



Завод за унапређивање
образовања и васпитања



Центар за стручно образовање и
образовање одраслих

ЗАВРШНИ ИСПИТ ПОСЛАСТИЧАР

Приручник о полагању завршног испита у
образовном профилу посластичар

Београд, новембар 2020. године

Садржај

НОВИ КОНЦЕПТ ЗАВРШНОГ ИСПИТА.....	2
I ПРОГРАМ ЗАВРШНОГ ИСПИТА	3
1. ЦИЉ	3
2. СТРУКТУРА	3
3. ОЦЕЊИВАЊЕ СТРУЧНИХ КОМПЕТЕНЦИЈА	3
4. ПРЕДУСЛОВИ ЗА ПОЛАГАЊЕ И СПРОВОЂЕЊЕ ЗАВРШНОГ ИСПИТА.....	6
5. ОРГАНИЗАЦИЈА ИСПИТА.....	6
5.1. Припрема ученика за полагање	7
5.2. Испитна комисија.....	7
6. ОЦЕЊИВАЊЕ НА ИСПИТУ.....	7
6.1. Испитни задаци.....	7
6.2. Оцењивање радног задатка.....	7
7. ЕВИДЕНТИРАЊЕ УСПЕХА И ИЗВЕШТАВАЊЕ.....	8
8. ДИПЛОМА И УВЕРЕЊЕ.....	8
АНЕКС 1. Стандард квалификације посластичар.....	9
АНЕКС 2. РАДНИ ЗАДАЦИ СА ОБРАСЦЕМ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ	11
ЛИСТА РАДНИХ ЗАДАТАКА	13
РАДНИ ЗАДАЦИ	14
АНЕКС 3 ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА ПИСАНИ ДЕО ЗАДАТАКА.....	54
ПРИЛОГ 1 - Образац за израду норматива	55
ПРИЛОГ 2 - Збирна листа потребних намирница.....	57
ПРИЛОГ 3 - Ценовник намирница	58
ПРИЛОГ 4 – Образац за основну калкулацију	59
ПРИЛОГ 5 – Декларације полупроизвода.....	61
ПРИЛОГ 6 – Декларације производа.....	62
АНЕКС 4 ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ.....	63

УВОД

Модернизација друштва и усмереност ка економском и технолошком развоју подразумевају иновирање како општих, тако и специфичних циљева стручног образовања. У том смислу стручно образовање у Србији се, пре свега, мора усмеравати ка стицању стручних знања и развоју кључних компетенција неопходних за успешан рад, даље учење и постизање веће флексибилности у савладавању променљивих захтева света рада и друштва у целини и већу мобилност радне снаге.

Да би се унапредио квалитет, укључиле интересне групе и социјални партнери, обезбедио ефикасан трансфер знања и стицање вештина код свих учесника у образовном процесу уз пуно уважавање етничких, културолошких и лингвистичких различитости, Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије започело је припреме за реорганизацију и реформу система стручног образовања, доношењем Стратегије развоја стручног образовања у Србији¹. Уследиле су огледне активности на иновацијама које су се превасходно односиле на увођење наставних планова и програма заснованих на компетенцијама и исходима учења, промене у организацији рада школе, осавремењивање наставе и примену новог концепта испита. Новине у стручном образовању су формализоване кроз важећа законских решења², као и у оквиру стратешких праваца којима се дугорочно одређује образовна политика у стручном образовању Републике Србије.³

На тим основама је након фазе реализације и евалуације огледа, у подручју рада трговина, угоститељство и туризам од школске 2012/13. године, уведен нови наставни програм⁴: **посластичар**. Овај програм развијен је на основу **стандарда квалификације**. Примена стандардизације у систему стручног образовања подразумева и увођење новог концепта завршног испита, чиме се обезбеђује провера стечености стручних компетенција прописаних стандардом квалификације.

Прва генерација ученика образовног профила **посластичар** завршава своје школовање полагањем завршног испита школске 2014/15. године.

Програм завршног испита припремљен је уз консултације и према захтевима социјалних партнера – Уније послодаваца, Привредне коморе Србије, одговарајућих пословних удружења и уз активно учешће наставника средњих стручних школа у којима се програм спроводи. Овај програм настао је на основу свеобухватног истраживања различитих међународних концепата завршног испита, уз уважавање постојећих искустава у овој области у Републици Србији.

Будући да успешно спровођење завршног испита претпоставља припрему свих учесника и примену прописаних процедура, Завод за унапређивање образовања и васпитања – Центар за стручно образовање и образовање одраслих (у даљем тексту: Центар), у сарадњи са тимом наставника, припремио је Приручник о полагању завршног испита (у даљем тексту: Приручник). Упутства из овог приручника су важна како би се осигурало да се испит спроводи на исти начин у свакој школи и да га сви ученици полажу под једнаким условима.

Приручник који је пред Вама је јавни документ намењен ученицима и наставницима средњих стручних школа у којима се реализује наставни програм **посластичар**, социјалним партнерима и свим другим институцијама и појединцима заинтересованим за ову област.

Овај документ ће у наредном периоду бити унапређиван и прошириван у складу са захтевима развоја националног система квалификација, потребама школа и социјалних партнера.

¹ "Службени гласник РС" бр. 1/07

² Закон о основама система образовања, "Службени гласник РС" бр.72/2009, 52/2011 и 55/2013 и Закон о средњем образовању и васпитању "Службени гласник РС" бр.55/2013

³ Стратегија развоја образовања у Републици Србији до 2020.

⁴ "Службени гласник РС – Просветни гласник" бр. 10/12 и 1/13

НОВИ КОНЦЕПТ ЗАВРШНОГ ИСПИТА

Завршни испит је један од елемената система обезбеђивања квалитета стручног образовања. Полагањем завршног испита у средњем стручном образовању, појединац стиче **квалификацију** неопходну за учешће на тржишту рада.

Завршним испитом по новом концепту се проверава да ли је ученик, по успешно завршеном трогодишњем образовању, стекао стандардом квалификације прописана знања, вештине, ставове и способности, тј. главне стручне компетенције за занимање(а) за које се школовао у оквиру образовног профила.

Поред дипломе, сваки појединац полагањем оваквог испита стиче и тзв. додатак дипломи - *Уверење о положеним испитима у оквиру савладаног програма за образовни профил*, чиме се на транспарентан начин послодавцима представљају стечене компетенције.

Нови концепт завршног испита који се примењује у свим одељењима истог образовног профила заснован је на **принципима**:

- уједначавање квалитета завршног испита на националном нивоу,
- унапређивање квалитета процеса оцењивања.

