

**ТЕСТ ЗНАЊА ИЗ УСЛУЖИВАЊА СА ПРАКТИЧНОМ НАСТАВОМ,
ЗА ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР.**

18. РЕПУБЛИЧКО ТАКМИЧЕЊЕ

НОВИ САД 08.4.2022.

Шифра ученика: _____ (уписује дежурни наставник).

1 . Наброј шест врста ракија:

- | | |
|----------|---------|
| a) _____ | (.....) |
| б) _____ | (.....) |
| в) _____ | (.....) |
| г) _____ | (.....) |
| А) _____ | (.....) |
| ђ) _____ | (.....) |

УКУПНО БОДОВА (.....)

2. Заокружите ДА за тачну или НЕ за нетачну тврдњу.

- | | |
|---|-----------------|
| a) На банкету сви гости имају исти мени | ДА НЕ (.....) |
| б) Ширина банкет столова је 110-120 цм | ДА НЕ (.....) |
| в) Карафинда је држач за салвете | ДА НЕ (.....) |
| г) Форлетер је кашика и нож | ДА НЕ (.....) |

УКУПНО БОДОВА (.....)

3. Пића која се пију пре јела се зову _____ (.....), а после јела _____ . (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

4. На банкетима се најчешће користи француски начин _____ варијанта.

УКУПНО БОДОВА (.....)

5. Бела вина служе се: (заокружи тачан одговор)

а) уз послastiце (.....)

б) чим послужимо главно јело (.....)

в) чим послужимо први гaнг из менија (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

6. Одвајање меса од костију риба се зове: (заокружи тачан одговор)

а) филирање (.....)

б) филетирање (.....)

в) фламбирање (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

7. Заокружи свечане пријеме:

а) коктел партија (.....)

б) банкет (.....)

в) пословна вечера (.....)

г) пикник (.....)

Напомена: Признаје се само у потпуности тачан одговор

УКУПНО БОДОВА (.....)

8. Заокружите ДА за тачну или НЕ за нетачну тврдњу.

а) Декантер служи за претакање вина ДА НЕ (.....)

б) Вино мора да има талог да би се декантирало ДА НЕ (.....)

в) Талог значи да је вино квалитетно ДА НЕ (.....)

г) Свећа се користи за загревање вина код декантирања ДА НЕ (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

9. Оброци у угоститељству се деле на:

а) _____ (.....)

б) _____ (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

10. Заокружи рибе које спадају у морске:

- а) Бранцин
- б) Шаран
- в) Орада
- г) Смућ
- д) Пастрмка

Напомена: Признаје се само у потпуности тачан одговор

УКУПНО БОДОВА (.....)

11. Коњак се сервира: (заокружи тачан одговор)

- а) са 3 коцке леда (.....)
- б) без леда (.....)
- в) са ледом и кришком лимуна (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

12. На банкету аперитив се служи у: (заокружи тачан одговор)

- а) хотелском холу (.....)
- б) у свечаном аперитив-салону (.....)
- в) за банкетским столом (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

13. Допишите боју вина поред назива:

- а) Прокупац _____ (.....)
- б) Жилавка _____ (.....)
- в) Мускат _____ (.....)
- г) Каберне Совињон _____ (.....)
- д) Мерло _____ (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

14. Када јело на тањиру изнесемо из кухиње и сервирамо госту то је:

- а) Бечки начин услуживања
- б) Француски начин услуживања прва варијанта
- в) Француски начин услуживања трећа варијанта

УКУПНО БОДОВА (.....)

15. Заокружите ДА уколико је јело по поруџбини и НЕ уколико није.

- | | |
|------------------------------------|---------------|
| а) Т-бон стејк | ДА НЕ (.....) |
| б) пуњене паприке | ДА НЕ (.....) |
| в) срнећи гулаш | ДА НЕ (.....) |
| г) пуњена пљескавица | ДА НЕ (.....) |
| д) пилећи филе у сосу од шампињона | ДА НЕ (.....) |

УКУПНО БОДОВА (.....)

16. Кувер за шпaгетe се састоји из:

- а) салвете, кашике са леве стране и виљушке са десне стране
- б) салвете, кашике са десне стране и виљушке са леве стране

УКУПНО БОДОВА (.....)

17. Које врсте јеловника имамо :

- | | |
|------------------|------------------|
| а) _____ (.....) | в) _____ (.....) |
| б) _____ (.....) | г) _____ (.....) |

УКУПНО БОДОВА (.....)

18. Наброј врсте доручака које познајеш:

- | | |
|----------|---------|
| а) _____ | (.....) |
| б) _____ | (.....) |
| в) _____ | (.....) |
| г) _____ | (.....) |

УКУПНО БОДОВА (.....)

19. За услуживање сто гостију на коктел-партији потребно је: (заокружи тачан одговор)

а) 8-10 конобара (услужног особља) (.....)

б) 14-16 конобара (услужног особља) (.....)

в) 6-8 конобара (услужног особља) (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

20. Столњак (или абажур) код бифе стола пада: (заокружи тачан одговор)

а) 30 цм од висине пода (.....)

б) 5 цм од висине пода (.....)

в) 20 цм од висине пода (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

21. Пријем поруџбине од госта врши се: (заокружи тачан одговор)

а) са леве стране госта (.....)

б) са десне стране госта (.....)

