

ТЕСТА ЗНАЊА

на Републичком такмичењу за предмет Посластичарство,

одржано 29. и 30. марта 2019. године.

Образовани профил: ПОСЛАСТИЧАР

1. На основу специфичности рада посластичарство се дели на три групе:

(набројати групе)

1. _____ (.....)

2. _____ (.....)

3. _____ (.....)

(.....)

2. Радионица за израду посластица дели се на 3 одељења: (набројати одељења)

1. _____ (.....)

2. _____ (.....)

3. _____ (.....)

(.....)

3. Шта је аерометар (сахарометар)?

(.....)

4. Објаснити шта значи на српском енглеска скраћеница HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*)

(.....)

5. Техника пребацивања лиснатог теста назива се: (заокружити тачан одговор)

1) табулирање

2) дресирање

3) ауштеховање

4) анцлаговање

(.....)

6. Одређеном појму придружити бројевима његово значење:

1. флемовање _____ запећи, печење шама, кратко бренером (.....)

2. штрајховање _____ окретање, лупање, лупати фондан, паризер крем (.....)

3. панирање _____ премазивати тесто улупаним јајима (.....)

4. табулирање _____ облагати колач лешником, орасима (.....)

(.....)

7. Поређати по редоследу фазе у припремању фондана: (обележити бројевима)

- * табулирање _____ (.....)
- * хлађење _____ (.....)
- * растапање шећера у води _____ (.....)
- * скидање кристала шећера _____ (.....)
- * кување до кључања _____ (.....)
- * додавање бонбонског сирупа _____ (.....)
- * провера густине куваног лајтера за фондан _____ (.....)
- * разливање на попрскану мермерну плочу _____ (.....)
- * одлагање до употребе _____ (.....)

(.....)

8. Наведите основне врсте прелива у посластичарству?

- 1 _____ (.....)
- 2 _____ (.....)
- 3 _____ (.....)
- 4 _____ (.....)
- 5 _____ (.....)
- 6 _____ (.....)
- 7 _____ (.....)

(.....)

9. Који крем користимо за филовање принцес крофни? (заокружити тачан одговор)

- 1) карамел крем (.....)
- 2) желатин крем (.....)
- 3) чоколад бутер крем (.....)

(.....)

10. Баварски крем је комбинација: (заокружити тачан одговор)

- 1) ванил крема и чоколад крема
- 2) ванил крема и кафа крема
- 3) лешник крема и бадем крема

(.....)

11. Обележите бројевима редослед фаза у припремању желатин крема?

- _____ додавање омекшаног желатина (.....)
_____ кување основног крема (.....)
_____ хлађење крема (.....)
_____ потапање желатина у воду (.....)
_____ разливање крема у форме (.....)
_____ додавање лупаног шлага (.....)
_____ лупање слатке павлаке у шлаг (.....)
_____ скидање основног крема са паре (.....)

(.....)

12. Наведите основне врсте линзер теста?

- 1 _____ (.....)
2 _____ (.....)
3 _____ (.....)

(.....)

13. Наведите производе од принцес масе (брантајг)?

- 1 _____ (.....)
2 _____ (.....)
3 _____ (.....)

(.....)

14. Од којих врста масноћа се може припремати лиснато тесто?

- 1 _____ (.....)
2 _____ (.....)
3 _____ (.....)
4 _____ (.....)

(.....)

15. Набројте производе који у свом саставу имају лиснато тесто?

- 1 _____ (.....)
2 _____ (.....)
3 _____ (.....)
4 _____ (.....)
5 _____ (.....)
6 _____ (.....)
7 _____ (.....)
8 _____ (.....)

(.....)

16. Одређеном посластичарском производу придружи бројем масу од којег је израђен?

- | | | |
|--------------------------|-------------------------|---------|
| 1. торта од мешаног воћа | _____ браон маса | (.....) |
| 2. грилијаш шнит | _____ жута бисквит маса | (.....) |
| 3. Авала пирамиде | _____ коки маса | (.....) |
| 4. ник-нак коцке | _____ добош маса | (.....) |

(.....)

17. Бројевима придружити крем одговарајућој посластици?

- | | | |
|-----------------------|------------------------|---------|
| 1. чоколад бутер крем | _____ лимун торта | (.....) |
| 2. желатин крем | _____ триглав пирамиде | (.....) |
| 3. основни бутер крем | _____ дипломат крем | (.....) |
| 4. париски крем | _____ рококо шнит | (.....) |

(.....)

18. Набројте животне намирнице које су потребне за основни ванил сладолед?

- | | | |
|---|-------|---------|
| 1 | _____ | (.....) |
| 2 | _____ | (.....) |
| 3 | _____ | (.....) |
| 4 | _____ | (.....) |
| 5 | _____ | (.....) |
| 6 | _____ | (.....) |

(.....)

19. Наведите врсте чајног пецива?