Уједначавање квалитета завршног испита на националном нивоу подразумева спровођење испита по једнаким захтевима и под једнаким условима у свим школама. Увођење механизма осигурања квалитета дефинисаних кроз стандардизоване процедуре и упутства за реализацију, важан су аспект квалитетног спровођења испита. На тај начин се доприноси уједначавању квалитета образовања на националном нивоу за сваки образовни профил.

Унапређивање квалитета процеса оцењивања постиже се применом **методологије оцењивања заснованог на компетенцијама**⁵, као валидног и објективног приступа вредновању компетенција. Развој објективних критеријума процене и одговарајућих метода и инструмената омогућен је успоставом система стандарда квалификације. У складу са тим, оцењивање засновано на компетенцијама почива на операционализацији радних задатака проистеклих из реалних захтева посла, односно процеса рада.

Квалитет оцењивања посебно у домену поузданости и објективности, остварује се и увођењем делимично екстерног оцењивања. Представници послодаваца, стручњаци у одређеној области, обучавају се и учествују као екстерни чланови комисија у оцењивању на завршном испиту.

Резултати завршног испита користе се у процесу **самовредновања** квалитета рада школе, али и **вредновања** образовног процеса у датом образовном профилу, на националном нивоу. Они су истовремено и смерница за унапређивање образовног процеса на оба нивоа.

За сваки образовни профил припрема се **Приручник**, којим се детаљно описује начин припреме, организације и реализације испита. У састав Приручника улазе: листа радних задатака, радни задаци и обрасци за оцењивање радних задатака.

⁵ За потребе примене концепта оцењивања заснованог на компетенцијама у стручном образовању и посебно у области испита развијен је приручник „Оцењивање засновано на компетенцијама у стручном образовању“ у оквиру кога су описане карактеристике концепта, његове предности у односу на остале приступе оцењивању, методе примерене таквој врсти оцењивања, као и стандардизован методолошки пут за развој критеријума процене компетенција за одређену квалификацију (www.zuov.gov.rs)

I ПРОГРАМ ЗАВРШНОГ ИСПИТА

1. ЦИЉ

Завршним испитом проверава се да ли је ученик, по успешно завршеном образовању за образовни профил **посластичар**, стекао стручне компетенције прописане Стандардом квалификације **посластичар**⁶.

2. СТРУКТУРА

У оквиру завршног испита ученик извршава **један сложени радни задатак** којим се проверава стеченост стручних компетенција.

3. ОЦЕЊИВАЊЕ СТРУЧНИХ КОМПЕТЕНЦИЈА

У оквиру завршног испита се проверава стеченост **стручних компетенција**. Оцењивање стручних компетенција врши се током реализације извођења практичних радних задатака. Радни задаци формиран су превасходно на основу јединица компетенција и омогућавају проверу оспособљености ученика за примену знања, демонстрацију вештина и професионалних ставова у радном контексту. На овај начин је омогућено мерење знања, вештина, ставова и способности који одговарају Стандарду квалификације **посластичар**.

Критеријуми оцењивања стручних компетенција развијени су на основу јединица компетенција и чине *Оквир за оцењивање компетенција за квалификацију **посластичар** (у даљем тексту: Оквир)*. Оквир садржи критеријуме процене, дате у две категорије: аспекти и индикатори процене. Инструменти за оцењивање стручних компетенција – обрасци који се користе на завршном испиту формиран су у складу са Оквиром.

⁶ Стандард квалификације посластичар дат је у Анексу 1 овог Приручника

Оквир за оцењивање компетенција за квалификацију посластичара

Дужност/компетенција: Организовање сопственог рада и радног места и вођење евиденције					
Елементи вредновања (аспекти)	Очекивани резултати (индикатори)				Број бодова
	1	2	3	4	
Примена хигијенских стандарда и заштита здравља	Одржава хигијену радног места, средине, опреме и инвентара	Примењује хигијенске стандарде при руковању намирницама, полупроизводима и готовим посланицама	Отклања и разврстава отпад на одговарајуће место у току целокупног производног процеса	Користи адекватну заштитну опрему при раду	7
Коришћење специфичне опреме, уређаја и алата	Бира опрему уређаје и алат	Организује радно место (простор, опрема, алат)	Подешава контролише и рукује електричним уређајима и алатима	Искључује и оставља уређаје и алат у исправном стању	5
Вођење евиденције	Израђује нормативе	Пише листу потребних намирница	Израђује основну калкулацију за целу тарту и једно парче	Попуњава декларацију	13

Дужност/компетенција: Пријем, обрада и складиштење намирница, израда посланице, пријем и издавање поруџбине						
Елементи вредновања (аспекти)	Очекивани резултати (индикатори)					Број бодова
	1	2	3	4	5	
Припрема намирница према нормативу	Врши одабир намирница према нормативу	Контролише квалитет и исправност намирница	Мери све намирнице према нормативу	Одлаже/складишти намирнице и полупроизоде према НАССР		8
Механичка обрада намирница	Пере и чисти одабране намирнице	Користи и комбинује одговарајуће начине механичке припреме	Израђује полупроизвод према технолошком редоследу	Обликује масу-полупроизвод, за посланицу		15
Термичка обрада намирница	Примењује одговарајући вид термичке обраде	Прати и контролише процес термичке обраде	Постиже одговарајућу конзистенцију печене масе	Постиже одговарајућу конзистенцију припремљеног крема	Постиже одговарајућу конзистенцију припремљеног прелива	13
Контрола квалитета процеса рада и посланице	Достиже одговарајући изглед посланице (боја, конзистенција, хомогеност)	Постиже одговарајући мирис и укус посланице	Рационално извршава радне операције у задатом времену			12
Сервирање, декорисање и презентовање посланице	Врши одабир начина декорисања посланице	Декорише целу посланицу	Израђује декоративне елементе	Сервира посланицу према утврђеним стандардима уцело и појединачно	Презентује посланицу	25
Паковање и складиштење полупроизвода и производа	Врши одабир амбалаже за паковање према врсти полупроизвода и производа	Примењује адекватан начин чувања готових производа				2
Укупан број бодова						100

За проверу прописаних компетенција, а на основу оквира за процену компетенција утврђује се **листа радних задатака**.

Листу радних задатака за проверу компетенција и радне задатке припрема Центар у сарадњи са тимовима наставника.

4. ПРЕДУСЛОВИ ЗА ПОЛАГАЊЕ И СПРОВОЂЕЊЕ ЗАВРШНОГ ИСПИТА

Ученик може да полаже завршни испит у складу са Законом.

Посебни предуслови за полагање и спровођење завршног испита дати су у следећој табели.

