**KЉУЧ ЗА ТЕСТ ЗНАЊА НА XVIII РЕПУБЛИЧКОМ ТАКМИЧЕЊУ УЧЕНИКА ЗАВРШНИХ РАЗРЕДА УГОСТИТЕЉСКО-ТУРИСТИЧКИХ ШКОЛА СРБИЈЕ**

**ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: ПОСЛАСТИЧАР**

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

( набројати групе )

**1.) угоститељско посластичарство (0,5)**

**2.) радионично класично посластичарство (0,5)**

**3.) радионично оријентално посластичарство (0,5)**

**Укупно ( 1,5 )**

2. Одређеном појму придружити бројевима његово значење:

1. флемовање \_\_**1**\_\_\_ печење шама  **(0,5)**

2. штрајховање \_\_**4**\_\_\_ лупати фондан, паризер крем **(0,5)**

3. панирање \_\_**2**\_\_\_ премазивати тесто улупаним јајима **(0,5)**

4. табулирање \_\_**3**\_\_\_ облагати колач лешником, орасима **(0,5)**

**Укупно ( 2 )**

3. Наведите основне врсте прелива у посластичарству ?

**1. Фондан прелив (0,4)**

**2. Добош прелив (0,4)**

**3. Грилијаш прелив (0,4)**

**4. Желе прелив (0,4)**

**5. Чоколад прелив (0,4)**

**6. Ганаж прелив (0,4)**

**7. Воћни прелив (0,4)**

**Укупно ( 2,8 )**

4. Пишкоте се израђују од ? (заокружити тачан одговор)

1.) Меринг масе

**2.) Лаке бисквитне масе (0,5)**

3.) Слатког линзер теста

**Укупно ( 0,5 )**

5. Обележите бројевима редослед фаза у припремању желатин крема?

**\_\_4\_**\_\_- додавање омекшаног желатина **(0,3)**

**\_\_3\_**\_\_- кување основног крема  **(0,3)**

**\_\_6**\_\_\_- хлађење крема  **(0,3)**

**\_\_1**\_\_\_- потапање желатина у воду  **(0,3)**

**\_\_8**\_\_\_- разливање крема у форме  **(0,3)**

**\_\_7**\_\_\_- додавање лупаног шлага **(0,3)**

\_\_**2\_**\_\_- лупање слатке павлаке у шлаг **(0,3)**

\_\_**5**\_\_\_- скидање основног крема са паре **(0,3)**

**Укупно ( 2,4 )**

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

**1.) Бутера (0,5)**

**2.) Маргарина (0,5)**

**3.) Сала (0,5)**

**4.) Индустријске свињске масти (0,5)**

**Укупно ( 2 )**

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

1. торта са мешаним воћем **\_\_2\_\_**\_ браон (нус) маса **(0,5)**

2. грилијаш шнит **\_\_1\_\_\_** жута бисквит маса **(0,5)**

3. Авала пирамиде **\_\_4\_\_**\_ коки маса **(0,5)**

4. ник-нак коцке **\_\_3\_\_\_** добош маса **(0,5)**

**Укупно ( 2 )**

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

**Млеко, шећер, жуманца, јаје, млеко у праху или бутер , ванила.**

**Укупно ( 1 )**

9. Набројте врсте макрон масе?

**1.) Макрон маса са орасима (0,5)**

**2.) Макрон маса са бадемима (0,5)**

**3.) Макрон маса са лешником (0,5)**

**4.) Макрон маса са кокосом (0,5)**

**Укупно ( 2 )**

10. Наведи потребне животне намирнице са нормативом за масу за палачинке?

**1.) 5 јаја (0,4)**

**2.) 6 - 8 dl млека (0,4)**

**3.) 400 g брашна (0,4)**

**4.) 3 g соли (0,4)**

**5.) 1dl уља за пржење (0,4)**

**Укупно ( 2 )**

11. Koјим кремом се филује Авала пирамида? (наведите тачан назив крема)

**Паризер кремом.**

**Укупно ( 0,5 )**

12. Срнећа леђа се припремају од :

а) браон (нус) масе

б) лаке сант масе

в) добош масе

**г) сахер масе (0,5)**

**Укупно ( 0,5 )**

13 .Валц машина служи се за припремање? (заокружите тачан одговор)

а) фонданa

б) карамела

**в) марципана (0,5)**

**Укупно ( 0,5 )**

14. Која је температура скуваног лајтера за фондан прелив?

