем	**3**
180.	У рибљу чорбу на српски начин улази следеће поврће. 1. Црни лук 2. Грашак 3. Карфиол 4. Паприка 5. Коренасто поврће	**3**
181.	Хладне везане салате се повезују следећим везивним елементима: 1. мајонезом 2. павлаком 3. бешамел сосом 4. огратен сосом 5. тартар сосом 6. демиглас сосом	**3**
182.	Да би припремили масу за пуњена јаја “Касино” потребне су неке од следећих намирница 1. маслац 2. ринглице 3. маст 4. кувани пасирани кромпир 5. брантајг маса 6. кувано жуманце	**3**
183.	Саставни део вегетеријанског предјела могу бити следећи производи: 1. оредевер 2. салата од лигањи 3. печурке пуњене кавијаром 4. манастирске сармице 5. јаја пуњена руском салатом	**3**

184.	Када припремамо смуђа на начин ”белви” потребно га је скувати у фонду. Намирнице које се не користе током кувања смуђа су: 1. маслац 2. желатин 3. винско сирће 4. бело вино 5. сенф	**3**
185.	Црвена млевена зачинска паприка има важну улогу и утиче на изглед, укус и мирис појединих гурманских јела. Јела, која у свом саставу садрже наведени зачин су: 1. соте Строганов 2. говеђи гулаш 3. пилав са пилећим месом 4. паприкаш од свињског меса 5. бакрач гулаш 6. розбратна у мадера сосу	**3**
186.	При одабиру намирница за кувану јунетину у супи, сервирану као готово јело, најпогодније је користити делове меса: 1. филе 2. врат 3. коленица 4. образине 5. груди 6. рамстек	**3**
187.	Групи готових јела од пуњеног плодастог поврћа припадају следећа јела: 1. пуњени плави патлиџан 2. мусака од кромпира 3. пуњене тиквице у сосу од мирођије 4. пуњена паприка у парадајз сосу 5. сарма од киселог купуса	**3**
188.	Да би припремили пилав од телећег меса, приликом термичке обраде користимо следеће делове: 1. врат 2. груди 3. ребра 4. потплећка 5. слабина 6. плећка	**3**

189.	Од фаширане месне масе припремају се следећа јела: 1. Ролат “Штефани” 2. Пуњена паприка у сосу од парадајза 3. Ћуфте у парадајз сосу 4. Сарма 5. Ћуфте на грчки начин 6. Ћевапчићи и пљескавице	**3**
190.	Заједничко за бечку шницлу, кордон блу, париску шницлу и карађорђеву шницлу је: 1. врста меса од којих се праве 2. начин панирања 3. облик 4. надев 5. група јела којој припадају 6. део меса од који се припремају	**3**
191.	Телећи котлет на начин “бон фам” чини истоимена гарнитура. Неке од намирница које улазе у састав наведене гарнитуре су. 1. Бушени-ауштеховани кромпир 2. артичока 3. бушена – ауштехована цвекла 4. лук арпаџик 5. мадера сос	**3**
192.	Намирнице које не улазе у састав гарнитуре “букетијер” су: 1. црвени пасуљ 2. цветови карфиола 3. келераба 4. руже од кромпира 5. млади грашак 6. блитва	**3**
193.	Елементи који чине гарнитуру “Росини” су: 1. кисели краставац 2. печурке 3. капар 4. ринглице 5. пилећа џигерица 6. мадера сос 7. велуте сос	**3**

194.	Намирнице које не улазе у састав киселог теста за штрудлу са орасима су: 1. брашно 2. јаја 3. кувани кромпир 4. путер 5. гриз 6. млеко 7. лимунова кора 8. пудинг од ораха	**3**
195.	Неке од намирница које улазе у састав фила пите са јабукама од линзер теста 1. густин 2. суво грожђе 3. цимет 4. ораси 5. стругана лимунова кора 6. путер	**3**
196.	Намирнице, саставни део винског шатоа за палачинке, су 1. бело вино 2. шећер 3. брашно 4. жуманца 5. слатка павлака 6. пудинг од ваниле	**3**
197.	Основна одељења кухињског блока су: 1. главна кухиња 2. перионице белог посуђа 3. хладна кухиња 4. посластичарница са пекаром 5. месара 6. кафе кухиња	**4**
198.	Намирнице које чине основни рецепт теста за слане палачинке су: 1. брашно 2. со 3. млеко 4. прашак за пециво 5. јогурт 6. јаја 7. уље	**4**

199.	За пуњене паприке у сосу од парадајза потребно је припремити масу за надевање паприке. Неке од намирница у саставу те масе су: 1. презла 2. брашно 3. црни лук 4. јаја 5. пиринач 6. гриз 7. першунов лист	**4**
200.	Мусака од плавог патлиџана се припрема тако што се патлиџан пре пржења облаже течном масом.Намирнице које чине течну масу за пржење-поховање патлиџана су: 1. брашно 2. млеко 3. презла 4. јаја 5. гриз 6. со	**4**
201.	Намирнице које су потребне за припрему хајдучког ћевапа су: 1. свињски филе 2. димљена сува кобасица 3. кромпир 4. црни лук 5. српски сир 6. сланина 7. јагњећи бут	**4**
202.	Бифтек на начин "Монте Карло" у свом саставу има истоимену гарнитуру. Елементи, који чине гарнитуру "Монте Карло" су: 1. ринглице 2. црне маслине 3. јаје 4. шунка 5. кисели краставац 6. бибер у зрну 7. першунов лист	**4**
203.	Татар бифтек у саставу има неке од наведених елемената: 1. кисели краставац 2. сос мадера 3. сенф 4. ворчестер сос 5. беарнез сос 6. капар	**4**

204.	Пржена риба на далматински начин у свом саставу има следеће намирнице: 1. уље 2. кромпир 3. целер 4. парадајз 5. бели лук 6. блитва 7. маслине	**4**

Допунити следеће реченице и табеле

205.	У кухињи најчешће повреде на раду су: 1. Опекотине 2. Посекотине 3. Падови 4. Пригњечења 5. _____	**1**
206.	Према садржају масти рибе се деле на: 1. Посне рибе 2. Полумасне рибе 3. _____	**1**
207.	Бардирати значи облагати намирнице_____ како би се очувала сочност и укус.	**1**
208.	Млада јагњетина је месо животиње старости 1 - 3 месеца, која сиса, чија је тежина од ____ до ____ kg.	**1**
209.	Делови повртарског биља који се употребљавају у непосредној исхрани људи једним именом назива се **_____.**	**1**
210.	Шницлу "плава трака"; панирати на _____ начин.	**1**
211.	Куварство је вештина _____јела и избор _____ биљног и животњског порекла, које се користе за људску исхрану.	**2**
212.	Бечки доручак се састоји од:_____, џема/меда, пецива, _____и топлог напитка.	**2**