- | | | |
|----|-------|---------|
| 1 | _____ | (.....) |
| 2 | _____ | (.....) |
| 3 | _____ | (.....) |
| 4 | _____ | (.....) |
| 5 | _____ | (.....) |
| 6 | _____ | (.....) |
| 7 | _____ | (.....) |
| 8 | _____ | (.....) |
| 9 | _____ | (.....) |
| 10 | _____ | (.....) |

(.....)

20. Заокружите посластицу која не припада датој врсти наведених посластица?

(Заокружити тачан одговор)

1. кремпита
2. баклава
3. савијача са јабукама

(...)

21. Наведите врсте макрон масе?

1. _____ (.....)
2. _____ (.....)
3. _____ (.....)
4. _____ (.....)

(.....)

22. Од којег теста се праве тарталете. (заокружити тачан одговор)

1. Лиснатог теста
2. Вученог воденог теста
3. Линзер теста

(.....)

23. Наведи намирнице које су потребне за израду баварског ванил крема?

1. _____ (.....)
2. _____ (.....)
3. _____ (.....)
4. _____ (.....)
5. _____ (.....)
6. _____ (.....)

(.....)

24. Торта Ана Павлова се припрема од: (заокружити тачан одговор)

- а) чоколадне масе
- б) лаке сант масе
- в) добош масе
- г) меринг масе

(.....)

25. Шта је аван?

(.....)

Укупан број освојених бодова: _____

Потпис члана комисије који је прегледао тест: _____

Датум прегледа тесте: _____

КЉУЧ ТЕСТА ЗНАЊА

*на Републичком такмичењу за предмет **Посластичарство**,
одржано 29. и 30. марта 2019. године,
у Владимирцима.*

Образовани профил: ПОСЛАСТИЧАР

1. На основу специфичности рада посластичарство се дели на три групе: (набројати групе)

- 1) угоститељско посластичарство
- 2) радионично класично посластичарство
- 3) радионично оријентално посластичарство

(1,5)

сваки тачан одговор 0,5 бода

књига 1. стр. 9

2. Радионица за израду посласица дели се на 3 одељења: (набројати одељења)

- 1) хладно одељење
- 2) топло одељење
- 3) одељење расхладних уређаја

(1,5)

сваки тачан одговор 0,5 бода

књига 1. стр. 17

3. Шта је аерометар (сахарометар)?

Аерометар је апарат за мерење концентрације шећера у одређеној маси који мери специфичну тежину течности. Открио га је француски хемичар Baume Antoine (1728 – 1804). Ознака апарата је Ве.

(1)

књига 1. стр. 44.

4. Објаснити шта значи на српском енглеска скраћеница HACCP. (Hazard Analysis Critical Control Points)

Анализа ризика критичне контролне тачке.

(1)

књига 1. стр. 48.

5. Техника пребацивања лиснатог теста назива се: (заокружити тачан одговор)

- 1) табулирање
- 2) дресирање
- 3) ауштеховање
- 4) анислаговање

(1)

књига 1. стр. 48.

6. Одређеном појму придружити бројевима његово значење:

- | | | |
|----------------|----------|---|
| 1. флемовање | <u>1</u> | запећи, печење шама, кратко брениром |
| 2. штрајховање | <u>4</u> | окретање, лупање, лупати фондан, паризер крем |
| 3. панирање | <u>2</u> | премазивати тесто улупаним јајима |
| 4. табулирање | <u>3</u> | облагати колач лешником, орасима |

(2)

сваки тачан одговор 0,5 бода

књига 1. стр. 44 до 48.

7. Поређати по редоследу фазе у припремању фондана: (обележити бројевима)

- | | |
|---|---|
| * табулирање | 8 |
| * хлађење | 7 |
| * растапање шећера у води | 1 |
| * скидање кристала шећера | 3 |
| * кување до кључања | 2 |
| * додавање бонбонског сирупа | 4 |
| * провера густине куваног лајтера за фондан | 5 |
| * разливање на попрскану мермерну плочу | 6 |
| * одлагање до употребе | 9 |

(2,25)

сваки тачан одговор 0,25 бода

књига 1. стр. 137 до 139.

8. Наведите основне врсте прелива у посластичарству?

1. Фондан прелив
2. Добош прелив
3. Грилијаш прелив
4. Желе прелив
5. Чоколад прелив
6. Ганаж прелив
7. Воћни прелив

(1,75)

сваки тачан одговор 0,25 бода

књига 1. стр. 134 до 146.

9. Који крем користимо за филовање принцес крофни? (заокружити тачан одговор)

- 1) карамел крем
- 2) желатин крем
- 3) чоколад бутер крем

(1)

књига 1. стр. 256

10. Баварски крем је комбинација: (заокружити тачан одговор)

- 1) ванил крема и чоколад крема
- 2) ванил крема и кафа крема
- 3) лешник крема и бадем крема

(1)

књига 1. стр. 163.

11. Обележите бројевима редослед фаза у припремању желатин крема:

- | | |
|---|----------------------------------|
| 4 | - додавање омекшаног желатина |
| 3 | - кување основног крема |
| 6 | - хлађење крема |
| 1 | - потапање желатина у воду |
| 8 | - разливање крема у форме |
| 7 | - додавање лупаног шлага |
| 2 | - лупање слатке павлаке у шлаг |
| 5 | - скидање основног крема са паре |

(2)

сваки тачан одговор 0,25 бода

књига 1. стр. 163.

