

ПИТАЊА ЗА ТЕСТ НА  
\_\_\_\_\_ РЕПУБЛИЧКОМ ТАКМИЧЕЊУ

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: КУВАР

ШИФРА КАНДИДАТА \_\_\_\_\_

1. Угоститељске кухиње према пореклу јела која се у кухињи претежно припремају деле се на:

- Домаће
- Регионалне
- Народне
- Међурегионалне
- Интернационалне
- Континенталне

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**Заокужи тачне одговоре (3)**

2. Наведи 4 основна елемента која активно учествују у дефинисању организације рада и технике пословања у кухињи:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

3. Изврши поделу фрнцуске бригаде по француском систему:

---

---

---

---

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

4. Изврши поделу писања јеловника према конструкцији:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

5. Пренос топлоте у куварству се остварује на следеће начине:

1. Термичким зрачењем- печење, сотирање, пржење, кување
2. Кондукцијом- сотирање, роштиљање, кување на пари, печење, пржење
3. Конвекцијом- печење у пећници, рерни, конвектомату, пица пећи
4. Радијацијом или електро - магнетним зрачењем – конвектомат, микроталаси, инфрацрвено, ултравиолетно, итд

**Заокружи тачне одговоре који подржавају термички процес (2)**

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

6. Термичка обрада намирница може да измени следеће физичке и сензорне карактеристике

1. О \_\_\_\_\_
2. Б \_\_\_\_\_
3. М \_\_\_\_\_
4. У \_\_\_\_\_
5. С \_\_\_\_\_
6. Т \_\_\_\_\_
7. К \_\_\_\_\_
8. Х \_\_\_\_\_

**У линији поред сваког броја допиши одређену карактеристику**

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

7. Дефиниши и протумачи морфолошку и семантичку структуру неологизма “fooding”:

---

---

---

---

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

8. Изврши поделу фингер фуда према пореклу:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

9. За наведене врсте поврћа на линији у продужетку напиши којој врсти припада са гастрономско-технолошког аспекта:

- Шпаргла \_\_\_\_\_
- Артичока \_\_\_\_\_
- Мрква \_\_\_\_\_
- Влашац \_\_\_\_\_
- Кромпир \_\_\_\_\_
- Раштан \_\_\_\_\_
- Бамија \_\_\_\_\_
- Плави патлиџан \_\_\_\_\_
- Тартуф \_\_\_\_\_
- Пасуљ \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

10. Изврши географску поделу зачина и наведи представнике:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

11. Наведи четири сродника аниса према ботаничкој групи:

\_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

12. Овај зачин добија се од тропског увек зеленог егзотичног дрвета са Филипина и Молучких острва, Индије и Бразила, које може да нарасте од 4 до 20 m. Употребљава се као ферментисан и осушен цветни пупољак. Пупољци су ружичасти, мало нагорког укуса. У Кини је употребљаван 300 година пре нове ере. У средњем веку је познат као лек против заразних болести. Име ове мирођије долази од латинске речи "Clavus".

Наведи име овог зачина \_\_\_\_\_

УКУПНО БОДОВА (.....)

13. Овај зачин је биљка новог света и није био познат у другим крајевима све док га Шпанци нису донели. Дрво овог зачина потиче из Средње Америке. Могу се употребљавати зелени плодови који су ароматични и меки. Већином се суши пре сазревања на дрвету. Семе је крупније од бибера, љубичасте боје и у себи носи целу композицију мириса, односно 9 зачина на немачком по чему је и добио назив (Neungewurtz).

Наведи име овог зачина \_\_\_\_\_

УКУПНО БОДОВА (.....)

14. Шафран је вишегодишња до 25 cm висока: цветаста, коренаста, луковичаста, плодаста, пупољаста биљка.

Заокружи тачне одговоре

УКУПНО БОДОВА (.....)

15. Изврши класификацију и поделу емулзионих сосова:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

УКУПНО БОДОВА (.....)

16. Од понуђених намирница састави норматив за холандски сос:

16 ком јаја; 1 dl лимуновог сока; 10 g соли; 3 g кајенског бибера; путер; 1 l уља; 1,2 kg маргарина; 16 ком жуманаца; лимунов сок рт; со, кајенски бибер рт; 1 kg избистреног и пажљиво преточеног маслаца; мало хладне воде или фонда зависно од намене

Температура припреме: 45C; 55C; 75C; 60C.