213.	Постоје следећа групе јела: _____, Супе- чорбе, Топла предјела, Рибе – ракови, _____, Печења, Јела по поруџбини, Јела са роштиља, _____, Салате, _____, Посластице, Компоти и Воће.	**2**
214.	За припрему једног јела кувар Дејан је користио више термичких - топлотних обрада. Месо је најпре исекао на комаде величине 3 цм, кратко пропржио у плиткој масноћи, затим га извадио из масоће, у масноћу додао црни лук, ловор и бибер у зрну. Када је црни лук постао стакласт, Дејан је месо вратио у посуду, посолио и додао врло мало воде, тако да месо буде до половине у течности. Наставио је са термичком обрадом све док месо није омекшало. Кувар Дејан је приликом припреме јела, редом, користио следеће термичке/топлотне обраде: 1._____ 2._____ 3. _____	**2**
215.	У основне запршке спадају:_____, плава,_____ и дијетална запршка.	**2**
216.	Гулаш-гевирц је саставни део _____ чорбе.	**2**
217.	Свињско месо се према пореклу разврстава у четири групе и то: 1. _____; 2. _____; 3. _____; 4. _____.	**2**
218.	Рибе се према средини у којој живе деле на: _____, морске и _____ .	**2**
219.	Емулзиони полукоагулациони сосови су: _____сос и_____сос.	**2**
220.	За пекарски кромпир потребне су следеће намирнице: уље, _____, ловоров лист, бибер у зрну ,сланина,_____ со и першуново лишће.	**2**
221.	За кромпир пире потребне су следеће намирнице : вода, _____, со, _____, млеко.	**2**
222.	Намирнице потребне за припремање српске гибанице су: дебеле коре за пите, српски сир, _____, _____, минерална вода, јаја, уље и _____.	**2**

223.	Јагњад су грла која се пуштају у промет од _____ до_____ месеци старости и тежине очишћеног трупа од_____ до _____ кг.	**2**
224.	Од одлежалог говеђег филеа припремају се следећи специјалитети: 1. _____ - припрема се за 1 особу, 1 комад, тежине 200 грама, 2. _____ - припрема се за 1 особу, 2 комада, тежине 200 грама. 3. _____ - припрема се за 1 особу, 3 комада, тежине 200 грама	**3**
225.	Да би саставили говеђу салату за сервирање, треба јој додати одговарајуће намирнице. У састав говеђе салате улази: говеђе месо, црни лук, _____, _____, _____, со, лимун, млевени бибер, мајонез, першунов лист.	**3**
226.	Да би сервирали српско предјело-закуску, потребно је према нормативу за 10 особа унети следеће количине појединих артикала 1. ужичке свињске пршуте ___г 2. суве овчетине ___г 3. суве кобасице ___г 4. љутих папричица ___ком 5. кајмака ___г 6. пребранца ___г 7. куваних јаја ___ком	**3**

У следећим задацима уредити и повезати појмове према захтеву

227.	Хронолошким редом (од 1 до 4) поређати намирнице по редоследу додавања приликом припремања спанаћа као крема (a la crem). ___ спанаћ ___ бујон ___ брашно ___ путер	**2**
228.	Хронолошким редом (од 1 до 6) поређати намирнице које се користе за гарнитуру “империјал”, оним редоследом како се додају приликом припремања гарнитуре. _____ крем сос _____ кисели краставац _____ шунка _____ капар _____ уље _____со, бибер	**2**

229.	Хронолошки поређати намирнице за “циганску гарнитуру”, редоследом како се додају у тигањ приликом припремања (од 1 до 6) ____ кисели краставчићи ____ лук арпаџик ____ бланширане куглице кромпира ____ сланина ____ мадера сос ____ уље	2
230.	Филе миньон на “ловачки начин” има истоимену гарнитуру. Поређати хронолошки, елементе за припремање гарнитуре (од 1 до 4) оним редоследом који се примењује током припремања. ____ мадера сос ____ печурке ____ сува сланина ____ пилећа џигерица	2
231.	Хронолошки поређати фазе у припремању гарнитуре “лионез” (од 1 до 5): ___пржење ___штаубовање ___сечење лука на колутове ___сољење ___чишћење и прање црног лука	2
232.	Хронолошким редом поређати фазе од 1 до 4 у процесу припремања пилећег галантина ___кување галантина ___сечење намирница и састављање масе за надев ___филовање и роловање ___сечење и одвајање меса	**3**
233.	Дати су делови говеђег меса.На линијама испред назива дела меса напишите број категорије којој припада. ____ шол ____ розбратна ____ врат	**3**

234. Дати су делови говеђег меса.На линијама испред назива дела меса напишите број категорије којој припада.

3

____ плећка
____ велика ружа
____ потплећка

235. На левој страни наведени су додаци за супе, а на десној страни су врсте теста. На линији испред врсте теста уписати број који одговара додатку за супу.

2

1. Резанци и флекице
2. Целестино и резанци
3. Флекице и фридато
4. Фридато и целестино

___развијено тесто
___ливено тесто

236. На левој страни су дати делови меса, а на десној врсте меса.

На линији испред врсте меса уписати број који одговара делу меса. Ако датој врсти меса не одговара ни један део, уписати х.

3

1.рамстек ____ свињско
2.котлет ____ телеће
3. батак ____ говеђе

237. На левој страни је наведена подела зачина, а на десној страни зачини. .

На линији испред зачина уписати број испред групе којој зачин припада.

Ако задин не припада ни једној наведеној групи, уписати х.

3

1. Љути зачини
2. Миришљави зачини

___ мирођија
___ бибер
___ лимун

238. На левој страни је наведена подела зачина на основу дела биљке који се користи као зачин, а на десној страни су наведени зачини. .

На линији испред зачина уписати број групе којој зачин припада.

3

1. Махуна ____ванила
2. Кора дрвета ____ шафран
3. Цветни прах ____ цимет

239. На левој страни дати су термини, а на десној њихова објашњења. Na линији испред објашњења написати редни број термина који одговара објашњењу. Уколико дато објашњење не одговара ни једном термину уписати х.

4

1. Ауштеховати _____ нагло охладити
2. Бардирати _____ претакати течност (фонд, вино) да се не замути
3. Декантирати _____ обликовати, исећи помоћу металне форме
_____ обложити, увити намирницу режњевима сланине

240. Са леве стране дати су описи мишићног ткива животиње, а на десној страни називи меса животиње.На линији испред назива меса животиње напишете редни број описа мишићног ткива који одговара називу.
Уколико назив врсте меса не одговара опису мишићног ткива, упишите х.

