

## Praktična nastava

1. Kako se koriste kuhinjske prostorije namjenski i racionalno?
2. Koje su mjere bezbjednosti i zaštite na radu potrebne prilikom korišćenja HTZ opreme na radu?
3. Kako se vrši čišćenje kuhinjskih prostorija?
4. Kako pravilno koristiti kuhinjsku opremu?
5. Kako pravilno rukovati kuhinjskom opremom?
6. Kako pravilno održavati kuhinjsku opremu?
7. Kako pravilno upotrebiti kuhinjsko posuđe i alate?
8. Kako pravilno održavati kuhinjsko posuđe i alate?
9. Kako izvagati namirnice?
10. Kako prepoznati robu po vrstama?
11. Kako odrediti kvalitet na osnovu organoleptičkih osobina?
12. Kako odrediti mesto i način upotrebe namirnica?
13. Kako koristiti prateću dokumentaciju?
14. Kako očistiti razne vrste voća i povrća?
15. Kako iseći voće i povrće prema namjeni?
16. Kako koristiti mašine na racionalan i ekonomičan način?
17. Kako pripremiti dekoraciju?
18. Kako iseći meso na dijelove?
19. Kako iseći meso prema namjeni korišćenja?
20. Kako razvrstati po dijelovima i vrstama?
21. Kako očistiti ribe?
22. Kako pripremiti fondove hladne kuhinje?
23. Kako prepoznati različitost između fondova, njihovu namjenu i korištenje?
24. Kako pripremiti razne vrste fondova, recepturu, pripremu, serviranje i čuvanje?
25. Kako pripremiti fondove tople kuhinje?
26. Kako pripremiti razne vrste toplih fondova, recepturu, pripremu, serviranje i čuvanje?
27. Kako pripremiti sos hladne kuhinje?
28. Kako prepoznati različitost između sosova, njihovu namjenu i korišćenje?
29. Kako pripremiti soseve tople kuhinje?
30. Kako pripremiti soseve od kostiju, paradajza i razlikovati ih po boji, ukusu i mirisu?
31. Kako pripremiti variva od raznih vrsta namirnica, žitarica, tjestenina, povrća i kombinacija?
32. Kako servirati variva?
33. Kako ukrasiti variva?
34. Kako pravilno čuvati do serviranja?
35. Kako kombinovati sa drugim varivima?
36. Koje su osnovne sastojke i postupci pripreme salata?
37. Kako se serviraju i dekoriraju salate?
38. Koja je uloga i značaj salata u ishrani?

39. Kako koristiti normative u pripremi salata?
40. Kako kombinovati razne vrste salata?
41. Kako pripremiti tople napitke?
42. Kako pravilno koristiti normative, kuhinjsku tehniku i inventar pri pripremi toplih napitaka?
43. Kako servirati tople napitke?
44. Kako koristiti razne vrste namirnica za pripremu i dekoraciju toplih napitaka?
45. Koji su načini i vremena posluživanja sendviča?
46. Kako pripremiti kajganu, jaja na oko, omlete, hemindex i bekendex?
47. Kako servirati maslac i druge slane namirnice?