



ВАНРЕДНИ УЧЕНИЦИ

Наставни предмет: **КУВАРСТВО (1)**

I разред – кувар

Корелација: сви општи и стручни предмети

Литература за све разреде: *Куварство са практичном наставом за први, други и трећи разред средње угоститељско-туристичке школе, аутори др Милорад Вукић и др Милијанко Портвић, Издавач Завод за уџбенике и наставна средства Београд 2004.*

Испитна питања и теме:

МОДУЛ 1: УВОД У КУВАРСТВО

- Објаснити предмет, значај, историјски развој куварства;
- Објаснити кухињу као просторију, кухињска одељења и кухињске раднике (подела послова, задужења, правилан одабир радника);
- Организација рада у кухињи;
- Објаснити хигијенско-техничку заштиту на раду и ХАСАП систем;
- Средства за рад (крупан и ситан инвентар);
- Терминологија у куварству;
- Појам и подела дневник obroka (објаснити појединачно редовне (врсте доручака) и ванредне оброке);
- Телеће, јунеће и говеће месо, пилеће месо (појам, подела, категоризација, примена у куварству, карактеристике, складиштење и чување);
- Свињско, јагњеће и овчије месо (појам, подела, категоризација, примена у куварству, карактеристике, складиштење и чување);
- Месо дивљачи и месо риба (појам, подела, карактеристике, маринирање, примена у куварству, складиштење и чување);
- Месо шкољки, ракова и мекушаца (појам, подела, примена у куварству, складиштење и чување) и производи и полупроизводи од меса (појам, подела, припрема, примена, складиштење и чување);
- Млеко, млечни производи и јаја (појам, подела, примена, припрема, складиштење и чување);
- Поврће и воће (појам, подела, припрема и примена, складиштење и чување);
- Зачини и масноће у куварству (појам, подела, чување и складиштење, припрема и примена);

МОДУЛ 2: ТЕРМИЧКЕ/ТОПЛОТНЕ ОБРАДЕ НАМИРНИЦА:

- Појам, подела и сврха топлотних обрада; топлотне обраде у влажној средини (подела, поступак и циљ);
- Појам, подела и сврха топлотних обрада; топлотне обраде у сувој средини (подела, поступак и циљ);
- Појам, подела и сврха топлотних обрада; комбиноване топлотне обраде (подела, поступак и циљ);

МОДУЛ 3: ФОНДОВИ И СОСОВИ:

- Појам и подела фондова и сосова у куварству; средстава за повезивање, запршке, сложени путери и маслаци;
- Појам и подела фондова и сосова у куварству; основни светли топли фондови (састав, техника израде, чување до употребе); сосови велуте; сипрем сос; аурора сос; амерички сос;
 - Бешамел/ крем, морнеј и субиз сос;
- Појам и подела фондова и сосова у куварству; основни тамни топли фондови (састав, техника израде, чување до употребе); еспањол / мадера, порто и ловачки сос;
- Појам и подела фондова и сосова у куварству; специјални топли сосови / холандез сос / муслин и микадо сос; беарнез сос/ шорон сос
- Појам и подела фондова и сосова; хладни сосови / мајонез и његови деривати – рам сос, тартар сос, зелени сос, ајоли сос.
- Појам и подела фондова и сосова; хладни винегрет сос и његови деривати: бечки винегрет, француски винегрет, равигот сос
- Појам и подела дресинга, примери, аспик

МОДУЛ 4: САЛАТЕ:

- Појам, подела и врсте салата ; рецептуре са нормативом за следеће салате:
- од свежег поврћа: зелена салата, парадајз салата, краставац салата, купус салата, башта салата;
- од печеног поврћа: од печене паприке са белим луком, ајвар;
- од куваног поврћа: кромпир, цвекла, пасуљ;
- сложене мешане салате: српска салата, шумадијска салата, грчка салата;
- салате од киселог поврћа: кисели купус, кисели краставац;
- орбок салате: цезар салата;

МОДУЛ 5: ПРИЛОЗИ И ВАРИВА:

- Појам и подела прилога и варива; норматив и рецептуре за следећа јела:
- кувани прилози и варива: куван слани кромпир, кувана шаргарепа на путеру, куван грашак на путеру, куван карфиол на путеру, куван кукуруз;
- обликовани прилози и варива: цветови од кромпира и шаргарепе;
- повезани прилози и варива: боранија на српски начин, спанаћ као крем, шаргарепа као крем, фино вариво;
- динстани прилози и варива: динстан пиринач, купус на бечки начин, подварак;
- печени прилози и варива: кромпир на пекарски начин, пасуљ пребранац;
- пржени прилози и варива: пом-чипс, пом-пај, пом-фрит;
- прилози уз јела од дивљачи: париске кнедле, чешке кнедле, тиролске кнедле, печене јабуке са брусницама.