12. Наведите основне врсте линзер теста?

1. Слатко линзер тесто
2. Слано линзер тесто
3. Линзер тесто са квасцем – презбургер

(1,5)

сваки тачан одговор 0,25 бода
књига 1. стр. 200, 210, 219.

13. Наведите производе од принцес масе (брантајг)?

1. Принцес крофне
2. Еклери
3. Профитероле

(1,5)

сваки тачан одговор 0,25 бода
књига 1. стр. 256 до 262.

14. Од којих врста масноћа се може припремати лиснато тесто?

1. Бутера
2. Маргарина
3. Сала
4. Индустријске свињске масти

(2)

сваки тачан одговор 0,5 бода
књига 1. стр. 263.

15. Набројте производе који у свом саставу имају лиснато тесто?

- 1) Тиrolске штрудле
- 2) Кремпита
- 3) Шампита
- 4) Шам ролне
- 5) Воловани
- 6) Рол виришле
- 7) Паштете са сиром
- 8) Паштете са месом

(2)

сваки тачан одговор 0,25 бода
књига 1. стр. 263 до 290.

16. Одређеном посластичарском производу придружи бројем масу од којег је израђен?

- | | | |
|--------------------------|---------|-------------------|
| 1. торта од мешаног воћа | __ 2 __ | браон маса |
| 2. грилијаш шнит | __ 1 __ | жута бисквит маса |
| 3. Авала пирамиде | __ 4 __ | коки маса |
| 4. ник-нак коцке | __ 3 __ | добош маса |

(2)

сваки тачан одговор 0,5 бода
књига 2. стр. 82, 95, 110, 115.

17. Бројевима придружити крем одговарајућој посластици?

- | | | |
|-----------------------|---------|------------------|
| 1. чоколад бутер крем | __ 3 __ | лимун торта |
| 2. желатин крем | __ 4 __ | триглав пирамиде |
| 3. основни бутер крем | __ 2 __ | дипломат крем |
| 4. париски крем | __ 1 __ | рококо шнит |

(2)

сваки тачан одговор 0,5 бода
књига 2. стр. 60 (поглавље Торте)

18. Набројте животне намирнице које су потребне за основни ванил сладолед?
млеко, шећер, жуманца, јаје, млеко у праху или бутер, ванила.

(1,5)

сваки тачан одговор 0,25 бода
књига 2. стр. 222

19. Наведите врсте чајног пецива?

1. Чајно пециво од макрон масе
2. Фигаро
3. Чајно пециво од путер масе
4. Чајно пециво од слатког линзера
5. Чајно пециво од марципана
6. Чајно пециво од паризер крема
7. Чајно пециво од бисквитних маса
8. Чајно пециво од индијанер масе
9. Чајно пециво од масе за кишкоте
10. Чајно пециво од меринг масе

(1,5)

сваки тачан одговор 0,25 бода
књига 2. стр. 159 (поглавље Чајно пециво)

20. Заокружите посластицу која не припада датој врсти наведених посластица?

1. кремпита

2. баклава
3. савијача са јабукама

Неприпадајућа посластица је кремпита, јер се припрема од лиснатог теста, а друге две посластице од вученог (воденог) теста.

(2)

књига 1. стр. 237.

21. Наброј врсте макрон масе:

1. Макрон маса од ораха
2. Макрон маса од бадема
3. Макрон маса од лешника
4. Макрон маса од кокоса

(2)

сваки тачан одговор 0,5 бода
књига 2. стр. 161.

22. Од којег теста се праве тарталете. (Заокружити тачан одговор)

1. Лиснатог теста
2. Вученог воденог теста

3. Линзер теста

(2)

књига 1. стр. 200.

23. Наведи намирнице које су потребне за израду баварског ванил крема?

слатка павлака, жуманца, млеко, желатин, шећер, ванил шећер

(1,5)

сваки тачан одговор 0,25 бода
књига 1. стр. 163.

24. Торта Ана Павлова се припрема од:

- а) чоколадне масе
- б) лаке сант масе
- в) добош масе
- г) меринг масе

(1,5)

књига 2. стр. 125.

25. Шта је аван?

Аван је посуда за ручно уситњавање зачина. Може бити направљен од камена, метала и дрвета.

(1)

књига 1. стр. 40.

Тачни одговори се бодују са 0,25, 0,5 и 1 бодом.

Укупно збир освојених бодова (максимално) = 40 бодова

Литература:

Књига 1.

Вукић, М., Портић, М., Живковић Видовић, М., Настановић, Ј. (2014). Посластичарство за I разред Угоститељско-туристичке школе, образовни профил посластичар. Завод за уџбенике, Београд.

Књига 2.

Вукић, М., Живковић Видовић, М., Настановић, Ј. (2016). Посластичарство за II разред Угоститељско-туристичке школе, образовни профил посластичар. Завод за уџбенике, Београд.

Владимирци,
29.03.2019.