4

1. Светлоружичасте боје и нежне грађе	- овчије месо
2. Тамноцрвене боје	- месо јагњади
3. Ружичасте боје и нежне грађе	- млада јагњетина-сисанче
	-свињско месо

241. На левој страни је наведена подела варива према начину припремања, а на десној страни називи јела. .

На линију испред назива јела уписати број групе варива којој припада.

Ако назив јела не одговара ни једној подели варива уписати Х.

4

1.	Печено поврће	___ париске кнедле
2.	Рестовано поврће	___ кромпир на пекарски начин
3.	Гратинирано поврће	___ рестован кромпир
		___ гратинирани карфиол

242. На левој страни су пржена варива од кромпира а на десној страни начин сечења кромпира.

На линији испред начина сечења кромпира, уписати број који одговара прженом вариву од кромпира.

Ако дати опис варива не одговара ни једном начину сечења кромпира упишите Х.

4

1.	Пом-чипс	-------	куглице кромпира
2.	Пом-пај	-------	штапићи
3.	Пофрит	--------	жилијен
		--------	листићи

243. На левој страни дате су намирнице за припремање топлих предјела од шпагета, а на десној називи јела од шпагета.

На линију испред назива, унети редни број намирница које одговарају наведеном јелу. Уколико дати састав намирница не одговара ни једном јелу, уписти Х.

4

1. уље, црни лук, печурке, прашка шунка парадајз, парадајз пире, бујон, со, бибер, першунов лист, пармезан	___наполитен ___миланез ___болоњез
2. уље, црни лук, парадајз пире, со, бибер, першунов лист, бели лук, млевено месо, демиглас, црвено вино, пармезан	___ карбонара
3. уље, црни лук, парадајз, парадајз пире, бујон, со, бибер, першунов лист, пармезан	

244. На левој страни се налазе намирнице које улазе у састав одређених везаних салата, а на десној називи салата. Испред назива салата на десној страни унеси одговарајући број испред намирнице која улази у њен састав.

Уколико нека намирница не одговара ни једној салати уписати знак Х.

4

1.	ораси	___ руска салата
2.	киселе јабуке	___ валдорф салата
3.	прашка шунка	___француска салата
4.	артичока	___мимоза салата

245. На левој страни се налазе врсте сирева; на десној страни називи земаља из којих потичу. На линији испред назива земље унети број који одговара сиру те земље.

Уколико наведена врста сира не припада ни једној од замаља, уписати испред ње Х.

4

1.	ементалер	_____ Италија
2.	едамер	_____ Шпанија
3.	пармезан	_____ Холандија
		_____ Швајцарска

246. Са леве стране се налазе називи јела, а са десне стране групе јела. На цртици са десне стране унеси број јела који одговара одређеној групи јела. Уколико група јела не одговара ни једном јелу стави знак Х

4

1.	ролат “Штефани”	___готово јело
2.	смуђ у маринату од поврћа	___јело по поруџбини
3.	турнедо “Росини”	___супа/чорба
4.	боранија на српски начин	___вариво

247. Да би припремили ћувеч са свињским месом, потребно је исећи поврће на одговарајући начин. Са леве стране се налази поврће, а са десне начин на који поврће треба исећи. На цртицу код обраде поврћа ставити број испред поврће коме наведена обрада одговара.

Уколико начин обраде не одговара датим врстама поврћа, уписати Х.

4

1.	гарни букет	___коцке 3х3
2.	кромпир	___кришке
3.	патлиџан	___колутови ширине 1 цм
4.	црни лук	___ситно сецкано

248.	Са леве стране наведене су карактеристични "елементи" за поједина јела које се налазе са десне стране. На црту спред назива јела ставити број елемената који одговара тој врсти.Уколико намирница/елемент не одговара ни једном јелу, уписати х. 1. чипетке 2. млади лук 3. кувана јаја ____ајмокац од пилећег меса ____бакрач гулаш ____јагњећа капама ____ролат "Штефани"	**4**
249.	Да би припремили рагу чорбу од пилећег меса, потребно је исећи намирнице на одговарајући начин. Са леве стране се налазе намирнице, а са десне начин на који их треба исећи. На линију испред начина обраде намирница ставити број намирнице која се на тај начин обрађује. Уколико начин обраде не одговара ни једној датој намирници, упишите Х. 1. гарни букет 2. црни лук 3. месо ___коцкице ___ коцке 1,5 Х 1,5 цм ___ситно ___листиће	**4**
250.	Са леве стране, наведена су јела од говеђег филеа а са десне, нормативи који им одговарају. У празно поље уписати број одговарајућег јела којем припада наведени норматив. Уколико дати норматив не одговара ни једном јелу, на линију уписати знак Х. 1. Филе миньон 2. Бифтек 3. Турнедо _____три комада меса укупне тежине 200 g _____четри комада меса укупне тежине 200 g _____ један комад меса укупне тежине 200 g _____ два комада меса укупне тежине 200 g	**4**

АНЕКС 2. Радни задаци

Поштовани ученици, ментори и оцењивачи,

Пред вама су радни задаци, прилози и образац за оцењивање који ће бити заступљени на матурском практичном раду за образовни профил Кулинарски техничар. Намењени су за вежбање и припрему за полагање матурског испита, као и оцењивачима за усвајање примењене методологије оцењивања.
У оквиру задатка проверава се ученикова компетентности у погледу планирања и организације рада, безбедности на раду, заштите животне средине, као и однос према раду и средствима за рад и потреби вођења евиденције о раду.
Радни задатак доноси максимално 100 бодова. Образац за оцењивање садржи утврђене аспекте, индикаторе оцењивања као и одговарајуће мере процене дате кроз двостепену скалу.
Правилно обављање операција приликом практичног извођења подразумева да је ученик: способан да самостално обавља радни задатак, показује да поседује неопходна знања и вештине за извршавање комплексних послова и повезивање различитих корака у оквиру њих; преузима одговорност за примену процедура, средстава и организацију сопственог рада. Сви наведени критеријуми морају бити узети у обзир приликом процене компетентности.
Радни задатак које ће бити реализован на Матурском испиту омогућава 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 успешан рад!