Ученик
<ul style="list-style-type: none"> • важећа санитарна књижица; • прописана одећа и обућа: • радна униформа беле боје - блуза, панталоне / сукња на преклоп, • капа / марама повезача , • кецеља, • 2 крпе, • клонпе / радне ципеле); • задовољавајућа лична хигијена за рад на радном месту: • окупан/а, • подшишан и обријан, • уредних ноктију, • без накита (пирсинга), • без шминке и мириса. • повезана коса. • без мобилног телефона
Школа
<p>За припрему и спровођење завршног испита неопходно је да школа самостално или у договору са социјалним партнерима обезбеди потребне услове:</p> <ul style="list-style-type: none"> • време, • простор за реализацију испита, • машине и уређаје • алате, посуђе и форме • потребне сировине (намирнице) • пратећу документацију за радне задатке (обрасци, прилози, пратећа литература) • обрасце записника за сваког ученика • описе радних задатака и прилоге за сваког ученика и члана испитне комисије • обрасце за оцењивање радних задатака • чланове комисија обучене за оцењивање засновано на компетенцијама

Ученици који не задовољавају прописане предуслове не могу приступити полагању испита. Током реализације испита није дозвољена употреба мобилних телефона.

5. ОРГАНИЗАЦИЈА ИСПИТА

Организација завршног испита спроводи се у складу са Правилником којим је прописан програм завршног испита за образовни профил посластичар.

Школа благовремено планира и припрема људске и техничке ресурсе за реализацију испита и израђује распоред полагања.

Завршни испит спроводи се у школским кабинетима, школским радионицама, угоститељским објектима или у другим просторима који испуњавају услове радних места за које се ученик образовао.

У периоду припреме школа организује обуку чланова комисије за оцењивање на завршном испиту уз подршку стручних сарадника школе.

Завршни испит за ученика може да траје највише један дан.

5.1. Припрема ученика за полагање

За сваког ученика директор школе именује **ментора**. Ментор је наставник стручних предмета који је обучавао ученика у току школовања. Он помаже ученику у припремама за полагање завршног испита. У оквиру три недеље планиране наставним планом за припрему и полагање завршног испита, школа организује консултације, информише кандидате о критеријумима оцењивања и обезбеђује услове (време, простор, опрема) за припрему ученика за све задатке предвиђене завршним испитом.

5.2. Испитна комисија

По формирању Испитног одбора директор утврђује чланове испитне комисије за оцењивање на завршном испиту и њихове заменике. Имена екстерних чланова комисије достављају се Центру. Комисију чине три члана, које именује директор школе, према прописаној структури:

- два наставника стручних предмета за образовни профил **посластичар**, од којих је један председник комисије
- представник послодаваца – компетентни извршилац датих послова у области **посластичарства** – кога предлаже Унија послодаваца Србије у сарадњи са одговарајућим пословним удружењима, Привредном комором Србије и Центром⁷.

Ради ефикасније реализације завршног испита, ако за то постоје прописани кадровски и материјални услови, у школи се може формирати и више испитних комисија, које могу истовремено и независно да обављају оцењивање.

6. ОЦЕЊИВАЊЕ НА ИСПИТУ

6.1. Испитни задаци

Провера прописаних компетенција спроводи се на основу листе стандардизованих радних задатака, која је саставни део Приручника (Анекс 2).

Стручно веће наставника стручних предмета школе бира радне задатке из овог Приручника и формира **школску листу** која ће се користити у том испитном року. Број понуђених радних задатака, за ученике једног одељења који полажу завршни испит, мора бити најмање 10% већи од броја ученика, уз услов да ученици раде различите задатке.

Ученик извлачи један радни задатак непосредно пред полагање завршног испита, без права замене.

Процес израде радног задатка се састоји из **писаног дела, практичног извођења и презентације**.

Након извлачења радног задатка, ученик приступа изради писаног дела. Писани део задатка је увод у практични део, састоји се из израде норматива и основне калкулације, и у оквиру њега постоји елиминационо питање (израда норматива).

Сваком ученику се обезбеђују једнаки услови за обављање радног задатка.

6.2. Оцењивање радног задатка

Оцену о стеченим стручним компетенцијама на завршном испиту даје испитна комисија. Оцењивање радног задатка се врши **индивидуално**. Сваки члан испитне комисије пре испита добија свој образац за оцењивање радног задатка⁸, а председник комисије води и Записник о полагању завршног испита.

Након прегледа и вредновања писаног дела чланови комисије **техником посматрања** оцењују практично извођење. На крају комисија процењује презентацију ученика и процену евидентира у обрасцу.

⁷ Сагласност на чланство представника послодаваца у комисији, на предлог школа, даје Унија послодаваца Србије односно Привредна комора Србије у сарадњи са Заводом за унапређивање образовања и васпитања - Центром. Базу података о екстерним члановима испитних комисија води Центар.

⁸ У оквиру Анекса 2 овог Приручника налази се образац за оцењивање радног задатка

Време израде радног задатка контролишу сви чланови комисије. Уколико ученик није реализовао практично извођење у оквиру предвиђеног времена прекида се извођење и комисија оцењује оно што је до тог тренутка урађено.

Радни задатак оцењује се са највише **100 бодова**.

Успех на завршном испиту зависи од укупног броја бодова које је ученик стекао извршавањем целокупног радног задатка. Сваки члан испитне комисије у свом обрасцу за оцењивање радног задатка утврђује укупан број бодова. Појединачан број бодова (сваког члана комисије) се уноси на одговарајуће место у Записнику о полагању завршног испита и на основу тога комисија утврђује просечан број бодова за радни задатак.

Када кандидат извршењем радног задатка оствари просечних 50 и више бодова, сматра се да је показао компетентност. **Уколико је просечан број бодова на радном задатку мањи од 50, сматра се да кандидат није показао компетентност. У овом случају оцена успеха на завршном испиту је недовољан (1).**

Бодови се преводе у успех према следећој скали:

УКУПАН БРОЈ БОДОВА	УСПЕХ
0 – 49	недовољан (1)
50 – 63	довољан (2)
64 – 75	добар (3)
76 – 88	врло добар (4)
89 – 100	одличан (5)

7. ЕВИДЕНТИРАЊЕ УСПЕХА И ИЗВЕШТАВАЊЕ

Током завршног испита за сваког ученика појединачно, води се Записник о полагању завршног испита. У оквиру записника прилажу се:

- писани део задатка;
- стандардизовани обрасци за оцењивање радног задатка свих чланова комисије.

Након реализације завршног испита комисија утврђује и евидентира успех ученика у Записнику о полагању завршног испита и ти резултати се објављују, као незванични, на огласној табли школе.

На основу резултата испита, Испитни одбор утврђује успех ученика на завршном испиту. Након седнице испитног одбора на којој се разматра успех ученика на завршном испиту, на огласној табли школе објављују се званични резултати ученика на завршном испиту.