в) испред госта (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

22. Црвена вина служе се: (заокружи тачан одговор)

а) на собној температури на крају јела (.....)

б) хладна, на почетку јела (.....)

в) уз главно јело на собној температури (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

23.” TABLE D HOTE “ је услуживање које се примењује: (заокружи тачан одговор)

а) кад сви гости имају исти мени и пиће (.....)

б) кад сви гости седе за истим столом (.....)

в) кад гости седе за више столова (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

24. Коктели се могу припремити:

- а) _____ (.....)
- б) _____ (.....)
- в) _____ (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

25. Тартар бифтек се припрема од:

- а) Говеђег филеа (.....)
- б) Свињског филеа (.....)
- в) Рамстека (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

26. Фрапирање је: (заокружи тачан одговор)

- а) загрејавање (.....)
- б) претакање (.....)
- в) расхлађивање (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

27. У коју групу инвентара спада карафиндла ?

_____ (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

28. На којим превозним средствима се могу пружати угоститељске услуге?

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____

УКУПНО БОДОВА (.....)

29. У барском пословању коктел је:

УКУПНО БОДОВА (.....)

30. Наброј три врсте апетисана:

а) _____ (.....)

б) _____ (.....)

в) _____ (.....)

УКУПНО БОДОВА (.....)

УКУПНО БОДОВА НА ТЕСТУ (.....)

Нови Сад; 08.4.2022. Наставник који је прегледао тест: _____

УКУПНО ОСВОЈЕНИХ БОДОВА _____ ОД МАКСИМАЛНИХ 40.

Тест саставила: др Сњежана Гагић Јараковић

КЉУЧ ЗА ТЕСТ ЗНАЊА ИЗ УСЛУЖИВАЊА СА ПРАКТИЧНОМ НАСТАВОМ

НА 18. РЕПУБЛИЧКОМ ТАКМИЧЕЊУ

08.4.2022. НОВИ САД

Образовни профил : УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР

1.	а) шљивова препеченица	0,5
	б) крушка	0,5
	в) лозовача	0,5
	г) линцура	0,5
	д) мастика	0,5
	ђ) дуња	0,5

УКУПНО БОДОВА 3

(признају се и други, тачни, одговори ученика)

2.	а) да	0,5
	б) да	0,5
	в) не	0,5
	г) не	0,5

БОДОВА 2

УКУПНО

3. аперитиви (1 бод) ... дигестиви (1 бод)

БОДОВА 2

УКУПНО

4. Друга
БОДОВА 1

УКУПНО

5. в)
БОДОВА 1

УКУПНО

6. а)
1

УКУПНО БОДОВА

7.а) и б)
БОДОВА 1

УКУПНО

8. а) Да 0,5

б) Не 0,5

в) Не 0,5

г) Не 0,5

БОДОВА 2

УКУПНО

9. а) главни дневни оброци 0,5

б) међуоброци 0,5

БОДОВА 1

УКУПНО

10. а) и в)
БОДОВА 1

УКУПНО

11. б)
БОДОВА 1

УКУПНО

12. б)
БОДОВА 1

УКУПНО

13. а) црвено 0,5

б) бело 0,5

в) бело 0,5

г) црвено	0,5	
д) црвено	0,5	УКУПНО
БОДОВА 2,5		
14. а)		УКУПНО
БОДОВА 1		
15. а) да	0,5	
б) не	0,5	
в) не	0,5	
г) да	0,5	
д) да	0,5	УКУПНО БОДОВА
2,5		
16. а)		УКУПНО БОДОВА
1		
17. а) стандардни	0,25	
б) сезонски	0,25	
в) недељни	0,25	
г) дневни	0,25	УКУПНО БОДОВА
1		
18. а) једноставан доручак	0,25	
б) комплетан (француски) доручак	0,25	
в) бечки доручак	0,25	
г) енглески доручак	0,25	УКУПНО
БОДОВА 1		
19. а)		УКУПНО
БОДОВА 1		

20. б)	УКУПНО	
БОДОВА 1		
21. а)	УКУПНО	
БОДОВА 1		
22. в)	УКУПНО	
БОДОВА 1		
23. а)	УКУПНО	
БОДОВА 1		
24. а) у шејкеру 0,5		
б) у чаши за коктеле 0,5		
в) директно у чаши у којој се услужује 0,5		
	УКУПНО БОДОВА	1,5
25. а)	УКУПНО	
БОДОВА 1		
26. в)	УКУПНО	
БОДОВА 1		
27. мали стони инвентар	УКУПНО	
БОДОВА 1		
28. а) железници 0,5		
б) бродовима 0,5		
в) авионима 0,5		
г) аутобусима 0,5	УКУПНО БОДОВА	
2		
29. Мешавина најмање две врсте пића		
	УКУПНО БОДОВА	1
30. а) бадеми 0,5		
б) лешници 0,5		

в)индијски ораси 0,5

Признају се и други тачни одговори

УКУПНО БОДОВА

1,5

БОДОВАЊЕ ЈЕ ИЗВРШЕНО СА 0,5 ИЛИ 1 ЦЕО БОД, БОДУЈЕ СЕ СВАКИ ТАЧАН
ОДГОВОР И УКУПАН ЗБИР МОЖЕ БИТИ МАКСИМАЛНО **40 БОДОВА**.

др Сњежана Гагић Јараковић