Аутори

ЛИСТА РАДНИХ ЗАДАТАКА

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

шифра радног задатка	Назив радног задатка
КТ-М1	**Припремање и презентација менија број 1** (Прашка шницла, помфрит, шаргарепа и грашак на путеру, сува пита са орасима).
КТ-М2	**Припремање и презентација менија број 2** (Ћуфте у сосу од парадајза, пире од кромпира, принцес крофни са шлагом)
КТ-М3	**Припремање и презентација менија број 3** (Капама од јагњећег меса, палачинке са џемом)
КТ-М4	**Припремање и презентација менија број 4** (Бечка шницла, помфрит, палачинке у винском шатоу)
КТ-М5	**Припремање и презентација менија број 5** (Лесковачки уштипци, палачинке са џемом)
КТ-М6	**Припремање и презентација менија број 6** (Филе мињони на мексички начин, динстани пиринач, принцес крофне са шлагом)
КТ-М7	**Припремање и презентација менија број 7** (Ражњићи од свињског меса, палачинке са орасима у винском шатоу)
КТ-М8	**Припремање и презентација менија број 8** (Карађорђева шницла, помфрит, сува пита са орасима)
КТ-М9	**Припремање и презентација менија број 9** (Натур шницла, пире кромпир, кувана шаргарепа, грашак на путеру, палачинке са чоколадом).
КТ-М10	**Припремање и презентација менија број 10** (Срнећи рагу са печуркама, чешке кнедле, мирбер пита).
КТ-М11	**Припремање и презентација менија број 11** (Телећи котлет „Миланез“, мирбер пита)
КТ-М12	**Припремање и презентација менија број 12** (Лесковачка мућкалица на други начин, парфе од лешника)
КТ-М13	**Припремање и презентација менија број 13** (Ћуфте на грчки начин, палачинке са чоколадом)
КТ-М14	**Припремање и презентација менија број 14** (Соте од телећег меса са печуркама, париске кнедле, штрудла са орасима)
КТ-М15	**Припремање и презентација менија број 15** (Телећи котлет „Империјал“, мирбер пита)
КТ-М16	**Припремање и презентација менија број 16** (Пилеће месо на начин „Америкен“, принцес крофне са шлагом)
КТ-М17	**Припремање и презентација менија број 17** (Роловано пилеће бело месо у сланини, грилована паприка, патлиџан и тиквице, мирбер пита)
КТ-М18	**Припремање и презентација менија број 18** (Пржена риба на тршћански начин, кувани слани кромпир, палачинке са чоколадом)
КТ-М19	**Припремање и презентација менија број 19** (Пилав са пилећим месом, палачинке са орасима)
КТ-М20	**Припремање и презентација менија број 20** (Хајдучки ћевап, штрудла са маком)
КТ-М21	**Припремање и презентација менија број 21** (Телећи котлет „Орлов“, принцес крофне са шлагом)

КТ-М22	**Припремање и презентација менија број 22** (Телећи котлет „Парма“, парфе са лешником)
КТ-М23	**Припремање и презентација менија број 23** (Турнедо „Росини“, пире од карфиола и грашка, куглице од шаргарепе, палачинке са орасима)
КТ-М24	**Припремање и презентација менија број 24** (Говеђи гулаш, кувани слани кромпир, палачинке са чоколадом)
КТ-М25	**Припремање и презентација менија број 25** (Бакрач гулаш, парфе од лешника)
КТ-М26	**Припремање и презентација менија број 26** (Соте „Строганов“, динстани пиринач, палачинке са орасима)
КТ-М27	**Припремање и презентација менија број 27** (Медаљони „Букетијер“, палачинке са чоколадом)
КТ-М28	**Припремање и презентација менија број 28** (Хајдучки ћевап, палачинке са орасима)
КТ-М29	**Припремање и презентација менија број 29** (Турнедо „Росини“, помфрит, палачинке са џемом
КТ-М30	**Припремање и презентација менија број 30** (Чобански ћевап, парфе од лешника)
КТ-М31	**Припремање и презентација менија број 31** (Бифтек „Монте Карло“, пире од броколија, куглице од шаргарепе и кромпира, палачинке са орасима)
КТ-М32	**Припремање и презентација менија број 32** (Телећи котлет „Парма“, принцес крофне са шлагом)
КТ-М33	**Припремање и презентација менија број 33** (Риба на тршћански начин, кувани слани кромпир, парфе од лешника)
КТ-М34	**Припремање и презентација менија број 34** (Телећи котлет „Империјал“, динстани пиринач, принцес крофне са шлагом)
КТ-М35	**Припремање и презентација менија број 35** (Рамстек на начин шефа сале, крокети од кромпира, штрудла са маком)
КТ-М36	**Припремање и презентација менија број 36** (Чобански ћевап, палачинке са орасима)
КТ-М37	**Припремање и презентација менија број 37** (Ајмокац од телећег меса, динстани пиринач, гратиниране палачинке са орасима)
КТ-М38	**Припремање и презентација менија број 38** (Телећи котлет „Орлов“, сува пита са орасима)
КТ-М39	**Припремање и презентација менија број 39** (Филе мињони на ловачки начин, крокети од пиринча, сува пита са орасима)
КТ-М40	**Припремање и презентација менија број 40** (Мусака од кромпира, палачинке са орасима)
КТ-М41	**Припремање и презентација менија број 41** (Крменадла на цигански начин, гратиниране палачинке са орасима)
КТ-М42	**Припремање и презентација менија број 42** (Карађорђева шницла, помфрит, принцес крофне са шлагом)
КТ-М43	**Припремање и презентација менија број 43** (Фаширана шницла, рестовани кромпир, принцес крофне са шлагом)
КТ-М44	**Припремање и презентација менија број 44** (Медаљони са печуркама, пире од грашка, пире од кромпира, шаргарепа на путеру, палачинке са чоколадом)
КТ-М45	**Припремање и презентација менија број 45 (**Медаљони на путеру, куглице од шаргарепе и кромпира, грашак на путеру, палачинке са џемом)

Радни задаци

КТ-М1- Припремање и презентација менија број 1

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Србија“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **пуњених јаја са пилећом салатом, Минестроне супе, прашке шницле, помфрита, шаргарепе и грашка на путеру, зелене салате и суве пите са орасима,** а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је да:
(писани део задатка)
- израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- припремите и сервирате у временском следу прашку шницлу, помфрит, шаргарепу и грашак на путеру, и суву питу са орасима за две особе;
- презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је 180 минута.

По истеку максималног времена, задатак се прекида и бодује се оно што је до тада урађено. У оквиру времена за израду задатка, кандидат може да одустане од даљег рада, при чему се бодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М2- Припремање и презентација менија број 2

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Копаоник“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **пилеће салате, пите зељанице**, **ћуфти у сосу од парадајза, пире кромпира**, **салате од свежег купуса и принцес крофни са шлагом**, а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је да:
(писани део задатка)
- израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- припремите и сервирате у временском следу ћуфте у сосу од парадајза, пире кромпир, и принцес крофне са шлагом, за две особе.
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је 180 минута.

По истеку максималног времена, задатак се прекида и бодује се оно што је до тада урађено. У оквиру времена за израду задатка, кандидат може да одустане од даљег рада, при чему се бодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ- М3- Припремање и презентација менија број 3

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Тара“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **валдорф салате, српске гибанице, капаме од јагњећег меса, парадајз салате и палачинки са џемом,** а затим да припремите главно јело и посластицу**,** за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу капаму од јагњећег меса и палачинке са џемом за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је 180 минута.

