

**SREDNJA ŠKOLA
STJEPANA SULIMANCA
PITOMAČA**

TEME ZA ZAVRŠNI RAD

3D KUHAR JMO

TEMA 1.

Izrada **MAKARONA NA BOLONJSKI NAČIN**, prepoznavanje i odabir namirnica za jela, određivanje normativa za jelo, odabir odgovarajućeg postupka pripremljavanja jela, pripremiti jelo zajedno s pripadajućim prilogom, salatom i desertom, ukrašavanje, serviranje, poštivanje svih pravila zaštite na radu i higijene.

TEMA 2.

Izrada **TELEĆEG ODRESKA PLAVA VRPCA**, prepoznavanje i odabir namirnica za jela, određivanje normativa za jelo, odabir odgovarajućeg postupka pripremljavanja jela, pripremiti jelo zajedno s pripadajućim prilogom, salatom i desertom, ukrašavanje, serviranje, poštivanje svih pravila zaštite na radu i higijene.

TEMA 3.

Izrada **OBROKA NA TEMU VEČERA S PRIJATELJIMA**, prepoznavanje i odabir namirnica za jela, određivanje normativa za jelo, odabir odgovarajućeg postupka pripremljavanja jela, pripremiti jelo zajedno s pripadajućim prilogom, salatom i desertom, ukrašavanje, serviranje, poštivanje svih pravila zaštite na radu i higijene.

TEMA 4.

Izrada **GOTOVIH JELA OD PERADI**, prepoznavanje i odabir namirnica za jela, određivanje normativa za jelo, odabir odgovarajućeg postupka pripremljavanja jela, pripremiti jelo zajedno s pripadajućim prilogom, salatom i desertom, ukrašavanje, serviranje, poštivanje svih pravila zaštite na radu i higijene.

TEMA 5.

Izrada **DALMATINSKE PRŽOLICE**, prepoznavanje i odabir namirnica za jela, određivanje normativa za jelo, odabir odgovarajućeg postupka pripremljavanja jela, pripremiti jelo zajedno s pripadajućim prilogom, salatom i desertom, ukrašavanje, serviranje, poštivanje svih pravila zaštite na radu i higijene.

TEMA 6.

Izrada **VEGETARIJANSKE PLITICE**, prepoznavanje i odabir namirnica za jela, određivanje normativa za jelo, odabir odgovarajućeg postupka prigotavljanja jela, prigrutoviti jelo zajedno s pripadajućim prilogom, salatom i desertom, ukrašavanje, serviranje, poštitvanje svih pravila zaštite na radu i higijene.

TEMA 7.

Izrada **RIŽOTA**, prepoznavanje i odabir namirnica za jela, određivanje normativa za jelo, odabir odgovarajućeg postupka prigotavljanja jela, prigrutoviti jelo zajedno s pripadajućim prilogom, salatom i desertom, ukrašavanje, serviranje, poštitvanje svih pravila zaštite na radu i higijene.

TEMA 8.

Izrada **JELA S ROŠTILJA**, prepoznavanje i odabir namirnica za jela, određivanje normativa za jelo, odabir odgovarajućeg postupka prigotavljanja jela, prigrutoviti jelo zajedno s pripadajućim prilogom, salatom i desertom, ukrašavanje, serviranje, poštitvanje svih pravila zaštite na radu i higijene.

TEMA 9.

Izrada **TRI VRSTE HLADNIH ZALOGAJA koja poslužujemo za koktel parti-PUNJENA PILEĆA ROLADA, DVIJE VRSTE KANAPE SENDVIČA**, prepoznavanje i odabir namirnica za jela, određivanje normativa za jelo, odabir odgovarajućeg postupka prigotavljanja jela, prigrutoviti jelo zajedno s pripadajućim prilogom, salatom i desertom, ukrašavanje, serviranje, poštitvanje svih pravila zaštite na radu i higijene.

TEMA 10.

Izrada **SOTE STROGANOFF S PIRJANOM RIŽOM**, prepoznavanje i odabir namirnica za jela, određivanje normativa za jelo, odabir odgovarajućeg postupka prigotavljanja jela, prigrutoviti jelo zajedno s pripadajućim prilogom, salatom i desertom, ukrašavanje, serviranje, poštitvanje svih pravila zaštite na radu i higijene.

TEMA 11.

Izrada **POHANOG OSLIĆA ORLY, DALMATINSKA GARNITURA**, prepoznavanje i odabir namirnica za jela, određivanje normativa za jelo, odabir odgovarajućeg postupka prigotavljanja jela, prigrutoviti jelo zajedno s pripadajućim prilogom, salatom i desertom, ukrašavanje, serviranje, poštitvanje svih pravila zaštite na radu i higijene.

TEMA 12.

Izrada **PUNJENA JAJA CASINO, FRANCUSKA SALATA**, prepoznavanje i odabir namirnica za jela, određivanje normativa za jelo, odabir odgovarajućeg postupka prigotavljanja jela, prigrutoviti jelo zajedno s pripadajućim prilogom, salatom i desertom, ukrašavanje, serviranje, poštitvanje svih pravila zaštite na radu i higijene.

TEMA 13.

Izrada **GOVEĐEG GULAŠA S DOMAĆIM REZANCIMA**, prepoznavanje i odabir namirnica za jela, određivanje normativa za jelo, odabir odgovarajućeg postupka prigrutovljavanja jela, prigrutovati jelo zajedno s pripadajućim prilogom, salatom i desertom, ukrašavanje, serviranje, poštitvanje svih pravila zaštite na radu i higijene.

TEMA 14.

Izrada **PISANICA ŠTEFANI**, prepoznavanje i odabir namirnica za jela, određivanje normativa za jelo, odabir odgovarajućeg postupka prigrutovljavanja jela, prigrutovati jelo zajedno s pripadajućim prilogom, salatom i desertom, ukrašavanje, serviranje, poštitvanje svih pravila zaštite na radu i higijene.

TEMA 15.

Izrada **JELA OD POHANOG MESA „ZAGREBAČKI ODREZAK“**, prepoznavanje i odabir namirnica za jela, određivanje normativa za jelo, odabir odgovarajućeg postupka prigrutovljavanja jela, prigrutovati jelo zajedno s pripadajućim prilogom, salatom i desertom, ukrašavanje, serviranje, poštitvanje svih pravila zaštite na radu i higijene.

TEMA 16.

Izrada **TOPLOG PREDJELA OD MORSKIH PLODOVA**, prepoznavanje i odabir namirnica za jela, određivanje normativa za jelo, odabir odgovarajućeg postupka prigrutovljavanja jela, prigrutovati jelo zajedno s pripadajućim prilogom, salatom i desertom, ukrašavanje, serviranje, poštitvanje svih pravila zaštite na radu i higijene.

TEMA 17.

Izrada **BISTRE JUHE I PRILOZI ZA BISTRE JUHE**, prepoznavanje i odabir namirnica za jela, određivanje normativa za jelo, odabir odgovarajućeg postupka prigrutovljavanja jela, prigrutovati jelo zajedno s pripadajućim prilogom, salatom i desertom, ukrašavanje, serviranje, poštitvanje svih pravila zaštite na radu i higijene.

TEMA 18.

Izrada **PUNJENIH I POHANIH PALAČINKI SA ŠPINATOM I ŠUNKOM, UMAK**, prepoznavanje i odabir namirnica za jela, određivanje normativa za jelo, odabir odgovarajućeg postupka prigrutovljavanja jela, prigrutovati jelo zajedno s pripadajućim prilogom, salatom i desertom, ukrašavanje, serviranje, poštitvanje svih pravila zaštite na radu i higijene.