



ВАНРЕДНИ УЧЕНИЦИ

Наставни предмет: **ОСНОВЕ КУВАРСТВА**
II разред – конобар
III разред – угоститељски техничар

Литература: др Милорад Вукић, др Милијанко Портић; Основе куварства за други и трећи разред угоститељско туристичке школе, ЗУНС 2004.
Корелација: услуживање, исхрана, наука о исхрани, познавање робе, здравствена култура, хемија, хигијена, страни језици.

Испитна питања и теме:

1. Појам, значај, задаци и историјски развој куварства;
2. Куварска терминологија;
3. Куварске методе прераде намирница;
4. Телеће, јунеће и говеће месо;
5. Свињско, јагњеће и овчије месо;
6. Месо риба, шкољки, ракова и мекушаца;
7. Пилеће, живинско и месо дивљачи;
8. Поврће и воће
9. Зачини и маринаде у куварству и исхрани;
10. Хладни фондови и сосови (објаснити шта су фондови у куварству, од којих се намирница добијају хладни фондови, навести примере хладних фондова и сосова и објаснити примену у куварству);
11. Топли фондови и сосови (објаснити шта су фондови у куварству, од којих се намирница добијају топли фондови, навести примере топлих фондова и сосова и објаснити примену у куварству)
12. Салате (објаснити шта су салате, од којих се намирница могу припремати и навести примере за једноставне, сложене, мешане, повезане и оброк салате, начини сервирања);
13. Прилози и варива (објаснити шта су прилози и варива, од који се намирница могу припремати и навести примере за куване, пржене, печене, повезане и динстане прилоге и варива, начини сервирања);
14. Супе, чорбе и потажи (објаснити разлику између супа, чорби и потажа, начин добијања, намирнице од којих се припремају, навести примере додатака за бујоне и консоме, навести поделу потажа и примере националних чорби, начини сервирања);
15. Хладна предјела (објаснити шта су хладна предјела, како се деле и од којих се намирница могу припремати и примере за сваку групу посебно, начини сервирања);
16. Топла предјела (објаснити шта су топла предјела, како се деле и од којих се намирница могу припремати и примере за сваку групу посебно, начини сервирања);
17. Готова јела – гулаши, паприкаши, перкелти, токањи и сотеи (објаснити шта су готова или кувана јела, како се припремају (уопштено), њихово порекло и начин сервирања. Навести примере јела);



18. Готова јела од млевеног меса, поврћа и национална готова јела - (објаснити шта су готова или кувана јела, како се припремају (уопштено), њихово порекло и начин сервирања. Навести примере јела);
19. Јела по поруџбини од филеа (објаснити шта су јела по поруџбини, начин припреме, време припреме, објаснити шта је филе и како се дели на делове, навести примере јела и начине сервирања);
20. Јела по поруџбини од телећег меса (објаснити шта су јела по поруџбини, начин припреме, време припреме, објаснити који се делови телећег меса користе за припрему јела по поруџбини, навести примере јела и начине сервирања);
21. Јела по поруџбини од свињског и пилећег меса (објаснити шта су јела по поруџбини, начин припреме, време припреме, објаснити који се делови свињског и пилећег меса користе за припрему јела по поруџбини, навести примере јела и начине сервирања);
22. Јела са роштиља (објаснити шта су јела са роштиља, које се намирнице користе за припрему ових јела, како се припремају, навести примере јела и начине сервирања. Објаснити разлику између пљескавице и ћевапчића, објаснити ражњиће и друга јела);
23. Топле посланице (објаснити шта је посланичарство и који су његови задаци, навести намирнице од којих се могу припремати посланице, примере топлих посланица и начине сервирања);
24. Хладне посланице (објаснити шта је посланичарство и који су његови задаци, навести намирнице од којих се могу припремати посланице, примере хладних посланица и начине сервирања);
25. Ванредни и свечани оброци (објаснити шта су ови оброци, који постоје и дати примере јела који се могу наћи у понуди појединачно за сваки оброк).

Стручно веће наставника угоститељске групе предмета