По истеку максималног времена, задатак се прекида и бодује се оно што је до тада урађено. У оквиру времена за израду задатка, кандидат може да одустане од даљег рада, при чему се бодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилогброј 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М4 – Припремање и презентација менија број 4

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Златибор“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **говеђе салате, велуте потажа од целера, бечке шницле, помфрита, шопске салате и палачинки у винском шатоу,** а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу **бечку шницлу, помфрит и палачинке у винском шатоу** за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је 180 минута.

По истеку максималног времена, задатак се прекида и бодује се оно што је до тада урађено. У оквиру времена за израду задатка, кандидат може да одустане од даљег рада, при чему се бодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М5- Припремање и презентација менија број 5

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Стара планина“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **рагу чорбе од телећег меса, пите зељанице, лесковачких уштипака, српске салате, палачинки са џемом**, а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу лесковачке уштипке и палачинке са џемом за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је 180 минута.

По истеку максималног времена, задатак се прекида и бодује се оно што је до тада урађено. У оквиру времена за израду задатка, кандидат може да одустане од даљег рада, при чему се бодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М6- Припремање и презентација менија број 6

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Јастребац“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **потажа од печурака**, **суфлеа са сиром, филе мињона на мексички начин**, **динстаног пиринча**, **витаминске салате и принцес крофни са шлагом,** а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.
Ваш задатак је:
(писани део задатка)

- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)

- да припремите и сервирате у временском следу филе мињон на мексички начин, динстани пиринач и принцес крофне са шлагом за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је 180 минута.

По истеку максималног времена, задатак се прекида и бодује се оно што је до тада урађено. У оквиру времена за израду задатка, кандидат може да одустане од даљег рада, при чему се бодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М7- Припремање и презентација менија број 7

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Фрушка гора“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **пуњених сувих паприка, крем потажа од поврћа**, **ражњића од свињског меса**, **башта салате и палачинки са орасима у винском шатоу,** а затим да припремите главно јело и посластицу**,** за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу главноражњиће од свињског меса и палачинке са орасима у винском шатоу за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је 180 минута.

По истеку максималног времена, задатак се прекида и бодује се оно што је до тада урађено. У оквиру времена за израду задатка, кандидат може да одустане од даљег рада, при чему се бодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М8- Припремање и презентација менија број 8

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Златар“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **цезар салате**, **крем потажа од карфиола**, **карађорђеве шницле**, **помфрита**, **парадајз салате и суве пите са орасима,** а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу карађорђеву шницлу, помфрит и суву питу са орасима,за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је 180 минута.

По истеку максималног времена, задатак се прекида и бодује се оно што је до тада урађено. У оквиру времена за израду задатка, кандидат може да одустане од даљег рада, при чему се бодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М9-Припремање и презентација менија број 9

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Ртањ“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **крем потажа од парадајза, српске гибанице**, **натур шницле**, **пире кромпира, куване шаргарепе и грашка на путеру, салате од печених паприка са белим луком и палачинки са чоколадом**, а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу натур шницлу, пире кромпир, кувану шаргарепу и грашак на путеру и палачинке са чоколадом, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је 180 минута.

По истеку максималног времена, задатак се прекида и бодује се оно што је до тада урађено. У оквиру времена за израду задатка, кандидат може да одустане од даљег рада, при чему се бодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М10- Припремање и презентација менија број 10

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Рудник“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **пуњених јаја на начин „Касино“**, **похованог качкаваља, срнећег рагуа са печуркама**, **чешких кнедли**, **витаминске салате и мирбер пите**, а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу срнећи рагу са печуркама, чешке кнедле и мирбер питу, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је 180 минута.

По истеку максималног времена, задатак се прекида и бодује се оно што је до тада урађено. У оквиру времена за израду задатка, кандидат може да одустане од даљег рада, при чему се бодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М11- Припремање и презентација менија број 11

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Голија“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **консомеа од кокошијег меса – жилијен, крофни са сиром**, **телећег котлета „Миланез“**, **краставац салате и мирбер пите**, а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу телећи котлет „Миланез“ и мирбер питу, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је 180 минута.

По истеку максималног времена, задатак се прекида и бодује се оно што је до тада урађено. У оквиру времена за израду задатка, кандидат може да одустане од даљег рада, при чему се бодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М12- Припремање и презентација менија број 12

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Власина“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **рагу чорбе од јагњећег меса, рижота од печурака**, **лесковачке муљкалице на други начин**, **салате од свежег купуса и парфеа од лешника,** а затим да припремите главно јело и посластицу, за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу лесковачку муљкалицу на други начин и парфе од лешника за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је 180 минута.

По истеку максималног времена, задатак се прекида и бодује се оно што је до тада урађено. У оквиру времена за израду задатка, кандидат може да одустане од даљег рада, при чему се бодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-13 Припремање и презентација менија број 13

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Дрина“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **салате од пилећег меса**, **крем потажа од поврћа**, **ћуфти на грчки начин**, **зелене салате и палачинки са чоколадом,** а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу ћуфте на грчки начин и палачинке са чоколадом, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је 180 минута.

По истеку максималног времена, задатак се прекида и бодује се оно што је до тада урађено. У оквиру времена за израду задатка, кандидат може да одустане од даљег рада, при чему се бодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-14 Припремање и презентација менија број 14

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Јавор“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **супе од кокошијег меса са резанцима**, **похованог качкаваља**, **сотеа од телећег меса са печуркама**, **париских кнедли,** з**елене салате и штрудле са орасима,** а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу соте од телећег меса са печуркама, париске кнедле и штрудлу са орасима, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је 180 минута.

По истеку максималног времена, задатак се прекида и бодује се оно што је до тада урађено. У оквиру времена за израду задатка, кандидат може да одустане од даљег рада, при чему се бодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-15 Припремање и презентација менија број 15

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Авала“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **француске салате, велуте потажа од пилећег меса**, **телећег котлета „Империјал“**, **српске салате и мирбер пите,** а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу телећи котлет „Империјал“ и мирбер питу, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је 180 минута.

По истеку максималног времена, задатак се прекида и бодује се оно што је до тада урађено. У оквиру времена за израду задатка, кандидат може да одустане од даљег рада, при чему се бодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-16- Припремање и презентација менија број 16

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Дунав“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **крем потажа од поврћа, српске гибанице, пилећег меса на начин „Американ“**, **краставац салате и принцес крофни са шлагом**, а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу пилеће месо на начин „Американ“ и принцес крофне са шлагом, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је 180 минута.