Након реализације испита, а на захтев Центра, школа је у обавези да резултате испита достави Центру, ради праћења и анализе завршног испита. У ту сврху Центар благовремено прослеђује школи одговарајуће обрасце и инструменте за праћење.

8. ДИПЛОМА И УВЕРЕЊЕ

Ученику који је положио завршни испит издаје се *Диплома о стеченом средњем образовању за образовни профил **посластичар***.

Уз Диплому школа ученику издаје *Уверење о положеним испитима у оквиру савладаног програма за образовни профил **посластичар***.

АНЕКС 1.
Стандард квалификације посластичар

Стандард квалификације у овом документу обједињује опис рада дефинисан правилником о завршном испиту за овај профил и опис циљева и исхода стручног образовања утврђен правилником о наставном плану и програму за овај образовни профил

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

1. **Назив квалификације:** Посластичар
2. **Подручје рада:** Трговина, угоститељство и туризам
3. **Ниво квалификације:** III
4. **Трајање образовања:** три године
5. **Сврха квалификације:** Припрема, декорисање и сервирање топлих, хладних и сувих посланица.
6. **Стручне компетенције:**
 - Организовање сопственог рада и радног места
 - Пријем, обрада, паковање и складиштење намирница и готових посланица
 - Припрема топлих, хладних и сувих посланица
 - Пријем и издавање поруџбине
 - Вођење евиденција
7. **Опис рада**

Стручна компетенција	Јединице компетенције
Организовање сопственог рада и радног места	<ul style="list-style-type: none"> - Одржава хигијену и здравствено безбедносне услове - Припрема опрему, уређаје и инвентар - Комуницира са сарадницима - Учествује у изради дневне понуде - Обавља процедуре затварања (процедуре "предаје смене") - Прати иновације у области посланичарства
Пријем, обрада, паковање и складиштење намирница и готових посланица	<ul style="list-style-type: none"> - Одређује врсту, класу и категорију намирница потребних за припрему посланица - Контролише исправност намирница - Механички и термички обрађује намирнице за припрему посланица - Пакује и складишти необрађене и обрађене намирнице - Уклања неисправне намирнице - Пакује и складишти готове посланице
Припрема топлих, хладних и сувих посланица	<ul style="list-style-type: none"> - Припрема сладолед - Припрема торте и колаче - Припрема ледене посланице - Припрема ситне колаче - Припрема чајно пециво - Припрема воћне салате и купове - Припрема напитке - Припрема топле посланице - Декорише посланице
Пријем и издавање поруџбине	<ul style="list-style-type: none"> - Комуницира са конобарима и клијентима у вези са поруџбинама - Сервира припремљене посланице за услуживање - Декорише поруџбину - Сарађује са осталим одељењима угоститељског објекта
Вођење евиденција	<ul style="list-style-type: none"> - Требује потребну количину намирница - Пописује намирнице - Води евиденцију поруџбина и издатих посланица - Води евиденцију о расходованим - неисправним намирницама - Примењује нормативе - Израђује декларације за готове производе - Израђује калкулације производних цена

АНЕКС 2.
РАДНИ ЗАДАЦИ СА ОБРАСЦЕМ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

Поштовани ученици, ментори и оцењивачи,

Пред вама је документ који садржи листу радних задатака, текст радних задатака и образац за оцењивање који ће бити коришћени на завршном испиту за образовни профил **посластичар**. Намењен је за вежбање и припрему за полагање завршног испита, као и оцењивачима за усвајање примењене методологије оцењивања.

Задаци са пратећим обрасцем за оцењивање су састављени према компетенцијама које се проверавају на испиту. Посластица, која чини радни задатак, биће позната на испиту и различита за сваког ученика.

У оквиру сваког задатка проверава се ученикова компетентност и у погледу вођења евиденција о намирницама, декорисању и презентовању посланице, као и одржавању хигијене и здравствено безбедносних услова.

Сваки радни задатак доноси максимално 100 бодова. Ученик мора остварити **најмање 50 бодова на задатку** како би положио испит. Образац за оцењивање садржи утврђене аспекте, индикаторе оцењивања као и одговарајуће мере процене дате кроз двостепену скалу. У опису сваког задатка задато је максимално време за његово извршење.

Правилно извођење у оквиру радног задатка подразумева да је ученик способен да **самостално** обавља радне операције, да показује поседовање неопходних знања и вештина за извршавање комплексних послова и повезивање различитих корака у оквиру њих. Сви наведени критеријуми морају бити узети у обзир приликом процене компетентности.

Радни задаци које ће бити реализовани на завршном испиту омогућавају проверу оспособљености ученика за обављање конкретних послова за квалификацију за коју су се школовали, као и утврђивање спремности за укључивање у свет рада.

Желимо вам срећан и упешан рад!

Аутори

ЛИСТА РАДНИХ ЗАДАТАКА

По завршеном образовању за образовни профил **посластичар** ученик стиче стручне компетенције које се проверавају одговарајућим радним задацима како је то наведено у следећој табели.

Шифра радног задатка	Назив радног задатка Припрема посланице:
ПОС-01	Савремена баварска торта са малинама
ПОС-02	Савремена баварска торта са лешницима
ПОС -03	Савремена торта са чоколадним мусом
ПОС -04	Коки торта –округла
ПОС -05	Коки торта –чртвтаста
ПОС -06	Торта „Павлова”
ПОС -07	Меринг торта „Романов”
ПОС -08	Чоколадна Меринг торта
ПОС -09	Боем торта – округла
ПОС -10	Боем торта- четвртаста
ПОС -11	Реформ торта
ПОС -12	Добош торта- округла
ПОС -13	Добош торта- четвртаста
ПОС -14	Воћна Дипломат торта
ПОС -15	Чоколадна Дипломат торта
ПОС -16	Сахер торта
ПОС -17	„Хабзбург ” торта
ПОС -18	Чоколадна торта
ПОС -19	Чоколадна торта
ПОС -20	Савремена чоколадна торта
ПОС -21	Рококо торта
ПОС -22	Пањ торта
ПОС -23	Чоколадна торта необичног облика
ПОС -24	Свечана чоколадна торта
ПОС -25	Торта са мешаним воћем
ПОС -26	Торта са белим бадемом
ПОС -27	Торта са јагодама
ПОС -28	Савремена торта са бресквама
ПОС -29	Торта са поморанџама
ПОС -30	Торта са кестеном
ПОС -31	Торта са куваном кафом (Мока)
ПОС -32	Торта са грилијашем (Грилијаш торта)
ПОС -33	Торта са орасима- четвртаста
ПОС -34	Торта са орасима- округла
ПОС -35	Торта са бадемом- округла
ПОС -36	Торта са бадемом- четвртаста
ПОС -37	Торта са лешником- четвртаста
ПОС -38	Торта са лешником - округла
ПОС -39	Торта са лешником у облику срца

РАДНИ ЗАДАЦИ

ПОС-1

Савремена баварска торта са малинама

За прославу 15-ог рођендана (женска особа), наручена је савремено обликована баварска торта са малинама, за 12 особа, од жуте бисквит масе, са баварским кремом са ванилом, диском од желеа са малинама, желе преливом и одговарајућом декорацијом од црне чоколаде, малина и златних листића.

