

Kuharstvo – kuvarstvo

1. Kako učenik objašnjava recepture i normative?
2. Koje vrste jela od mljevenog mesa učenik zna?
3. Koji su različiti načini pripreme jela od mljevenog mesa koje je učenik naučio?
4. Kako učenik razlikuje potrebne namirnice za pripremu jela od mljevenog mesa?
5. Koje priloge, načine serviranja i dekoracije učenik poznaje?
6. Kako učenik objašnjava recepture i normative u drugoj jedinici?
7. Koja jela od telećeg i svinjskog mesa učenik zna?
8. Kako učenik objašnjava različite načine pripreme jela od telećeg i svinjskog mesa?
9. Kako učenik razlikuje potrebne namirnice za ova jela?
10. Kako učenik objašnjava priloge, načine serviranja i dekoracije u drugoj jedinici?
11. Kako učenik zna recepture i normative u trećoj jedinici?
12. Može li učenik navesti razna jela od iznutrica?
13. Kako učenik objašnjava različite načine pripreme jela od iznutrica?
14. Koje su potrebne namirnice za ova jela prema učeniku?
15. Kako učenik objašnjava priloge, načine serviranja i dekoracije u trećoj jedinici?
16. Kako učenik zna recepture i normative u četvrtoj jedinici?
17. Može li učenik navesti vrste jela od goveđeg filea, ramsteaka i rosbif?
18. Koji su potrebni sastojci za ova jela prema učeniku?
19. Kako učenik objašnjava različite načine pripreme ovih jela?
20. Kako učenik objašnjava priloge, načine serviranja i dekoracije u četvrtoj jedinici?
21. Kako učenik objašnjava vrste gotovih jela od divljači?
22. Koje su recepture i normativi koje učenik nauči u prvoj jedinici?
23. Kako učenik pravilno bira potrebne namirnice za pripremu jela od divljači?
24. Kako učenik objašnjava način pripreme jela od divljači?
25. Koje su različite garniture, načini serviranja i dekoracije koje učenik poznaje?
26. Kako učenik uči recepture i normative u drugoj jedinici?
27. Kako učenik objašnjava jela od divljači?
28. Kako učenik odabire potrebne namirnice za jela od divljači?
29. Kako učenik objašnjava različite načine pripreme jela od divljači?
30. Koji su različiti načini garniranja, serviranja i dekoriranja koje učenik poznaje?
31. Kako učenik zna recepture i normative u trećoj jedinici?
32. Kako učenik objašnjava vrste jela i njihove specifičnosti?
33. Kako učenik razlikuje potrebne namirnice?
34. Kako učenik objašnjava načine serviranja i dekorisanja jela?
35. Kako učenik poznaje termičku pripremu jela i koristi stručnu terminologiju?
36. Kako učenik uči recepture u četvrtoj jedinici?
37. Kako učenik objašnjava različite vrste poslastica?
38. Kako učenik uči razne načine pripreme poslastica?

39. Kako učenik razlikuje različite vrste poslastica?

40. Kako učenik uči serviranje i dekoraciju poslastica i koristi stručnu terminologiju?