**Заокружи тачне одговоре**

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

17. Заокружи потребне намирнице за Бешамел сос I за 5 dl соса, а подвучи потребне намирнице за беШамел сос II за 1 l соса:

100 g маслаца; 50 g уља; 40 g свињске масти; 60 g маргарина; 30 g маслаца; 70 g маслаца; 30 g брашна; 50 g брашна; 70 g брашна; 100 g брашна; 60 g брашна; 0,5 l млека; 1 l млека; 1,2 l млека; 3 dl млека; 1,25 l млека

Носиоци укуса

Со; бибер; зачинско поврће; мала главица црног лука; 2 лаворова листа; 2 каранфилића; мало наренданог морског ораха; мајчина душица; першун; бели лук.

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

18. Од следећих намирница издвој потребне састојке са Шофроа светли-бели сос I и Шофроа бели сос II

3 dl велуте соса; 7,5 dl велуте соса; 5 dl бешамела; 7,5 dl бешамела; 1 l бешамела; 3 dl аспика; 5 dl аспика; 6 dl аспика; 7 dl аспика; 50 g желатина; 40 g желатина; 30 g желатина; 15 cl слатке павлаке; 3 dl слатке павлаке; 50 cl слатке павлаке; 80 cl слатке павлаке; со; бибер

Шофроа I

Велуте \_\_\_\_\_

Аспик \_\_\_\_\_

Слатка павлака \_\_\_\_\_

Зачин \_\_\_\_\_

Шофроа II

Велуте \_\_\_\_\_

Аспик \_\_\_\_\_

Слатка павлака \_\_\_\_\_

Зачини \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

19. Напиши потребне намирнице за маслац Монпеље I

---

---

---

**УКУПНО БОДОВА(.....)**

20. Напиши норматив за Валдорф салату за 6 особа

---

---

---

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

21. Јаја се класирају по тежини у 6 група:

|         |         |
|---------|---------|
| С _____ | Ц _____ |
| Е _____ | Б _____ |
| Д _____ | Ф _____ |
| А _____ | О _____ |

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

22. Изврши поделу додатака од теста за супе

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

23. На основу врсте мяса од којих се припремају, заједничких карактеристика и сличности као и назива по којима их срећемо у европској гастрономији готова јела деле се на:

---

---

---

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

24. Напиши образац за израчунавање радмана меса, и израчунај раман ако имаш следеће податке

Количина добијеног меса- 500 kg меса, маса живог грла 800 kg, тежина коже 70 kg, тежина крви 10 l, тежина ижнутрица 40 kg.

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

25. У прехранбеној индустрији прерадом и конзервисањем поврћа добијају се следећи производи:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**УЧЕНИК ЈЕ ОСТВАРИО УКУПНО БОДОВА НА ТЕСТУ** \_\_\_\_\_

**ТЕСТ ПРЕГЛЕДАО** \_\_\_\_\_

**У КРАГУЈЕВЦУ** \_\_\_\_\_

**ПИТАЊА СА ОДГОВОРИМА (КЉУЧ) ЗА ТЕСТ НА  
\_\_\_\_\_ РЕПУБЛИЧКОМ ТАКМИЧЕЊУ**

**ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: КУВАР**

\* Уколико је остварена вредност тачних одговора 50% од укупне вредности питања број бодова остварених из тог питања улази у укупну масу бодова-теста. Потребно је, сабрати збирну вредност појединачних одговора у оквиру питања. Уколико је мање од 50% остварено од укупне вредности тачних одговора питање остаје без поена.