Напомена: Траку од жуте бисквит масе декорисати дијагоналним линијама малина розе обојеном жутом бисквитном масом, припремити два округла листа бисквине масе обликована и печена на папиру. Бисквитну масу мало натренковати. Декорацију од црне чоколаде формирати у спирале и троугове декорисати у малим сегментима листићима злата или златном бојом у праху.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је у цело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

ПОС-02

Савремена баварска торта са лешницима

Поводом свечаног ручка у банкет сали хотела „Palace“, потребно је припремити савремено обликовану баварску тарту са лешницима од браон нус масе, филом од баварског крема са лешник пастом или светло печеним лешником и декоративним прстеновима од крема са орасима, лешником и бадемом, фондан преливом браон боје у две нијансе и са пратећом декорацијом од карамелизованог лешника и црне чоколаде.

Напомена: Траку од браон масе декорисати елементима од жуте бисквит масе (туфнама), припремити два округла листа од браон масе обликована и печена на папиру. Бисквитну масу мало натренковати. Декоративни прстенови од крема треба да буду сложени у три величине и са аромом ораха, лешника и бадема. Тарту прелити фондан преливом браон боје у две нијансе и формирати паукову мрежу. Декорацију од црне чоколаде формирати у троугове и комбиновати са карамелизованим лешницима.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-03

Савремена торта са чоколадним мусом

Поруџбина: Живковић, датум _____, време _____

Потребно је припремити савремено обликовану тарту за 12 особа, од чоколадне бисквит масе, са чоколадним мусом, глазуром од црне чоколаде и декорацијом од црне, беле и црвене (обојене) чоколаде.

Напомена: два округла листа чоколадне масе обликовати и пећи на папиру. Бисквит масу натренковати. Око торте поставити декорацију од црне чоколаде обликовану на ацетатној траци, а по површини торте поставити обликоване сегменте од беле, црвене и црне чоколаде.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-04

Коки торта – округла

Поруџбина за фирму _____, датум _____, време _____.

Припремити округлу Коки тарту за 12 особа, са лешник бутер кремом, чоколадном меканом ганаж глазуром и декорацијом од чоколаде и магичног шећера или глукозе.

Напомена: декорацију од чоколаде обликовати по шаблону.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе тортe и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-05

Коки торта – чртвтаста

Поруџбина за _____, датум _____, време _____.

Припремити Коки тарту - четвртасту, за 12 особа, са чоколадним париским кремом, чоколадном меканом ганаж глазуром и декорацијом од чоколаде и карамелизованог лешника.

Напомена: декорацију од чоколаде обликовати по шаблону или у калупу.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити послатицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену послатицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради послатице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за послатицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради послатице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде послатице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање послатице, као и примена одговарајућег начина чувања готове послатице. Максимално време за израду послатице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-06

Торта „Павлова“

Поводом чајанке наручена је торта „Павлова“ од меринг масе, за 8 особа, припремљена са посластичарским кремом, шлагом, воћем и одговарајућом декорацијом од наведених полупроизвода.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити послатицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену послатицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради послатице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за послатицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради послатице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде послатице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање послатице, као и примена одговарајућег начина чувања готове послатице. Максимално време за израду послатице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-07

Меринг торта „Романов”

Поводом чајанке наручена је округла Меринг торта „Романов”, за 8 особа, са посластичарским кремом, свежим јагодама, кратко прошираним јагодама, шлагом и одговарајућом декорацијом од наведених полупроизвода.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

Чоколадна Меринг торта

Поводом свечане вечере у банкет сали хотела „Palace“, датум_____, потребно је припремити округлу чоколадну Меринг тарту за 8 особа, са посластичарским кремом са млечном чоколадом, шлагом и декорисану сегментима од чоколаде.

Напомена: чоколадну меринг масу обликовати и пећи на папиру.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писанм делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-09

Боем торта – округла

Поводом прославе 20 година матуре, потребано је припремити округлу Боем тарту за 12 особа, са Шампонеz кремом са лешником, преливом од црне чоколаде и декоративним елементима од три врсте чоколаде.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију . Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-10

Боем торта- четвртаста

Поводом прославе 10 година матуре, потребно је припремити четвртасту Боем тарту, за 12 особа, са бутер кремом са бадемом и преливом од црне чоколаде. Тарту декорисати елементима од црне чоколаде и светло печеним флисираним бадемом.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-11

Реформ торта

Поводом 10 година матуре потребно је припремити Реформ тарту-четвртасту за 12 особа, са реформа кремом са црном чоколадом. Тарту панирати млевеним орасима и декорисати сегментима од црне чоколаде и карамелизованим орасима.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-12

Добош торта - округла

Госпођа Ристић је за петак 12.3. у 18 часова, наручила округлу Добош тарту за 12 особа, панирану сецканим лешником и декорисану одговарајућом декорацијом од добош прелива.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе тортe и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-13

Добош торта - четвртаста

Поводом веридбе Огњена Пантића и Весне Чворовић, за среду 14.04. у 14h, наручена је четвртаста Добош торта, панирана млевеним орасима и декорисана добош преливом.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-14

Воћна Дипломат торта

Поводом свечане вечере, за среду 12.05. у 18 часова, наручена је округла воћна Дипломат торта за 12 особа, са баварским (желатин) кремом, декорисана кремом, воћем и желе преливом

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити послатицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену послатицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради послатице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за послатицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради послатице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде послатице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање послатице, као и примена одговарајућег начина чувања готове послатице. Максимално време за израду послатице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-15

Чоколадна Дипломат торта

За потребе хладног бифеа, наручена је, за суботу, 13.06. у 19h, чоколадна Дипломат торта правоугаоног облика, за 12 особа, са баварским (желатин) кремом од млечне чоколаде и декорацијом од млечне и црне чоколаде.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатака, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-16

Сахер торта

Поводом вечери аустријске кухиње поручена је Сахер торта, округла, за 12 особа, декорисана на класичан начин.