По истеку максималног времена, задатак се прекида и бодује се оно што је до тада урађено. У оквиру времена за израду задатка, кандидат може да одустане од даљег рада, при чему се бодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-17- Припремање и презентација менија број 17

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Сава“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **француске салате**, **пире потажа од грашка, ролованог пилећег белог меса у сланини, гриловане паприке, патлиџана и тиквица, краставац салате и мирбер пите**, а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу роловано пилеће бело месо у сланини, гриловану паприку, патлиџан, тиквице и мирбер питу, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је 180 минута.

По истеку максималног времена, задатак се прекида и бодује се оно што је до тада урађено. У оквиру времена за израду задатка, кандидат може да одустане од даљег рада, при чему се бодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-18 – Припремање и презентација менија број 18

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Тиса“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **крем потажа од карфиола**, **печурака на начин „Орли“**, **пржене рибе на тршћански начин**, **куваног сланог кромпира**, **мимоза салате и палачинки са чоколадом**, а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу пржену рибу на тршћански начин, кувани слани кромпир и палачинке са чоколадом, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је 180 минута.

По истеку максималног времена, задатак се прекида и бодује се оно што је до тада урађено. У оквиру времена за израду задатка, кандидат може да одустане од даљег рада, при чему се бодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-19- Припремање и презентација менија број 19

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Нера“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **супе од кокошијег меса са гриз кнедлама**, **суфлеа са сиром, пилава са пилећим месом**, **краставац салатом и палачинки са орасима**, а затим да припремите главно јело и посластицу, за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу пилав са пилећим месом и палачинке са орасимаза две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је 180 минута.

По истеку максималног времена, задатак се прекида и бодује се оно што је до тада урађено. У оквиру времена за израду задатка, кандидат може да одустане од даљег рада, при чему се бодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-20- Припремање и презентација менија број 20

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Ибар“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **рагу чорбе од телећег меса**, **шпагета „Миланез“, хајдучког ћевапа**, **зелене салате и штрудле са маком** , а затим да припремите главно јело и посластицу, за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу хајдучки ћевап и штрудлу са маком за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је 180 минута.

По истеку максималног времена, задатак се прекида и бодује се оно што је до тада урађено. У оквиру времена за израду задатка, кандидат може да одустане од даљег рада, при чему се бодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-21- Припремање и презентација менија број 21

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Лим“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од**: крем потажа од парадајза**, **пите зељанице, телећег котлета „Орлов“ и принцес крофни са шлагом**, а затим да припремите главно јело и посластицу, за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу телећи котлет „Орлов“ и принцес крофне са шлагом за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-22- Припремање и презентација менија број 22

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Пек“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од**: крем потажа од поврћа, крофни са сиром, телећег котлета „Парма“, зелене салате, парфеа са лешником,** а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу телећи котлет „Парма“ и парфе са лешником, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-23- Припремање и презентација менија број 23

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Тимок“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од**: велуте потажа од пилећег меса, похованог качкаваља, турнеда „Росини“, пиреа од карфиола и грашка, куглица од шаргарепе, салате од свежег купуса**, **палачинки са орасима,** а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела(набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу турнедо „Росини“, пире од карфиола и грашка, куглице од шаргарепе и палачинке са орасима,за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-24- Припремање и презентација менија број 24

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Топлица“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од**: рагу чорбе од пилећег меса, печурака на жару, говеђег гулаша, куваног сланог кромпира, зелене салате, палачинки са чоколадом**, а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела(набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу говеђи гулаш, кувани слани кромпир и палачинке са чоколадом, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-25- Припремање и презентација менија број 25

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Рашка“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од**: салате од пилећег меса**, **српске гибанице, бакрач гулаша, мимоза салате**, **парфеа од лешника,** а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела(набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу бакрач гулаш и парфе од лешника, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-26- Припремање и презентација менија број 26

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Млава“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од**: валдорф салате**, **пире потажа од грашка**, **сотеа „Строганов“**, **динстаног пиринча, српске салате, палачинки са орасима,** а затим да припремите главно јело и посластицу**,** за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела(набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу соте „Строганов“, динстани пиринач, палачинке са орасимаза две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-27- Припремање и презентација менија број 27

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Јасеница“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **крем потажа од парадајза, печурака на жару, медаљона „Букетијер“, краставац салате, палачинки са чоколадом,** а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела(набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу медаљоне „Букетијер“ и палачинке са чоколадом за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-28- Припремање и презентација менија број 28

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Јадар“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **рагу чорбе од телећег меса**, **печурака на начин „Орли“**, **хајдучког ћевапа, краставац салате, палачинки са орасима,** а затим да припремите главно јело и посластицу**,** за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела(набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу хајдучки ћевап и палачинке са орасимаза две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-29- Припремање и презентација менија број 29

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Дивчибаре“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **крем потажа од парадајза, шпагета „Карбонаре“**, **турнеда „Росини“, помфрита, краставац салате, палачинки са џемом,** а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу турнедо „Росини“, помфрит и палачинке са џемом, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-30- Припремање и презентација менија број 30

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Морава“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **мађарске гулаш чорбе, крофни са сиром**, **чобанског ћевапа, српске салате**, **парфеа од лешника**, а затим да припремите главно јело и посластицу, за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу чобански ћевап и парфе од лешника за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-31- Припремање и презентација менија број 31

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Колубара“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **цезар салате**, **смуђа „Орли“, бифтека „Монте Карло“**, **пиреа од броколија, куглица од шаргарепе и кромпира, парадајз салате, палачинки са орасима**, а затим да припремите главно јело и посластицу, за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу бифтек „Монте Карло“, пире од броколија, куглице од шаргарепе, кромпира и палачинке са орасима за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-32- Припремање и презентација менија број 32

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Расина“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **пилеће салате, гратинираних палачинки са сиром**, **телећег котлета „Парма“**, **зелене салате, принцес крофни са шлагом**, а затим да припремите главно јело и посластицу**,** за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу телећи котлет „Парма“ и принцес крофне са шлагомза две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-33- Припремање и презентација менија број 33

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Зора“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **валдорф салате, печурака на жару, рибе на тршћански начин, куваног сланог кромпира, зелене салате**, **парфеа од лешника**, а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу рибу на тршћански начин, кувани слани кромпир и парфе од лешника, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-34- Припремање и презентација менија број 34

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Пчиња“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **велуте потажа од пилећег меса, похованог качкаваља, телећег котлета „Империјал“**, **динстаног пиринача, парадајз салате**, **принцес крофни са шлагом**, а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу телећи котлет „Империјал“, динстани пиринач и принцес крофне са шлагом, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-35- Припремање и презентација менија број 35

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Ђердап“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **пуњених јаја на начин „Касино“, печурака на жару**, **рамстека на начин шефа сале**, **крокета од кромпира, зелене салате**, **штрудле са маком,** а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу главно рамстек на начин шефа сале, крокете од кромпира и штрудлу са маком, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-36- Припремање и презентација менија број 36

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Палић". Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **руске салате, крофни са сиром**, **чобанског ћевапа, зелене салате, палачинки са орасима**, а затим да припремите јело и посластицу, за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу чобански ћевап и палачинке са орасима за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-37- Припремање и презентација менија број 37

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Сребрно језеро“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **рагу чорбе са пилећим месом**, **похованог качкаваља, ајмокца од телећег меса, динстаног пиринча, краставац салате, гратинираних палачинки са орасима**, а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу ајмокац од телећег меса, динстани пиринач и гратиниране палачинке са орасима, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**..