1. Угоститељске кухиње према пореклу јела која се у кухињи претежно припремају деле се на:

- **Домаће** (0,30)
  - Регионалне
  - **Народне** (0,30)
  - Међурегионалне
  - **Интернационалне** (0,40)
  - Континенталне
- УКУПНО БОДОВА (1)**

Закужи тачне одговоре

2. Наведи 4 основна елемента која активно учествују у дефинисању организације рада и технике пословања у кухињи

- **Запослено квалификовано и помоћно особље** (0,25)
- **Просторије (кухиња са њеним анексима)** (0,25)
- **Средства за рад** (0,25)
- **Намирнице – сировине** (0,25)

**УКУПНО БОДОВА (1)**

3. Изврши поделу француске бригаде по француском систему:

**Шеф кухиње (0,10); кувар сосова, заменик шефа кухиње (0,10); кувар за супе, чорбе и варива (0,10); кувар за печења (0,10); кувар за рибе ракове и шкољке (0,20); кувар за хладна јела и салате (0,20); посластичар (0,20); месар (0,20); кафе кувар (0,20); кухињска домаћица (0,20); кухињска благајница (0,20); помаћно кухињско особље (0,20).**

**УКУПНО БОДОВА (2)**



4. Изврши поделу писања јеловника према конструкцији:

- 1. начин- писање јела према редоследу конзумирања (0,30)
- 2. начин- груписање јела према основним животним намирницама (0,30)
- 3. начин- према методи термичке обраде (0,40)

**УКУПНО БОДОВА (1)**

5. Пренос топлоте у куварству се остварује на следеће начине:

1. Термичким зрачењем- печење, сотирање, пржење, кување

**2. Кондукцијом- сотирање, роштиљање, кување на пари, печење, пржење (0,50)**

**3. Конвекцијом- печење у пећници, рерни, конвектомату, пица пећи (0,50)**

4. Радијацијом или електро-магнетним зрачењем –конвектомат, микроталаси, инфрацрвено, ултравиолетно, итд

Заокружи тачне одговоре који подржавају термички процес

**УКУПНО БОДОВА (1)**

6. Термичка обрада намирница може да измени следеће физичке и сензорне карактеристике

1. Облик (0.20)

2. Боја (0.20)

3. Мрис (0.20)

4. Укус (0.20)

5. Састав (0.30)

6. Тежина (0.30)

7. Конзистенција (0.30)

8. Хемијске промене- хемијски састав (0.30)

У линији поред сваког броја допиши одређену карактеристику

**УКУПНО БОДОВА (2)**

7. Дефиниши и протумачи морфолошку и семантичку структуру неологизма “fooding”:

**Уметност кувања и једења у складу са стањем душе и тренутним расположењем.**

**Фудинг је апетит за све што је ново, жеља да будемо отворени да се гастрономски забављамо али пре свега да једемо у духу времена у коме живимо.**

**УКУПНО БОДОВА (1)**

8. Изврши поделу фингер фуда према пореклу:

- |                                                         |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
| • Италијански Антипасто                                 | (0,30) |
| • Канапеи, залогаји француског порекла                  | (0,30) |
| • Укуси Индије                                          | (0,30) |
| • Залогаји са далеког истока                            | (0,30) |
| • Укуси медитерана- Турски и Грчки мезе и Шпански тапас | (0,40) |
| • Укуси Мексика- Тех Мех залогаји                       | (0,40) |

**УКУПНО БОДОВА (2)**

9. За наведене врсте поврћа на линији у продужетку напиши којој врсти припада са гастрономско-технолошког аспекта:

- |                  |             |        |
|------------------|-------------|--------|
| • Шпаргла        | Цветасто    | (0,10) |
| • Артичока       | Цветасто    | (0,10) |
| • Мрква          | Коренасто   | (0,10) |
| • Влашац         | Луковичасто | (0,10) |
| • Кромпир        | Кртоласто   | (0,10) |
| • Раштан         | Лиснато     | (0,10) |
| • Бамија         | Махунасто   | (0,10) |
| • Плави патлиџан | Плодасто    | (0,10) |
| • Тартуф         | Гљиве       | (0,10) |
| • Пасуљ          | Махунасто   | (0,10) |

**УКУПНО БОДОВА (1)**

10. Изврши географску поделу зачина и наведи представнике:

- |                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| • Јужна Азија-цимет, ђумбир, бибер        | (0,25) |
| • Молучка острва- морски орах, каранфилић | (0,25) |
| • Централна Азија- естрагон, анис         | (0,25) |
| • Средоземље- капри, изоп, нана           | (0,25) |
| • Средња Америка- паприка, парадајз       | (0,25) |
| • Скандинавија- Анђелика                  | (0,25) |
| • Африка- Гвинејски бибер, Кајен          | (0,25) |
| • Средња Европа- ким, слачица             | (0,25) |