**Температура скуваног лајтера за фондан прелив треба да буде 112,5 ° C.**

**Укупно ( 1 )**

15. Шта је куглоф?

**Куглоф је специјалитет бечког посластичарства и убраја се у најбоље колаче који се служе уз кафу. То је колач од финог киселог теста, коме се на крају мешења додаје суво грожђе, а може му се додати и флисирани бадем.**

**Укупно ( 1,5 )**

16. Набројте врсте меринг масе?

**1.) Француска меринг маса (0,5)**

**2.) Италијанска меринг маса (0,5)**

**3.) Швајцарска меринг маса (0,5)**

**Укупно ( 1,5 )**

17. Јаје се састоји од? (навести у процентима)

**1.) Љуске (око 11%) (0,5)**

**2.) Беланцета (око 58%) (0,5)**

**3.) Жуманцета (око 31%) (0,5)**

**Укупно ( 1,5 )**

18. Набројте потребне намирнице са нормативом за слатко линцер (линзер) тесто?

1. **1 kg брашна (0,4)**
2. **500 g бутера (0,4)**
3. **250 g шећера у праху (0,4)**
4. **4 жуманца (0,4)**
5. **1 јаје (0,4)**
6. **Кесица ванил-шећера (0,4)**
7. **Стругана лимунова кора (зеста) (0,4)**

**Укупно ( 2,8 )**

19. Шта су преливи и глазуре?

**Преливи и глазуре су ређи или гушћи слој, превлака, сјај стегнутог производа који се користи за преливање и прекривање, декорисање, украшавање, обликовање посластичарских производа и даје посластици коначан изглед.**

**Укупно ( 1,5 )**

20. Лака сант маса се припрема по којим методама (поступцима израде)?

**1.) Топлој методи (поступку израде) (0,5)**

**2.) Хладној методи (поступку израде) (0,5)**

**Укупно ( 1 )**

21. Наведите све врсте маса у посластичарству за израду торти, шнитева и ролата?

**1.) Жута бисквит маса (0,3) 6.) Боем маса (0,3)**

**2.) Браон (нус) маса (0,3) 7.) Меринг маса (0,3)**

**3.) Чоколад маса (0,3) 8.) Сахер маса (0,3)**

**4.) Добош маса (0,3) 9.) Лака сант маса (0,3)**

**5.) Коки маса (0,3) 10.) Јапанске масе (0,3)**

**Укупно ( 3 )**

22. Шта чини основу ганаж крема и зашта се користи?

**Основу ганаж крема чине слатка павлака и чоколада. Овај крем се користи за филовање пралина, баваро посластица, као и других врста колача.**

**Укупно ( 1 )**

23. Према начину припреме палачинке се деле на?

**1.) Једноставне палачинке (0,5)**

**2.) Гратиниране палачинке (0,5)**

**3.) Палачинке у шатоу (0,5)**

**4.) Специјалне врсте палачинки (0,5)**

**5.) Фламбиране палачинке (0,5)**

**Укупно ( 2,5 )**

24. Која је разлика између волована и бушеа?

**Бушеи су минијатурне округле паштетице које су два пута мање од волована, то јест величине су једног залогаја.**

**Укупно ( 1 )**

25. Опишите процес темперирања црне чоколаде?

**Црна чоколада се топи на пари до 50°C, затим се 2/3 отопљене чоколаде разлива на мермерној плочи, табулира и хлади до 27-28°C, а потом се та чоколада сједињује са 1/3 чоколаде у казанчету и меша док се не постигне радна температура црне чоколаде 28-32°C.**

**Укупно ( 2 )**

**УКУПНО ПОЕНА: ( 40 )**

**Питања и одговоре за Тест знања саставио и преуредио:**

**Мср Слободан Чавић, наставник вештина за област Гастрономија - стручна дисциплина Посластичарство са пекарством, Академија струковних студија Београд, Одсек Висока хотелијерска школа**

**Литература:**

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

Вукић, М., Живковић-Видовић, М., Настановић, Ј., *Посластичарство за II разред,* Угоститељско - туристичке школе, образовни профил посластичар, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2016.

Стојановић, Р., Јокић, Ј., Петковић, П., *Куварство и посластичарство са практичном наставом за III разред*, Угоститељско - туристичке школе, Завод за уџбенике и наставна средства, Беoград 2000.