

ТЕСТА ЗНАЊА

*на Републичком такмичењу за предмет Куварство, одржано 29. и
30. марта 2019. године.*

Образовани профил: КУВАР

1. Основни делови радне одеће куvara су:

_____ (.....)

_____ (.....)

_____ (.....)

_____ (.....)

_____ (.....)

_____ (.....)

_____ (.....)

_____ (.....)

(.....)

2. Које су најчешће повреде на раду?

_____ (.....)

_____ (.....)

_____ (.....)

_____ (.....)

(.....)

3. Транширати значи: *(заокружи тачан одговор)*

a) одвојити месо од кости и коже код риба

b) расецати, одсећи, пресећи, сећи на кришке, сећи месо на парчад

c) одвојити месо бута од костију

(.....)

4. Наброј десет (10) основних средстава у угоститељској кухини:

1 _____ (.....)

2 _____ (.....)

3 _____ (.....)

4 _____ (.....)

5 _____ (.....)

6 _____ (.....)

7 _____ (.....)

8 _____ (.....)

9 _____ (.....)

10 _____ (.....)

(.....)

5. Према начину пословања кухиње можемо поделити на:

1 _____ (.....)

2 _____ (.....)

(.....)

6. МЕНИ је _____

(.....)

7. Делови бута који се убрајају у прву категорију говеђег меса су:

1 _____ (.....)

2 _____ (.....)

3 _____ (.....)

4 _____ (.....)

(.....)

8. Розбрата је дуги леђни мишић прве четвртине говеђег меса. (заокружити тачан одговор)

ДА НЕ

(.....)

9. Пастрмка, шаран, сом, клен, кркуша, смуђ, амур су слатководне рибе. (заокружити тачан одговор)

ДА НЕ

(.....)

10. Температурна обрада намирница у води и воденој пари обухвата следеће методе:

1 _____ (.....)

2 _____ (.....)

3 _____ (.....)

4 _____ (.....)

(.....)

11. Фондови су кулинарски течни ароматични светли или тамни производи.

(заокружити тачан одговор)

ДА

НЕ

(.....)

12. Аспик је _____ фонд _____ кухиње.

(.....)

13. Основни светли сос Бешамел се припрема од следећих намирница:

1 _____ (.....)

2 _____ (.....)

3 _____ (.....)

4 _____ (.....)

(.....)

14. Маринаде се могу поделити на:

1 _____ (.....)

2 _____ (.....)

3 _____ (.....)

(.....)

15. Француска салата се припрема на исти начин као и руска, осим што се у ову салату уместо прашке шунке додају _____.

(.....)

16. Мађарска гулаш чорба се припрема од: (заокружити тачан одговор)

а) пилећег меса

б) говеђег меса

в) телећег меса

г) рибањег меса

(.....)

17. Према врсти термичке обраде варива су подељена на:

1 _____ (.....)

2 _____ (.....)

3 _____ (.....)

4 _____ (.....)

5 _____ (.....)

6 _____ (.....)

(...)

18. Ризото као топло предјело се може припремати од: (заокружити тачан одговор)

а) мозга и шунке

б) дигерице и са печуркама

ц) млевеног меса

(.....)

19. Капама се припрема од _____ меса.

(.....)

20. Основа за ајмокац је основни сос _____

(.....)

21. Као гарнитурa уз телећи котлет „Парма“ сервира се: _____

(.....)

22. Гарнитурa за Чобански Ђевап је: _____

(.....)

23. Гарнитурa „Лионез“ чине: _____

(.....)

24. Који део меса се користи за припремање кијевског котлета?

(.....)

25. Вински шато се припрема од (наведите намирнице):

1 _____ (.....)

2 _____ (.....)

3 _____ (.....)

(.....)

Укупан број освојених бодова: _____

Потпис члана комисије који је прегледао тест: _____

Датум прегледа тесте: _____

КЉУЧ ТЕСТА ЗНАЊА

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

Образовани профил: КУВАР

1. Основни делови радне одеће куvara су:

Блуза

Панталоне

Капе

Оковратник

Кецелја

Кухуњска крпа

Ципеле или кломпе

Чарапе

(4)

сваки тачан одговор 0,5 бода

књига 1. стр. 41. 42. 43.

2. Које су најчешће повреде на раду?

Посекотине, опекотине, падови, преломи, пригњечења, истегнућа

(1)

4 тачна одговора се прихвата

сваки тачан одговор 0,25 бода

књига 1. стр. 42.

3. Транширати значи: *(заокружи тачан одговор)*

а) одвојити месо од кости и коже код риба

б) расецати, одсећи, пресећи, сећи на кришке, сећи месо на парчад

ц) одвојити месо бута од костију

(1)

књига 1. стр. 382.