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-38- Припремање и презентација менија број 38

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Власинско језеро“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **салате од лигњи, пудинга од сира, телећег котлета „Орлов“, српске салате, суве пита са орасима**, а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу телећи котлет „Орлов“ и суву питу са орасима, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка, кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-39- Припремање и презентација менија број 39

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Студеница“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **пуњених јаја са пилећом салатом, пире потажа од грашка, филе мињона на ловачки начин, крокета од пиринча, зелене салате, суве пите са орасима**, а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу филе мињон на ловачки начин, крокете од пиринча и суву питу са орасима, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-40- Припремање и презентација менија број 40

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Гоч“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **потажа од печурака, похованог качкаваља, мусаке од кромпира, српске салате, палачинки са орасима**, а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу мусаку од кромпира и палачинке са орасима, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-41- Припремање и презентација менија број 41

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Врело“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **српске чорбе од телећег меса, рибе на начин „Орли“, крменадле на цигански начин, витаминске салате, гратинираних палачинки са орасима**, а затим да припремите главно јело и посластицу, за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу крменадле на цигански начин и гратиниране палачинке са орасима за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-42- Припремање и презентација менија број 42

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Ресавица“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **крем потажа од карфиола**, **рижота од печурака, карађорђеве шницле**, **помфрита, зелене салате, принцес крофни са шлагом**, а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу карађорђеву шницлу, помфрит и принцес крофне са шлагом, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М- 43 – Припремање и презентација менија број 43

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Лепеница“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **велуте потажа од целера, похованог качкаваља, фаширане шницле**, **рестованог кромпира, салате од свежег купуса, принцес крофни са шлагом**, а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу фаширану шницлу, рестовани кромпир и принцес крофне са шлагом, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-44- Припремање и презентација менија број 44

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Шумадија“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **валдорф салате, похованих палачинки са шунком, медаљона са печуркама, пиреа од грашка, пире кромпира, шаргарепе на путеру, краставац салате, палачинки са чоколадом**, а затим да припремите главно јело и посластицу, за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу медаљоне са печуркама, пире од грашка, пире од кромпира, шаргарепу на путеру и палачинке са чоколадомза две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник – **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

КТ-М-45- Припремање и презентација менија број 45

Запослени сте у кухињи угоститељског објекта „Завичај“. Од шефа кухиње добили сте задатак да испланирате мени за 10 особа који се састоји од: **говеђе салате, рижота са печуркама, медаљона на путеру, куглица од шаргарепе и кромпира, грашка на путеру, шопске салате**, **палачинки са џемом**, а затим да припремите главно јело и посластицу за две особе.

Ваш задатак је:
(писани део задатка)
- да израдите норматив и требовање намирница комплетног менија за десет особа;
- направити план активности, хронолошки по корацима рада, за сва јела из менија;
- да израдите калкулацију главног јела (набавну и продајну цену за десет особа), и на основу тога утврдите продајну цену за једну особу;

(практични део задатка)
- да припремите и сервирате у временском следу медаљоне на путеру, куглице од шаргарепе и кромпира, грашак на путеру и палачинке са џемом, за две особе;
- да презентујете припремљена јела.

Предвиђено време за израду **писаног дела задатака** (израда норматива, калкулације и плана активности) је 60 минута.
Предвиђено време за израду **практичног дела задатака** (припремање, сервирање и презентовање јела) је180минута.

По истеку максималног времена,задатак се прекида и бодујесеоно што је дотада урађено.
У оквиру времена за израду задатка,кандидат може даодустане од даљег рада, при чемусебодује оно што је до тада урађено.

За писани део задатка користити Образац за требовање, израду калкулације и план активности - **Прилог број 1** и Ценовник - **Прилог број 2**.

Приликом израде практичног дела задатка спроводити све мере хигијенско – техничких стандарда.

АНЕКС 3.ПРИЛОЗИ ЗА РАДНИ ЗАДАТАК

ПРИЛОГ 1 - Образац за требовање и израду калкулације

ПИСАНА ОБРАДА ЗАДАТКА ИЗ КУВАРСТВА
РАЂЕНА НА МАТУРСКОМ ИСПИТУ

У _____испитном року, 20____. / _____. године.

У _____, _____. _____. 20____. године.
(Место школе)

Ученик/ца _____
разреда_____
(Назив школе)

РАДНИ ЗАДАТАК БРОЈ: КТ - _____
(Преписати радни задатак)

_____
***
_____
***
_____
***
_____

Ментор/ка: **Ученик/ца:**

ТРЕБОВАЊЕ БР :____/____ датум: ____.____.
20_____. год.

Назив јела за које се требује:

Изволите за мој/наш рачун издати:

Р.бр.	НАЗИВ РОБЕ	Јединица мере	Количина
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			

Кораци рада:
Механичка обрада:

Термичка обрада:

Сервирање и декорисање јела:

ТРЕБОВАЊЕ БР :____/____ датум: ____.____. 20_____. год.

Назив јела за које се требује:

Изволите за мој/наш рачун издати:

Р.бр.	НАЗИВ РОБЕ	Јединица мере	Количина
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			

Кораци рада:

Механичка обрада:

Термичка обрада:

Сервирање и декорисање јела:

Образац за израчунавање продајне цене главног јела (КАЛКУЛАЦИЈА)

Назив јела:

Р.бр.	НАЗИВ НАМИРНИЦА	Јед. мере	Норматив за 10 особа	Цена по јединици мере	Цена по нормативу
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
				Набавна цена:	
				Маржа 180%	
				УКУПНО	
				ПДВ 20%	
				Цена по нормативу	
				ЦЕНА ЗА 1 ОСОБУ	

Кораци рада:
Механичка обрада:

Термичка обрада:

Сервирање и декорисање јела:

ТРЕБОВАЊЕ БР :____/____ датум: ____.____. 20_____. год.

Назив салате за коју се требује:

Изволите за мој/наш рачун издати:

Р.бр.	НАЗИВ РОБЕ	Јединица мере	Количина
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			

Кораци рада:
Механичка обрада:

Термичка обрада:

Сервирање и декорисање јела:

ТРЕБОВАЊЕ БР :____/____ датум: ____.____. 20_____. год.

Назив посластице за коју се требује:

изволите за мој/наш рачун издати:

Ред. број	НАЗИВ РОБЕ	Јединица мере	Количина
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			

Кораци рада:
Механичка обрада:

Термичка обрада:

Сервирање и декорисање јела:

ПРИЛОГ 2 - Ценовник

* Додати артикле који недостају за израду менија, и произвољно формирати цену

НАЗИВ АРТИКЛА	ЦЕНА У ДИНАРИМА	НАЗИВ АРТИКЛА	ЦЕНА У ДИНАРИМА
ЈАЈА ком.	15,00	АНАНАС кг	140,00
ПИЛЕТИНА кг	280,00	БАНАНА кг	125,00
ГОВЕДИНА кг	750,00	ГРЕЈПФРУТ кг	100,00
ТЕЛЕТИНА кг	540,00	ГРОЖЂЕ кг	110,00
ЈАГЊЕТИНА кг	680,00	ДУЊА кг	150,00
СВИЊЕТИНА кг	520,00	ЈАБУКА кг	35,00
РИБЉЕ МЕСО кг	350,00	КИВИ кг	125,00
ЛИГЊЕ кг	1.000,00	КРУШКА кг	100.00
БЕЛИ СИР кг	250,00	ЛЕШНИК кг	1200,00
КАЈМАК кг	600,00	ЛИМУН кг	125,00
МЛЕКО л	28,00	МАНДАРИНА кг	80,00
БЛИТВА кг	12,00	МУШМУЛА кг	60,00
БОРАНИЈА кг	220,00	НАР кг	150,00
БРОКОЛИ кг	80,00	ОРАХ кг	900,00
ЦЕЛЕР кг	85,00	ПОМОРАНЏА кг	95,00
ЦВЕКЛА кг	30,00	СМОКВА кг	550,00
КАРФИОЛ кг	60,00	ШЉИВА (СУВА) кг	220,00
КЕЉ кг	70,00	ЧОКОЛАДА кг	700,00
КЕЉ ПУПЧАР кг	80,00	УЉЕ л	100,00
КРАСТАВАЦ (КОРНИШОН) кг	90,00	БРАШНО кг	40,00
КРАСТАВАЦ (САЛАТАР) кг	180,00	ШЕЋЕР кг	60,00
КРОМПИР (БЕЛИ) кг	35,00		
КРОМПИР (ЦРВЕНИ) кг	35,00		
КРОМПИР (МЛАДИ) кг	40,00		
КУПУС (СВЕ СОРТЕ) кг	30,00		
ЛУК БЕЛИ (СВЕ СОРТЕ) кг	200,00		
ЛУК ЦРНИ (МЛАДИ) кг	20,00		
ЛУК ЦРНИ (СВЕ СОРТЕ) кг	23,00		

ПАПРИКА (БАБУРА) кг	120,00		
ПАПРИКА (ЉУТА) кг	80,00		
ПАРАДАЈЗ (ЧЕРИ) кг	370,00		
ПАСУЉ кг	220,00		
ПАРАДАЈЗ кг	130,00		
ПАТЛИЏАН кг	150,00		
ПАШКАНАТ кг	75,00		
ПЕРШУН КОРЕН кг	75,00		
ПЕЧУРКЕ кг	300,00		
ПРАЗИЛУК кг	50,00		
РЕН кг	300,00		
РОТКВИЦЕ- веза	30,00		
СПАНАЋ кг	100,00		
ТИКВИЦЕ кг	120,00		
ЗЕЛЕН - веза	30,00		
ЗЕЛЕНА САЛАТА ком.	30,00		
ЗЕЉЕ - веза	12,00		
ШАРГАРЕПА кг	40,00		
ШПАРГЛА кг	1.000,00		

АНЕКС 4.
Образац за оцењивање радног задатака на матурском испиту

Образац за оцењивање радног задатка

Назив школе, седиште	
Образовни профил	**Кулинарски техничар**
Шифра радног задатка	**КТ-**
Назив радног задатка	Припремање јела према задатом менију
Презиме и име ученика	
Презиме и име ментора	

Збир бодова по аспектима радног задатка						**Укупно бодова**
Аспекти	**1.**	**2.**	**3.**	**4.**	**5.**	
Бодови						

Запажања и коментари:

Место и датум:	Члан испитне комисије:

Табела за оцењивање радног задатка

1. Планирање рада и вођење евиденције у кухињи

ИНДИКАТОРИ - максималан број бодова 25	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Састављен норматив (требовање) комплетног менија за десет особа	**10**	**0**
Направљен план активности, хронолошки по корацима рада	**6**	**0**
Састављена калкулација за главно јело за 10 особа	**7**	**0**
Утврђена продајна цена главног јела за једну особу	**2**	**0**

2. Организација рада и спровођење хигијенско - техничких стандарда у раду

ИНДИКАТОРИ - максималан број бодова 9	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Припреми потребну опрему и инвентар за рад	**3**	**0**
Провери хигијенску и техничку исправност инвентара и опреме	**3**	**0**
Поступа у складу са хигијенским стандардима у кухињи	**3**	**0**

3. Припремни послови и механичка обрада намирница

ИНДИКАТОРИ - максималан број бодова 24	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Бира и мери намирнице за главно јело и посластицу	**4**	**0**
Врши механичку обраду намирница за главно јело	**8**	**0**
Врши механичку обраду намирница за посластицу	**4**	**0**
Користи инвентар и опрему за механичку обраду намирница	**2**	**0**
Одлаже намирнице до употребе	**2**	**0**
Економично троши намирнице	**2**	**0**
Сортира и одложи отпад у складу са стандардима	**2**	**0**

4. Термичка обрада намирница

ИНДИКАТОРИ - максималан број бодова 28	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Термички обрађује намирнице за главно јело	**8**	**0**
Термички обрађује намирнице за посластицу	**4**	**0**
Зачини главно јело према нормативу	**3**	**0**
Зачини посластицу према нормативу	**3**	**0**
Достиже очекивани изглед главног јела (облик, боја, текстура/конзистенција)	**4**	**0**
Достиже очекивани изглед посластице (облик, боја, текстура/конзистенција)	**4**	**0**
Економично троши енергенте приликом рада	**2**	**0**

5. Сервирање и презентација главног јела и посластице

ИНДИКАТОРИ - максималан број бодова 14	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Бира одговарајући инвентар за сервирање главног јела и посластице	**1**	**0**
Сервира и декорише главно јело	**4**	**0**
Сервира и декорише посластицу	**4**	**0**
Презентује главно јело	**3**	**0**
Презентује посластицу	**2**	**0**