

ISPITNA PITANJA IZ KUVARSTVA ZA VANREDNE UCENIKE CETVRTOG STEPENA

PRVA GODINA

- 1.KUHINJSKO OSOBLJE-PODELA I DUZNOSTI
- 2.POVRCE-POJAM,PODELA I PRIMENA U KUVARSTVU
- 3.GOVEDJE MESO- KATEGORIZACIJA I PRIMENA U KUVARSTVU

- 4.ZACINI- POJAM,PODELA I PRIMENA U KUVARSTVU
- 5.TERMICKE – TOPLOTNE OBRADNE NAMIRNICA
- 6.SVINJSKO MESO – KATEGORIZACIJA, RASECANJE , PRIMENA U KUVARSTVU

- 7.STRUCNA TERMINOLOGIJA U KUVARSTVU
- 8.FONDOVI TOPLE KUHINJE- SVETLI FONDOVI
- 9.MESO RIBA- PODELA, OSNOVNE KARAKTERISTIKE, PRIMENA U KUVARSTVU

- 10.DNEVNI OBROCI-POJAM I OSNOVNE KARAKTERISTIKE
- 11.OCENA KVALITETA RIBLJEG MESA
- 12.PECENO POVRCE-PASULJ PREBRANAC

- 13.DORUCAK-KOMPLET, BECKI ,SVAJCARSKI,SVEDSKI,ENGLESKI I NACIONALNI
- 14.OSNOVNI TAMNI SOSOVI
- 15.PILECE I KOKOSIJE MESO

- 16.SREDSTVA PONUDE – PLANIRANJE MENIJA, RASPORED JELA U JELOVNIKU
- 17.BESAMEL I SOSOVI NA BAZI BESAMELA
- 18.KROMPIR NA PEKARSKI NACIN

19. TELECE MESO – KATEGORIZACIJA, RASECANJE I PRIMENA U KUVARSTVU

20. SOSOVI HLADNE KUHINJE – MAJONEZ I NJEGOVI DERIVATI

21. JEDNOSTAVNE SALATE OD KUVANOG POVRCA – KROMPIR SALATA

22. JAGNJECE I OVCIJE MESO- KATEGORIZACIJA, RASECANJE I PRIMENA U KUVARSTVU

23. EMULZIONI NESTABILNI SOS – VINIGRET (BECKI I FRANCUSKI)

24. JEDNOSTAVNE SALATE OD PECENOG POVRCA, AJVAR, PECENE PAPIRIKE SA BELIM LUKOM

25. HACCP- POJAM I ZNAČAJ HASAPA U KUVARSTVU

26. OBLIKOVANJE POVRCE, CVET I KUGLICE OD KROMPIRA I SARGAREPE

27. GOVEDJE MESO – KATEGORIZACIJA , RASECANJE I PRIMENA U KUVARSTVU

DRUGA GODINA

1. VELUTE POTAZI- VELUTE OD PILECEG MESA

2. TOPLA PREDJELA OD SPAGETA- SPAGETE MILANEZ

3. PECENJE – SVINJSKO PECENJE SA PRILOGOM

4. NACIONALNE CORBE- TELECA CORBA NA SRPSKI NACIN

5. SPECIJALITETI OD JAJA (SUNKA SA JAJIMA ILI SLANINA SA JAJIMA)

6. BAKRAC GULAS

7. NEPASIRANI POTAZI – POTAZ OD PECURAKA

8. POSIRANA JAJA SA SOSOM OD PECURAKA

9. SPIKOVANA GOVEDINA U PIKANT SOSU

10. RAGU CORBA OD JAGNJECEG MESA

11.KROKETI OD PIRINCA

12.GOTOVA JELA OD SVEZEG KUOUSA I MESA- SLADAK KUPUS SA SVINJSKIM MESOM

13.NACIONALNE CORBE- MADJARSKA GULAS CORBA

14.TOPLA PREDJELA OD TESTA – PITA ZELJANICA

15. GOTOVA JELA OD RIBLJEG MESA – PAPRIKAS OD SARANA

16.KOKOSJA SUPA SA KNEDLAMA OD DJIGERICA

17.TOPLA PREDJELA OD TESTA- SRPSKA GIBANICA

18.GOTOVA JELA RIZOTO-RIZOTO SA TELECIM MESOM

19.KREM POTAZ- POTAZ OD PARADAJZA

20.RIZOTO OD PLODOVA MORA

21.CORBAST PASULJ SA SUVIM REBRIMA

22.KONSOME- KOLBER

23.PHOVANE PALACINKE SA SUNKOM

24.GOTOVA JELA – SOTE OD TELECEG MESA SA PECURKAMA

25.GOVEDJA SUPA SA REZANCIMA

26.KROFNE SA SIROM – SOS TARTAR

27.GOTOVA JELA OD MLEVENOG MESA – ROLAT STEFANI

28.KONSOME SA PROFITEROLIMA

29.PECURKE – ORLI

30.JELA OD SKEMBICA – SKEMBICI U SAFTU

31.GOVEDJA SUPA SA TARANOM

32.SUFLE SA PECURKAMA

33.GOTOVA JELA OD MESA I POVRCA – MUSAKA OD TIKVICA

34.VELUTE OD CELERA

35.PHOVAN KACKAVALJ – TARTAR SOS

36.GOTOVA JELA AJMOKAC(FRIKASE) – AJMOKAC DIBARI OD PILECEG MESA

TRECA GODINA

1.KUVANO PILECE MESO U SUPI

2.NACIONALNA JELA – BANJALUCKI LONAC

3.CUFTE U PARADAJZ SOSU

4.SPARGLE SA SOSOM VINIGRET

5.MUSAKA OD TIKVICA

6.GOTOVA JELA OD IZNUTRICA-JAGNJECA SARMA U MARAMICI

7.VEZANE SALATE KAO PREDJELO- RUSKA SALATA

8.PAPRIKAS OD JAGNJECEG MESA

9.RIZOTO OD TELECEG MESA

10.HLADNA PREDJELA OD MOZGA – MOZAK U ASPIKU

11.AJMOKAC OD TELECEG MESA

12.MUSAKA OD PLAVOG PATLIDJANA

13.GOTOVA JELA – GOVEDJI GULAS

14.SLADAK KUPUS SA SVINJSKIM MESOM

15.FASIRANA SNICLA SA PIREOM

16.HLADNA PREDJELA OD JAJA –PUNJENA JAJA KASINO

17.BOKRAC GULAS

18.AJMOKAC OD PILECEG MESA

19.ZAKUSKE I ORDEVERI- SRPSKA ZAKUSKA

20.CORBAST PASULJ SA SUVIM REBRIMA

21.KAPAMA OD JAGNJECEG MESA

22.JAJA U MAJONEZU

23.DJUVEC SA SVINJSKIM MESOM

24.JELA OD SKEMBICA – SKEMBICI U SAFTU

25.PAPRIKAS OD TELECEG MESA

26.FASIRANI ROLAT STEFANI

27.GOTOVA JELA OD GOVEDJEG MESA – ROZBRATNA U MADERA SOSU

28.POSIRANA JAJA U ASPIKU

29.PILAV SA TELECIM MESOM

30.GOTOVA JELA OD MLEVENOG MESA I LISNATOG POVRCA – SARMA OD KISELOG KUPUSA

31. PUNJENE PAPIRIKE U PARADAJZ SOSU

32. PERKELT OD TELECEG MESA

33.GOTOVA JELA – PILAV SA PILECIM MESOM

CETVRTA GODINA

1.SRNEĆA LEĐA U MARŠAL SOSU

2.FILE MINJON SA PEČURKAMA

3.KOH OD GRIZA SA VINSKIM ŠATOOM

4.FAZAN NA LOVAČKI NAČIN

5.JAGNEĆI MOP NA RAŽNJU

6.RAZBRATNA MAX MAXOM

7.ZEČIJI FILE PEČEN NA ROŠTOLJU SA BRUSNICAMA

8.SOTE „STROGANOV“

9.BIFTEK „SULTAN“

10.SRNEĆI RAGU SA PEČURKAMA

11.KIJEVSKI KOTLET

12.SVINJSKI ČEVAP

13.ŠPIKOVAN JUNEĆI BUT –VILD VSOS

14.RAMSTEK„MIRABO“

15.KIJEVSKI KOTLET

16.SRNEČÍ STEK „BORDOLEZ“

17.FILE MINJON„ROSINI“

18.PILEČE MESO , PRŽENO „AMERIKEN“

19.FILE MINJON NA LOVAČKI NAČIN

20.RAZBRANO NA LIONSKI NAČIN

21.JAGNJEČÍ ŠAŠLIK

22ŠIS-KEBAB

23.BIFTEK„AIDA“

24.SRNEČÍ MEDALJON NA ŠPICU

25.PRILOZI ZA DIVLJAČ –PARISKE KNEDLE

26.DINSTANO POVRČE-DINSTANI PIRINAČ

27.FOND HLADNE KUHINJE -ASPIK

ISPITNA PITANJA IZ KUVARSTVA ZA VANREDNE UCENIKE TRECEG STEPENA

PRVA GODINA – KUVARI

- 1.DORUCAK KOMPLET, BECKI, SVAJCARSKI, SVEDSKI, ENGLNESKI I NACIONALNI
- 2.OSNOVNI TAMNI SOSOVO
- 3.PILECE I KOKOSIJE MESO

- 4.STRUCNA TERMINOLOGIJA U KUVARSTVU
- 5.FONDOVI TOPLE KUHINJE –SVETLI FONDOVI
- 6.MESO RIBA- PODELA,OSNOVNE KARAKTERISTIKE,PRIMENA U KUVARSTVU

- 7.TELECE MESO- KATEGORIZACIJA, RASECANJE I PRIMENA U KUVARSTVU
- 8.SOSIVI HLADNE KUHINJE-MAJONEZ I NJEGOVI DERIVATI
- 9.JEDNOSTAVNE SALATE OD KUVANOG POVRCA- KROMPIR SALATA

- 10.JAGNJECE I OVCIIJE MESO – KATEGOREIZACIJA, RASECANJE I PRIMENA U KUVARSTVU
- 11.EMULZIONI NESTABILNI SOS-VINIGRET(BECKI I FRANCUSKI)
- 12.JEDNOSTAVNE SALATE OD PECENOG POVRCA-AJVAR< PECENE PAPRIKE SA BELIM LUKOM

- 13.HACCP—POJAM I ZNACAJ HASAPA U KUVARSTVU(OSNOVNI PRINCIPI HASSAP-a)
- 14.OBLIKOVANO POVRCE- CVET I KUGLICE OD KROMPIRA I SARGAREPE
- 15.GOVEDJE MESO – KATEGORIZACIJA,RASECANJE I PRIMENA U KUVARSTVU

- 16.DNEVNI OBROCI –POJAM I OSNOVNE KARAKTERISTIKE
- 17.OCENA KVALITETA RIBLJEG MESA
- 18.PECENO POVRCE

- 19.KUHINJSKO OSOBLJE-PODELA I DUZNOSTI
- 20.POVRCE- POJAM, PODELA I PRIMENA U KUVARSTVU
- 21.GOVEDJE MESO – KATEGORIZACIJA I PRIMENA U KUVARSTVU

- 22.SREDSTVA PONUDE – PLANIRANJE MENIJA, RASPORED JELA U MENIJU
- 23.BESAMEL I SOSOVI NA BAZI BESAMELA
- 24.KROMPIR NA PEKARSKI NACIN

25. ZACINI – POJAM, PODELA I PRIMENA U KUVARSTVU
- 26.TERMICKE- TOPLOTNE OBRADNE NAMIRNICA
- 27.SVINJSKO MESO – KATEGORIZACIJA, RASECANJE I PRIMENA U KUVARSTVU

DRUGA GODINA – KUVARI

- 1.VELUTE POTAZI- VELUTE OD PILECEG MESA
- 2.TOPLA PREDJELA OD SPAGETA- SPAGETE MILANEZ
- 3.PECENJE – SVINJSKO PECENJE SA PRILOGOM

- 4.NACIONALNE CORBE- TELECA CORBA NA SRPSKI NACIN
- 5.SPECIJALITETI OD JAJA (SUNKI SA JAJIMA ILI SLANINA SA JAJIMA)
- 6.BAKRAC GULAS

- 7.NEPASIRANI POTAZI – POTAZ OD PECURAKA
- 8.POSIRANA JAJA SA SOSOM OD PECURAKA
- 9.SPIKOVANA GOVEDINA U PIKANT SOSU

- 10.RAGU CORBA OD JAGNJECEG MESA
- 11.KROKETI OD PIRINCA
- 12.GOTOVA JELA OD SVEZEG KUOUSI I MESA- SLADAK KUPUS SA SVINJSKIM MESOM

13. NACIONALNE CORBE- MADJARSKA GULAS CORBA
14. TOPLA PREDJELA OD TESTA – PITA ZELJANICA
15. GOTOVA JELA OD RIBLJEG MESA – PAPRIKAS OD SARANA

16. KOKOSJA SUPA SA KNEDLAMA OD DJIGERICA
17. TOPLA PREDJELA OD TESTA- SRPSKA GIBANICA
18. GOTOVA JELA RIZOTO-RIZOTO SA TELECIM MESOM

19. KREM POTAZ- POTAZ OD PARADAJZA
20. RIZOTO OD PLODOVA MORA
21. CORBAST PASULJ SA SUVIM REBRIMA

22. KONSOME- KOLBER
23. POHOVANE PALACINKE SA SUNKOM
24. GOTOVA JELA – SOTE OD TELECEG MESA SA PECURKAMA

25. GOVEDJA SUPA SA REZANCIMA
26. KROFNE SA SIROM – SOS TARTAR
27. GOTOVA JELA OD MLEVENOG MESA – ROLAT STEFANI

28. KONSOME SA PROFITEROLIMA
29. PECURKE – ORLI
30. JELA OD SKEMBICA – SKEMBICI U SAFTU

31. GOVEDJA SUPA SA TARANOM
32. SUFLE SA PECURKAMA

33.GOTOVA JELA OD MESA I POVRCA – MUSAKA OD TIKVICA

34.VELUTE OD CELERA

35.PHOVAN KACKAVALJ – TARTAR SOS

36.GOTOVA JELA AJMOKAC(FRIKASE) – AJMOKAC DIBARI OD PILECEG MESA

TRECA GODINA – KUVARI

1.KUVANO PILECE MESO U SUPI

2.NACIONALNA JELA – BANJALUCKI LONAC

3.CUFTE U PARADAJZ SOSU

4.SPARGLE SA SOSOM VINIGRET

5.MUSAKA OD TIKVICA

6.GOTOVA JELA OD IZNUTRICA-JAGNJECA SARMA U MARAMICI

7.VEZANE SALATE KAO PREDJELO- RUSKA SALATA

8.PAPRIKAS OD JAGNJECEG MESA

9.RIZOTO OD TELECEG MESA

10.HLADNA PREDJELA OD MOZGA – MOZAK U ASPIKU

11.AJMOKAC OD TELECEG MESA

12.MUSAKA OD PLAVOG PATLIDJANA

13.GOTOVA JELA – GOVEDJI GULAS

14.SLADAK KUPUS SA SVINJSKIM MESOM

15.FASIRANA SNICLA SA PIREOM

16.HLADNA PREDJELA OD JAJA –PUNJENA JAJA KASINO

17.BOKRAC GULAS

18.AJMOKAC OD PILECEG MESA

19.ZAKUSKE I ORDEVERI- SRPSKA ZAKUSKA

20.CORBAST PASULJ SA SUVIM REBRIMA

21.KAPAMA OD JAGNJECEG MESA

22.JAJA U MAJONEZU

23.DJUVEC SA SVINJSKIM MESOM

24.JELA OD SKEMBICA – SKEMBICI U SAFTU

25.PAPRIKAS OD TELECEG MESA

26.FASIRANI ROLAT STEFANI

27.GOTOVA JELA OD GOVEDJEG MESA – ROZBRATNA U MADERA SOSU

28.POSIRANA JAJA U ASPIKU

29.PILAV SA TELECIM MESOM

30.GOTOVA JELA OD MLEVENOG MESA I LISNATOG POVRCA – SARMA OD KISELOG KUPUSA

31. PUNJENE PAPRIKE U PARADAJZ SOSU

32. PERKELT OD TELECEG MESA

33.GOTOVA JELA – PILAV SA PILECIM MESOM

PROFESIONALNA PRAKSA –ZA PRVU I DRUGU GODINU – PITANJA IZ OBLASTI

KONSULTACIJE U KABINETU ZA KUVARSTVO

PROFESOR MILENKO SAVIC

PONEDELJAK OD 15 – 18 CASOVA

UTORAK OD 13 – 15 CASOVA

KOSULTACIJE LJUBINKA ILIC

UTORAK OD 8 – 11 CASOVA

SREDA OD 8- 11 CASOVA

OSNOVE KUVARSTVA

Pitanja za vanredne učenike II razred – KONOBAR

1. Pojam, značaj i zadaci kuvarstva?
2. Kuhinja – pojam i vrste kuhinja?
3. Kuhinjske prostorije?
4. HACCP standard?
5. Stručna terminologija?
6. Vrste termičke i mehaničke obrade namirnica?
7. Namirnice životinjskog porekla – meso?
8. Delovi i kategorije goveđeg/junećeg mesa?
9. Delovi i kategorije telećeg mesa?
10. Delovi i kategorije ovčijeg mesa?
11. Delovi i kategorije svinjskog mesa?
12. Delovi i kategorije živinskog mesa?
13. Namirnice biljnog porekla – povrće?
14. Podela povrća?
15. Začini – pojam i podela?
16. Fondovi i sosovi – pojam?
17. Sosovi tople kuhinje?
18. Sosovi hladne kuhinje?
19. Jednostavne salate?
20. Složene salate?
21. Mešane salate?
22. Vezane salate?
23. Variva, prilozi i garniture?
24. Hladna predjela – pojam i podela?
25. Supe, čorbe i potaži?
26. Topla predjela – pojam i podela?
27. Gotova jela – pojam i podela?
28. Pečenja?
29. Jela po porudžbini – pojam i podela?
30. Jela sa roštilja?
31. Vanredni i svečani obroci?

Konsultacije za školsku 2018/2019. godinu:

Ponedjeljak – 15³⁰ – 17³⁰

Utorak – 15³⁰ - 17³⁰

Prof. B.Milinković