4. Наброј десет (10) основних средстава у угоститељској кухињи:

Бен мари

Месорезница

Шпорет

Роштиљ

Саламандер

Фрижидер

Замрзивач

Машина за млевење меса

Конвектомат

Фритеза

(5)

сваки тачан одговор 0,5 бода

књига 1. стр. 19. 20.

5. Према начину пословања кухиње можемо поделити на:

а) Ресторанске кухиње

б) Пансионске кухиње

(2)

сваки тачан одговор 1 бод

књига 1. стр. 17.

6. МЕНИ је унапред утврђен оброк, ручак или вечера са одређеном ценом за укупан број послужења које садржи једна понуда.

(2)

књига 1. стр. 48.

7. Делови бута који се убрајају у прву категорију говеђег меса су:

Фрикандо, шол, мала и велика ружа

(2)

сваки тачан одговор 0,5 бода

књига 1. стр. 90

8. Розбратна је дуги леђни мишић прве четвртине говеђег меса. (заокружити тачан одговор)

ДА

НЕ

(1)

књига 1. стр. 90

9. Пастрмка, шаран, сом, клен, кркуша, смуђ, амур су слатководне рибе. (заокружити тачан одговор)

ДА

НЕ

(1)

књига 1. стр. 117

10. Топлотна обрада намирница у води и воденој пари обухвата следеће методе:

Кување у води

Кување у воденој пари

Поширање

Бланширање

(2)

сваки тачан одговор 0,5 бода

књига 1. стр. 63

11. Фондови су кулинарски течни ароматични светли или тамни производи. (заокружити тачан одговор)

ДА

НЕ

(1)

књига 1. стр. 251

12. Аспик је специјални фонд хладне кухиње.

(1)

књига 1. стр. 277

13. Основни светли сос Бешамел се припрема од следећих намирница:

путер

брашно

млеко

со

(2)

сваки тачан одговор 0,5 бода

књига 1. стр. 281

14. Маринаде се могу поделити на:

- а) сирове
- б) куване
- ц) трнутне

(1,5)

сваки тачан одговор 0,5 бод

књига 1. стр. 288

15. Француска салата се припрема на исти начин као и руска, осим што се у ову салату уместо прашке шунке додају јабукe.

(1)

књига 3. стр. 91

16. Мађарска гулаш чорба се припрема од: (заокружи тачан одговор)

- а) пилећег меса
- б) говећег меса
- ц) телећег меса
- д) рибљег меса

(2)

књига 2. стр. 204

17. Према врсти термичке обраде варива су подељена на:

- Кувано
- Обликовано
- Динстано
- Повезано
- Печено
- Пржено
- Гратинирано
- Рестовано

(2)

сваки тачан одговор 0,25 бода

књига 2. стр. 206, 210, 212, 218, 221, 222, 225, 227

18. Ризото као топло предјело се може припремати од: (заокружи тачан одговор)

- а) мозга и шунке
- б) цигерице и са печуркама
- ц) млевеног меса

(1)

књига 2. стр. 261

19. Капама се припрема од јагњећег меса.

(1)

књига 3. стр. 16

20. Основа за ајмокац је основни сос Велуте.

(1)

књига 3. стр. 27, 28

21. Као гарнитура уз телећи котлет „Парма“ сервира се:

Ризото са печуркама

(1)

књига 3. стр. 159

22. Гарнитура за Чобански ћевап је: омлет и млади кромпир запачен са кајмаком.

(1)

књига 3. стр. 179

23. Гарнитуру „Лионез“ чине: панирани и поховани колутови црног лука.

(1)

сваки тачан одговор 0,5 бода

књига 3. стр. 204

24. Који део меса се користи за припремање кијевског котлета?

Пилеће бело месо (пилеће груди)

(1)

књига 3. стр. 170

25. Вински шато се припрема од (наведите намирнице):

а) жуманаца

б) бело вино

в) шећер

(1,5)

сваки тачан одговор 0,5 бода

књига 3. стр. 236

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. (2009). Куварствао са практичном наставом за 1. разред угоститељско-туристичке школе. Завод за уџбенике, Београд.

Књига 2.

Стојановић, Р., Јокић, Ј., Петковић, П. (1999). Куварствао и посластичарство са практичном наставом за 1. и 2. разред угоститељско-туристичке школе. Завод за уџбенике и наставна средства, Београд.

Књига 3.

Стојановић, Р., Петковић, П., Јокић, Ј., (1999). Куварствао са практичном обуком за 3. и 4. разред угоститељско-туристичке школе. Завод за уџбенике и наставна средства, Београд.

Владимирци,
29.03.2019.