Напомена: на површини торте или сваком обележеном парчету написати „Sacher”

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је у цело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једног парчета) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за парче. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-17

„Хабзбург” торта

За учешће на манифестацији Дани Беча у Београду, потребно је припремити „Хабзбург” тарту, округлу за 12 особа, са чоколадним преливом и декорацијом од марципана и црне чоколаде.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је у цело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-18

Чоколадна торта - округла

За прославу 50. рођендана, госпођа Јовановић поручила је чоколадну округлу тарту, за 12 особа, са Шампонеz кремом са црном чоколадом и ганаж преливом од црне чоколаде. Тарту декорисати елементима од црне и беле чоколаде.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити послатицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену послатицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради послатице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за послатицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради послатице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде послатице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање послатице, као и примена одговарајућег начина чувања готове послатице. Максимално време за израду послатице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-19

Чоколадна торта - четвртаста

За прославу дечијег рођендана, потребно је припремити чоколадну тарту четвртастог облика, са париским кремом са млечном чоколадом, са преливом од млечне чоколаде и одговарајућом декорацијом од декор масе.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-20

Савремена чоколадна баварска торта

За потребе хладног бифеа, за петак 06. јун у 20 часова, потребно је припремити округлу савремену чоколадну баварску тарту за 12 особа, од чоколадне масе са баварским (желатин) кремом са белом чоколадом, декоративним прстеновима од крема са млечном чоколадом, желеа са поморанџом и крема са црном чоколадом, ганаж глазуром и декорацијом од црне, млечне, беле и наранџасте (обојене) чоколаде

Напомена: Траку од чоколадне масе декорисати елементима од жуте бисквит масе (дресираним спиралама), припремити два округла листа од чоколадне масе обликована и печена на папиру. Бисквитну масу мало натренковати. Декоративни прстенови од крема и желеа треба да буду сложени у три величине, крем са млечном чоколадом, желе од поморанџе, крем са црном чоколадом. Тарту прелити ганаж глазуром. Од темпериране чоколаде обликовати декоративне сегменте.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је у цело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-21

Рококо торта

Поводом свечаног ручка Петар Јовановић је наручио Рококо тарту у облику цвета, за 12 особа.

Напомена: масу обликовати и пећи на папиру или у калупу облика цвета. Тарту декорисати чоколадним бутер кремом и крупно ренданом чоколадом.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је у цело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-22

Пањ торта

Госпођа Весна Томић је наручила Пањ тарту, за 12 особа, од чоколадне бисвит масе и чоколадног бутер крема, декорисану паризер кремом уз одговарајућу декорацију од марципана (или декор масе).

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-23

Чоколадна торта необичног облика

Удружење ликовних уметника Србије је поводом другарске вечери поручило Чоколадну тарту необичног облика, за 12 особа, од чоколадне бисквит масе, са чоколадним баварским (желатин) кремом, декорацијом од црне, црвене и беле чоколаде и свежим јагодама.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-24

Свечана чоколадна торта

Брачни пар Илић, обележава 25 година брака. За ту прилику желе да поруче свечану чоколадну тарту, за 12 особа, са чоколадним бутер кремом, увијену у декор масу са пратећом декорацијом од декор масе и карамела.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити послатицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену послатицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради послатице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за послатицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради послатице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде послатице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање послатице, као и примена одговарајућег начина чувања готове послатице. Максимално време за израду послатице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-25

Торта са мешаним воћем

За прославу 50. рођендана, госпођа Јовановић је поручила округлу тарту са мешаним воћем за 12 особа, декорисану воћем и желе преливом.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-26

Торта са белим бадемом

За прославу дечијег рођендана, потребно је припремити округлу тарту са белим бадемом, за 12 особа. Тарту панирати листићима светло печеног бадема и декорисати одговарајућим елементима од декор масе.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-27

Торта са јагодама

За прославу јубилеја 20 година брака, породица Илић је поручила тарту са јагодама у облику срца, за 12 особа, са баварским (желатин) кремом са јагодама, декорисану шлагом, свежим јагодама и желе преливом.

Напомена: масу обликовати и пећи на папиру или у калупу облика срца.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-28

Савремена торта са бресквама

За потребе хладног бифеа, припремити савремену тарту са бресквама, за 12 особа, од жуте бисквит масе, баварског (желатин) крема са бресквама, желе прелива и декорацијом од воћа, црне чоколаде и карамела (или магичног шећера).

Напомена: за тарту припремити један лист масе, обликован и печен на папиру.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-29

Торта са поморанџама

Поводом свечане вечере, наручена је четвртаста торта са поморанџама, за 12 особа, са бутер кремом са поморанџама, увијена у декор масу и декорисана поморанџама од декор масе са зеленим листићима. Напомена: за декорацију се могу користити и свеже поморанџе или кандиране коре поморанџе и листићи нане.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је у цело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-30

Торта са кестеном

Поводом одласка у пензију госпође Валерије Хијер у хотелу "Нови Сад" потребно је припремити тарту са кестеном, округлог облика, за 12 особа. Тарту филовати шлагом и кестен пиреом, декорисати шлагом, кестен пиреом и обликованим кестеновима (од кестен пиреа или марципана, тункованим у чоколадни прелив).

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је у цело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-31

Торта са куваном кафом- (Мока)

У ресторану "Старо здање" приликом припреме хладног бифеа, шеф је дао поруџбину госпође Радмиле Довијарски, која је наручила поред осталих послastiца и округлу тарту са куваном кафом (Мока) за 12 особа, декорисану кремом, зрнима кафе обликованим од марципана и кандираним или љубичицама од марципана.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити послasticу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену послasticу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради послasticе, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за послasticу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради послasticе. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде послasticе вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање послasticе, као и примена одговарајућег начина чувања готове послasticе. Максимално време за израду послasticе је 270 минута, након чега се задатак прекида и вредује се оно што је до тада урађено.