**УКУПНО БОДОВА (2)**

11. Наведи четири сродника аниса према ботаничкој групи:

Копар (0,25); коморач (0,25); кумин (0,25); ким (0,25)

**УКУПНО БОДОВА (1)**

12. Овај зачин добија се од тропског увек зеленог егзотичног дрвета са Филипина и Молучких острва, Индије и Бразила, које може да нарасте од 4 до 20 m. Употребљава се као ферментисан и осушен цветни пупољак. Пупољци су ружичасти, мало нагорког укуса. У Кини је употребљаван 300 година пре нове ере. У средњем веку је познат као лек против заразних болести. Име ове мирођије долази од латинске речи "Clavus".

Наведи име овог зачина: **каранфилић**

**УКУПНО БОДОВА (1)**

13. Овај зачин је биљка новог света и није био познат у другим крајевима све док га Шпанци нису донели. Дрво овог зачина потиче из Средње Америке. Могу се употребљавати зелени плодови који су ароматични и меки. Већином се суши пре сазревања на дрвету. Семе је крупније од бибера, љубичасте боје и у себи носи целу композицију мириса, односно 9 зачина на немачком по чему је и добио назив (Neungewurtz).

Наведи име овог зачина: **пимент или најквирц**

**УКУПНО БОДОВА (1)**

14. Шафран је вишегодишња до 25 cm висока: **цветаста (0,50)**, коренаста, **луковичаста (0,50)**, **плодаста**, **пупољаста** биљка.

Заокружи тачне одговоре

**УКУПНО БОДОВА (1)**

15. Изврши класификацију и поделу емулзионих сосова:

- **Хладни нестабили емулзиони сосови (винегрет сосови и његови деривати) (0,50)**
- **Топли нестабилни емулзиони сосови (растопљени маслац, бели сос или нантуа сос и његови деривати) (0,50)**
- **Стабилни хладни емулзиони сосови (сос мајонез и деривати) (0,50)**
- **Топли емулзиони полукоагулациони сосови (холандски сос, сос беарнез и деривати) (0,50)**

**УКУПНО БОДОВА (2)**

16. Од понуђених намирница састави норматив за холандски сос:

16 ком јаја; 1 dl лимуновог сока; 10 g соли; 3 g кајенског бибера; путер; 1 l уља; 1,2 kg маргарина; **16 ком жуманаца (0,25); лимунов сок рт (0,25); со (0,25); кајенски бибер рт (0,25); 1 kg избистреног и пажљиво преточеног маслаца (0,25); мало хладне воде или фонда зависно од намене (0,25)**

Температура припреме: 45C; 55C; 75C; **60C (0,50).**

Заокружи тачне одговоре

**УКУПНО БОДОВА (2)**

17. Заокружи потребне намирнице за Бешамел сос I за 5 dl соса, а подвучи потребне намирнице за Бешамел сос II за 1 l соса:

100 g маслаца; 50 g уља; 40 g свињске масти; 60 g маргарина; **30 g маслаца (0,20); 70 g маслаца (0,10); 30 g брашна (0,20);** 50 g брашна; 70 g брашна; 100 g брашна; 60 g брашна (0,10); 0,5 l млека (0,20); 1 l млека; 1,2 l млека; 3 dl млека; 1,25 l млека (0,10)

Носиоци укуса

**Со (0,20)-(0,10); бибер (0,20)-(0,10);** зачинско поврће (0,10); мала главица црног лука (0,10); 2 лаворова листа (0,10); 2 каранфилића (0,10); мало наренданог морског ораха (0,10); мајчина душица; першун; бели лук.

