

## ИСПИТНА ПИТАЊА ИЗ ПРЕДМЕТА ПЛАНИРАЊЕ МЕНИА

- 1.Објаснити појам „МЕНИ“ и кораке за ПЛАНИРАