

Ispitna pitanja za poslasticare treci stepen- vanredno skolovanje

Prva godina

1.Modul-Osnova poslasticarstva

Licna higijena,radna higijena,osoblje I zastita na radu

Poslasticarske prostorije za rad(opreme,masine,alati,posudje,forme)

Strucne reci I izrazi u poslasticarstvu HASSR-sistem

Zivotne namirnice, hemijski sastav,nacin cuvanja, nacin obrade,klasiranje I primena u poslasticarstvu

Izracunavanje osnovne kalkulacije zivotnih namirnica u poslasticarstvu

2.Modul-Preliivi

Lajter I fondan

Zelee preliv

Dobos I grilijas

Cokoladni preliv

3.Modul-Kremov

Buter krem

Parizer krem

Zapeчени kremovi

Musevi-vocni I cokoladni

Kremovi sa sirom

Pene

Pana-kota

Ganaz kremovi

4.Kolaci od testa

Kolaci od lincer testa

Kolaci od kiselog testa

Kolaci od vodenog testa

Kolaci od princes mase

Kolaci od krompir testa

Druga godina

1.Modul-Torte

Torte od zute biskvit mase sa maraskinom, belim badenom, ananasom, limunom, bananama, pomorandjom, jagodama, malinama, mesanim vocem, rum torta

Torte od braon-nus mase

Torte od cokolad mase

Torte od dobos mase

Torte od koki mase

Torte od boem mase

Torta od mering mase

Torte od saher mase

Torte od lake sant mase

2.Modul-Cajno pecivo

Cajno pecivo od macron mase

Cajno pecivo od zute buter mase, vocni hleb, cajno pecivo od cokolad buter mase

Cajno pecivo od trosnog testa

Cajno pecivo od marcipana

Cajno pecivo od parizer krema

Cajno pecivo od indijaner mase

Masa za piskote

Posno cajno pecivo

3.Modul-Sladoledi

Mlecni sladoledi

Vocni sladoledi

Industrijske smese

4.Modul-Dekoracije u poslasticarstvu

Pojam I znacaj dekoracija u poslasticarstvu(vrste jestivih masa I njihova primena)

Odeljenja, oprema , ivetar-alati, posudje I forme

Treca godina

1.Modul-Kolaci

Minjoni, deserti, snitevi I rolati

Sarlotti

Omleti

Specijalne vrste poslastica

Savremeni deserti

Kolaci sa sirom

2.Modul-Tople poslastice

Palacinke

Satoi

Kohovi

Sufleji

Pudinzi

3.Modul-Vocne salate,kupovi I napici

Vocne salate

Kupovi

Napici

4.Hladne I ledene poslastice

Sorbeti

Markize

Parfei

Sladoledne bombe od mlecnog, vocnog I kombinovanog sladoleda

Sladoledne poslastice

Kasato

5.Modul-Dekoracije u poslasticarstvu

Dekoracije od cokolade

Magicni secer I glukoza

Karamel tehnike kuvanja secera I oblikovanja dekoracija

Dekoracije od voca

Ukrasavanje sosovima I dekorisanje tanjira

Predmet- NACIONALNE POSLASTICE—Trecu godina

Pltanja

1.Istorijski uticaj na razvoj nacionalnih poslastica

2.Crna Gora-Fritule

3.Grcka-Baklava,tulumbe, voce u secernom sirupu

4.BiXtufahije

5.Austrija-saher torta, carske mrvice

6.Spanija-Curos

7.Madjarska-Dobos torta,esterxazi torta, zerbo kocke

8.Italija-Tiramisu,kasato torta

9.Rusija-Ruski sarlot,jagodeRomanov

10.Slovenija-Bledska krempita

11.Makedonija-Krempita sultanija

12.Torte-Beogradska, Vasina torta,Banatska tortasa kajsijama

13.Cajno pecivo- salcici,Beogradske gurabije,Ruzice sa orasima, kiflice sa pivom

14.Zito

Profesionalna praksa prve I druge godine poslasticara odradjuje se u radnoj organizaciji.

Ispitna pitanja su po modulima.

KONSULTACIJE KABINET POSLASTICARSTVA

PROFESORICA TAMARA TODOROVIC

UTORAK-OD 14-19 CASOVA

PETAK-OD9-13 CASOVA

KOSULTACIJE – LJUBINKA ILIC

PONEDELJAK – OD 15- 19 CASOVA

CETVRTAK – OD 14 – 18 CASOVA