Наставни предмет: **КУВАРСТВО (2)**

II разред – кувар

Корелација: сви општи и стручни предмети

МОДУЛ 6: СУПЕ, ЧОРБЕ И ПОТАЖИ

- Бистре супе: појам, подела, припрема и примена у куварству, начини сервирања
- Додаци за бистре супе-појам, подела, припрема и примена у куварству, начини сервирања
- Консоми: појам подела, припрема, примена и начини сервирања
- Додаци за консоме: појам, подела, припрема, примена, сервирање
- Потаже: појам, подела, припрема, примена и начини сервирања по један из сваке групе
- Чорбе: појам, подела, припрема и примена, сервирање
- Националне чорбе: појам, подела, припрема, карактеристике и начини сервирања

МОДУЛ 7: ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА

- Појам, подела, начини припремања и сервирања:
 - Топла предјела и специјалитети од јаја;
 - Топла предјела од теста;
 - Топла предјела од шпагета;
 - Топла предјела од палачинака;
 - Топла предјела од пиринча;
 - Топла предјела са сиром;
 - Топла предјела од печурака;
 - Брускете и крокети;
 - Суфлеи и пудинзи;
 - Крокети;
 - Топла предјела од рибљег меса;

МОДУЛ 8: ГОТОВА ЈЕЛА

- Појам, подела, начини припремања, примене и сервирања готових јела:
 - Кувана меса као готово јело;
 - Гулаши и паприкаши;
 - Шпикована меса;
 - Слабак купус са месом;
 - Чорбаст пасуљ са месом;
 - Ђувеч са месом;
 - Ризото са месом;
 - Пилав са месом;
 - Ајмокас са месом;



- Соте са месом;
- Готова јела од млевеног меса-фаширана маса, шницле, ролат и ћуфте;
- Сарма, пуњене паприке у сосу од пардајза, пуњене тиквице у сосу од мирођије;
- Мусаке ;
- Готова јела од рибљег меса;
- Јела од дивљачи;
- Јела од изнутрица;
- Национална готова јела;

Наставни предмет: **КУВАРСТВО (3)**
III разред – кувар
Корелација: сви општи и стручни предмети

МОДУЛ 9: ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА

- Појам, подела, припрема , примена и сервирање хладних предјела:
 - Везане салате;
 - Хладна предјела од јаја;
 - Закуске и ордевери;
 - Хладна предјела од млечних производа;
 - Хладна предјела од поврћа;
 - Хладна предјела од меса;
 - Хладна предјела од риба и ракова;
 - Хладна предјела-мусеви;
 - Сендвичи и канапеи;

МОДУЛ 10:ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ

- Појам, подела, припрема, примена и начини сервирања:
 - Шницле;
 - Котлети;
 - Медаљони;
 - Крменадле;
 - Јела од свињског филеа;
 - Ћевапи;
 - Јела од говеђег филеа;
 - Јела од рибе;

МОДУЛ 11: ЈЕЛА СА РОШТИЉА

- Појам, подела, припрема, примена и начини сервирања:
 - Маса за пљескавице и ћевапчиће;



- Пљескавице и ћевапчићи;
- Вешалице и мућкалице;
- Ћулбастаја и лесковачки уштипци;
- Ролована цигерица у марамици и ролована пилећа бела меса;

МОДУЛ 12: ПОСЛАСТИЦЕ

- Појам, предмет, значај и задаци посластичарства;
- Хладне посласице од брантајг масе;
- Посластице са слатким линзером;
- Посластице са вученим тестом;
- Воћне салате;
- Посластице од ливеног теста;
- Парфеи

Стручно веће наставника угоститељске групе предмета