**УКУПНО БОДОВА (1+1=2)**

18. Од следећих намирница издвој потребне састојке са Шофроа светли-бели сос I и Шофроа бели сос II

3 dl велуте соса; 7,5 dl велуте соса; 5 dl бешамела; 7,5 dl бешамела; 1 l бешамела; 3 dl аспика; 5 dl аспика; 6 dl аспика; 7 dl аспика; 50 g желатина; 40 g желатина; 30 g желатина; 15 cl слатке павакe; 3 dl слатке павлаке; 50 cl слатке павлаке; 80 cl слатке павлаке; со; бибер

Шофроа I

Велуте: **3 dl велуте соса (0,25)**

Аспик: **3 dl аспика (0,25)**

Слатка павлака: **15 cl слатке павлаке (0,25)**

Зачин: **со, бибер (0,25)**

Шофроа II

Велуте: **7,5 dl велуте соса (0,25)**

Аспик: **6 dl аспика (0,25)**

Слатка павлака: **3 dl слатке павлаке (0,25)**

Зачини: **со, бибер (0,25)**

**УКУПНО БОДОВА (1+1=2)**

19. Напиши потребне намирнице за маслац Монпеље I

**50 g маслаца (0,35); 50 g биља (естрагон, першун, крбуљица, спанаћ) (0,35); 2 тврдо кувана жуманца (0,35); 2 филеа од сарделе (0,35); 20 g капра (0,35); 20 g корнишона или киселих краставчића (0,25).**

**УКУПНО БОДОВА (2)**

20. Напиши норматив за Валдорф салату за 6 особа

**120-130 g јабука (0,20); 200 g целеровог корена (0,20); 120 g ораха (0,20); 6 g соли (0,20); 3 g бибера (0,20); 1 лимун (0,20); 150 g мајонеза (0,20); 4 dl слатке павлаке (0,20);**

**За декорацију: 1 зелена салата (0,20); 1 веза целеровог листа (0,20)**

**УКУПНО БОДОВА (2)**

21. Јаја се класирају по тежини у 6 група:

**S 65 g и више (0,50)**

**C 51 – 55 g (0,25)**

**E испод 45 g (0,50)**

**B 56 - 60 g (0,25)**

**D 46 – 50 g (0,25)**

**F**

**A 61 - 64 g (0,25)**

**O**

Словима која одговарају класи јајета допиши одређену тежину

**УКУПНО БОДОВА (2)**

22. Изврши поделу додатака од теста за супе

- **Додаци од развијеног теста (0,20)**
- **Вученог теста (0,20)**
- **Ливеног теста (0,20)**
- **Лиснатог теста (0,20)**
- **Брантајг масе (0,20)**
- **Бисквит масе (0,25)**
- **Додаци хлеба (0,25)**
- **Разне кнедле (0,25)**
- **Разни додаци од фабричког теста (0,25)**

**УКУПНО БОДОВА (2)**

23. На основу врсте мяса од којих се припремају, заједничких карактеристика и сличности као и назива по којима их срећемо у европској гастрономији готова јела деле се на:

**Гулаше (0,10); паприкаше (0,10); перкелте (0,10); токање (0,10); сотее (0,10); рагуе (0,10); капаме (0,10); јаније (0,10); папазијаније (0,20); лонце (0,20); ђувече (0,20); ризота (0,20); пилаве (0,20); мусаке (0,20).**

**УКУПНО БОДОВА (2)**

24. Напиши образац за израчунавање радмана меса, и израчунај радман ако имаш следеће податке:

Количина добијеног меса- 500 kg меса, маса живог грла 800 kg, тежина коже 70 kg, тежина крви 10 l, тежина ижнутрица 40 kg.

$$\text{Радман ( \% )} = \frac{\text{количина меса ( kg )} \times 100}{\text{маса живог грла пре клања}} \quad (1)$$

$$P_p = \frac{500 \times 100}{800} \quad (1)$$

$$P = 62,5 \%$$

**УКУПНО БОДОВА (1+1=2)**

25. У прехранбеној индустрији прерадом и конзервисањем поврћа добијају се следећи производи:

- Сушено поврће (0,25)
- Смрзнуто поврће (0,25)
- Поврће конзервисано топлотом (стерилизација) (0,25)
- Биолошки конзервисано поврће (0,25)
- Маринирано поврће (0,25)
- Усољено поврће (0,25)
- Сокови и концентрати од поврћа (0,25)
- Остали производи од поврћа – умак, кечап, ајвар (0,25)

**УКУПНО БОДОВА (2)**