ПОС-32

Торта са грилијашем (Грилијаш торта)

За прославу 80-тог рођендана госпође Милене Протић, њена нећака, госпођица Наталија Павловић је наручила тарту са грилијашем округлог облика, за 12 особа, са грилијаш бутер кремом и декорацијом припремљеном од грилијаша.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекао, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

ПОС-33

Торта са орасима- четвртаста

Поводом окупљања своје породице за прославу Божића, госпођа Станислава Продановић је у посластичарници "Оаза" наручила тарту са орасима, за 12 особа, са бутер кремом са орасима, увијену у декор масу, декорисану одговарајућим мотивима од декор масе.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је у цело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

ПОС-34

Торта са орасима - округла

За породично славље поводом Васкрса, попадија, госпођа Радмила Вукмировић, је поручила у посластичарници "Стари град", округлу тарту са орасима, за 12 особа, са бутер кремом са орасима, панирану орасима на листиће и декорисану одговарајућим мотивима од марципана.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

ПОС-35

Торта са бадемом- округла

Поводом 50 година брака госпође Сузане Перко и господина Горана Ивановића, њихов син, господин Звонимир Ивановић, је у посластичарници "Црвена ружа" наручио округлу тарту са бадемом за 12 особа, са бутер кремом са печеним бадемом, увијену у марципан и декорисану карамелизованим бадемом и декоративним сегментима од марципана.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

ПОС-36

Торта са бадемом - четвртаста

Поводом 25 година брака госпође Ержебет Биро и господин Зорана Јанићијевића њихова ћерка, Гордана Бранковић је наручила тарту од бадема, за 12 особа, у посластичарници "Стела". Торта треба да буде са баврским кремом са бадемом, панирана млевеним печеним бадемом и декорисана одговарајућом декорацијом од марципана

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посластицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посластицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посластице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посластицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посластице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посластице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање послатице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посластице. Максимално време за израду посластице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

ПОС-37

Торта са лешником- четвртаста

За породичну славу "Свети Никола" госпођа Кристиња Лазовић је у посластичарници "'Европа'" наручила лешник тарту округлог облика, са лешник бутер кремом, преливену фонданом и декорисану карамелизованим лешником.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

Торта са лешником- округла

Поводом венчања госпођице Леонтине Зурковић и господина Зорана Ненадовића, њихова кума је у посластичарници "Лала" наручила округлу тарту са лешником, за 12 особа, са Естерхази кремом са лешником, увијену у марципан и декорисану лешницима од марципана.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити посланицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену посланицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради посланице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за посланицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради посланице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде посланице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање посланице, као и примена одговарајућег начина чувања готове посланице. Максимално време за израду посланице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

Торта са лешником у облику срца

Поводом крштења Наталије Симоновић њена бака, госпођа Видосава Вранић, је поручила у посластичарници "Ана" тарту са лешником за 12 особа, са баварским кремом са лешником, панирану млевеним лешником и декорисану кремом, карамелизованим лешником и сегментима од добош прелива.

Потребно је израдити наручену тарту, сервирати је уцело, а за потребу презентације, која се реализује на крају задатка, сервирати и декорисати једну порцију. Презентација (време израде 10 min) подразумева:

1. Представити послатицу (порекло, састав намирница, занимљивост за одређену послатицу...)
2. Коментарисати свој рад (задовољство урађеним, шта се непредвиђено десило, шта је могло боље...)
3. Описати примењену декорацију и дати предлог за иновацију

У писаном делу, који претходи изради послатице, потребно је израдити норматив (маса, крем, прелив и декорација целе торте и једне порције) за послатицу, у складу са захтевима наручиоца, а затим израдити основну калкулацију за целу тарту и за порцију. Посебну пажњу обратити на израду норматива, јер је исправно дефинисан норматив услов за приступање изради послатице. Време предвиђено за израду писаног дела је 45 минута.

Приликом израде послатице вредноваће се технолошки процес израде, примена хигијенских стандарда, руковање уређајима и алатима, сервирање и презентовање послатице, као и примена одговарајућег начина чувања готове послатице. Максимално време за израду послатице је 270 минута, након чега се задатак прекида и вреднује се оно што је до тада урађено.

АНЕКС 3
ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА ПИСАНИ ДЕО ЗАДАКА

ПРИЛОГ 1 - Образац за израду норматива

Шифра радног задатка: **ПОС-**

Назив радног задатка:

Име и презиме кандидата:

Име и презиме ментора:

НАПИСАТИ НОРМАТИВ ЗА ЗАДАТУ ПОСЛАСТИЦУ ПРЕМА ТЕХНОЛОШКОМ ПРОЦЕСУ ИЗРАДЕ

1. ПОТРЕБНЕ НАМИРНИЦЕ ЗА _____ МАСУ:

2. ПОТРЕБНЕ НАМИРНИЦЕ ЗА _____ КРЕМ:

3. ПОТРЕБНЕ НАМИРНИЦЕ ЗА ЛАЈТЕР:

4. ПОТРЕБНЕ НАМИРНИЦЕ ЗА _____ ПРЕЛИВ:

5. ПОТРЕБНЕ НАМИРНИЦЕ ЗА ДЕКОРАЦИЈУ:

6. ПОТРЕБНЕ НАМИРНИЦЕ ЗА СЕРВИРАЊЕ:

ПРИЛОГ 2 - Збирна листа потребних намирница

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____
16. _____

ПРИЛОГ 3 - Ценовник намирница

НАЗИВ АРТИКЛА	ЦЕНА У ДИНАРИМА	НАЗИВ АРТИКЛА	ЦЕНА У ДИНАРИМА
ЈАЈА (ком)	15,00	ЦИМЕТ(кес. 10 g)	15,00
МЛЕКО (l)	96,0	БЕЛО ВИНО (l)	300,00
ШЕЋЕР (kg)	60,00	ШЕЋЕР У ПРАХУ (kg)	400,00
БРАШНО (kg)	40,00	КЕСТЕН ПИРЕ (kg)	800,00
УЉЕ(l)	100,00	КАФА (kg)	1200,00
ЧОКОЛАДА ЦРНА (kg)	1100,00	ФЛИСИРАНИ БАДЕМ (kg)	1800,00
ЧОКОЛАДА (kg) МЛЕЧНА	1200,00	ШИПКА ВАНИЛЕ (1 ком.)	180,00
ЧОКОЛАДА (kg) БЕЛА	900,00	ПРЕХРАМБЕНЕ БОЈЕ (5гр)	40,00
МАГИЧНИ ШЕЋЕР (kg)	1200,00	МАРАСКИН ЛИКЕР (l)	1200,00
МАСА ЗА ОБЛАГАЊЕ (У БОЈИ) (kg)	950,00	РУМ (l)	800,00
КАКАО У ПРАХУ (kg)	550,00	ЧОКОЛАДНИ ЛИКЕР (l)	1000,00
ЖЕЛАТИН У ПРАХУ (kg)	1400,00		
БИЉНИ ЖЕЛАТИН (kg)	2600,00		
СЛАТКА ПАВЛАКА (l)	350,00		
БУТЕР (kg)	1320,00		
МАРГАРИН (kg)	264,00		
МЕД (kg)	1000,00		
ЏЕМ ОД КАЈСИЈЕ (kg)	500,00		
МАРЦИПАН (kg)	1800,00		
ОРАХ ЈЕЗГРО (kg)	1200,00		
БАДЕМ ЈЕЗГРО (kg)	1400,00		
ЛЕШНИК ЈЕЗГРО (kg)	1600,00		
МЛЕВЕНА ПЛАЗМА (kg)	1000,00		
ГУСТИН (kg)	250,00		
КОМПОТ АНАНАС (kg)	220,00		
КОМПОТ КРУШКЕ (kg)	200,00		
КОМПОТ БРЕСКВЕ (kg)	218,00		
СМРЗНУТЕ ЈАГОДЕ (kg)	350,00		
СМРЗНУТЕ МАЛИНЕ (kg)	400,00		
СМРЗНУТИ МИКС (kg)	430,00		
СВЕЖЕ ЈАГОДЕ (kg)	250,00		
БАНАНЕ (kg)	140,00		
ПОМОРАНЏЕ (kg)	80,00		
ЛИМУН (kg)	170,00		
КИВИ (kg)	120,00		
ГЛУКОЗА (kg)	700,00		
ВАНИЛИН ШЕЋЕР (кес. 10 g)	12,00		

ПРИЛОГ 4 – Образац за основну калкулацију

РАДНИ ЗАДАТАК-ПОС_____

Израчунати маржу(160%) и ПДВ(20%) изражену у РСД, цену целе торте и једне порције.

Ред. број	Односи се и на набавку и на утрошено		Јединична цена намирнице (Набавка у дин.)	Количина (мерни број утрошене намирнице)	Цена утрошене намирнице (у дин.)
	Назив намирнице	Јед. мере			
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

Набавна цена у динарима	
Маржа (у процентима)	160%
Маржа у динарима	
Продајна цена у динарима	
ПДВ (у процентима)	20%
ПДВ у динарима	
Продајна цена са ПДВ-ом у динарима	
Укупна маса готовог производа у грамима	
Број порција	
Маса порције	
Продајна цена порције (са ПДВ-ом) у динарима	

ПРИЛОГ 5 – Декларације полупроизвода

Декларација полупроизвода

НАЗИВ ПОЛУПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација полупроизвода

НАЗИВ ПОЛУПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПРОИЗВОЂАЧА _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација полупроизвода

НАЗИВ ПОЛУПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација полупроизвода

НАЗИВ ПОЛУПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација полупроизвода

НАЗИВ ПОЛУПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација полупроизвода

НАЗИВ ПОЛУПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

ПРИЛОГ 6 – Декларације производа

Декларација производа

НАЗИВ ПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација производа

НАЗИВ ПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПРОИЗВОЂАЧА _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација производа

НАЗИВ ПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација производа

НАЗИВ ПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДА _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација производа

НАЗИВ ПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

Декларација производа

НАЗИВ ПРОИЗВОДА _____

ДАТУМ ПРОИЗВОДЊЕ _____

РОК ТРАЈАЊА _____

ПРОИЗВОЂАЧ _____

ПЕЧАТ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ _____

САСТАВ ПРОИЗВОДА _____

АНЕКС 4
ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

ОБРАЗАЦ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ РАДНОГ ЗАДАТКА НА ЗАВРШНОМ ИСПИТУ

Шифра радног задатка	ПОС -
Назив радног задатка	
Назив школе	
Седиште	
Образовни профил	ПОСЛАСТИЧАР
Име и презиме кандидата	
Име и презиме ментора	

ЗБИР БОДОВА ПО АСПЕКТИМА РАДНОГ ЗАДАТКА:										Укупно бодова
Аспекти	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Бодови										

Члан испитне комисије:	Место и датум:
------------------------	----------------

КОМЕНТАР:

1. АСПЕКТ Примена хигијенских стандарда и заштита здравља (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 7)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Одржава хигијену радног места, средине, опреме и инвентара	2	0
Примењује хигијенске стандарде при руковању намирницама, полупроизводима и готовим посластицама	2	0
Отклања и разврстава отпад на одговарајуће место у току целокупног производног процеса	2	0
Користи адекватну заштитну опрему при раду	1	0

2. АСПЕКТ Коришћење специфичне опреме, уређаја и алата (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 5)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Бира опрему уређаје и алат	2	0
Организује радно место (простор, опрема, алат)	1	0
Подшава, контролише и рукује електричним уређајима и алатима	1	0
Искључује и оставља уређаје и алат у исправном стању	1	0

3. АСПЕКТ Вођење евиденције (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 13)	ТАЧНО	НЕТАЧНО
Израђује нормативе	5	Елиминација
Пише листу потребних намирница	2	0
Израђује основну калкулацију за целу тарту и једно парче	3	0
Попуњава декларацију	3	0

4. АСПЕКТ Припрема намирница према нормативу (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 8)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Врши одабир намирница према нормативу	2	0
Контролише квалитет и исправност намирница	2	0
Мери све намирнице према нормативу	2	0
Одлаже/ складишти намирнице и полупроизоде према НАССР	2	0

5. АСПЕКТ Механичка обрада намирница (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 15)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Пере и чисти одабране намирнице	3	0
Користи и комбинује одговарајуће начине механичке припреме	4	0
Израђује полупроизвод према технолошком редоследу	4	0
Обликује масу-полупроизвод, за посластицу	4	0

6. АСПЕКТ Термичка обрада намерница (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 13)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Примењује одговарајући вид термичке обраде	2	0
Прати и контролише процес термичке обраде	2	0
Постиже одговарајућу конзистенцију печене масе	3	0
Постиже одговарајућу конзистенцију припремљеног крема	3	0
Постиже одговарајућу конзистенцију припремљеног прелива, масе за увијање торте или декорисање (декор маса, марципан...)	3	0

7. АСПЕКТ Контрола квалитета процеса рада и посланице (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова) 12	ДА	НЕ
Достиже одговарајућ изглед посланице (боја, конзистенција, хомогеност)	5	0
Постиже одговарајући мирис и укус посланице	5	0
Рационално извршава радне операције у задатом времену	2	0

8. АСПЕКТ Сервирање, декорисање и презентовање посланице (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова) 25	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Врши одабир начина декорисања посланице	5	0
Израђује декоративне елементе	5	0
Декорише целу посланицу	5	0
Сервира посланицу према утврђеним стандардима (уцело и појединачно)	5	0
Презентује посланицу (уцело и појединачно)	5	0

9. АСПЕКТ Паковање и складиштење готове посланице (заокружити одговарајући број бодова)

ИНДИКАТОРИ: (максималан број бодова 2)	ПРАВИЛНО	НЕПРАВИЛНО
Врши одабир амбалаже за паковање према врсти полупроизвода и посланице	1	0
Примењује адекватан начин чувања готових производа-посланице	1	0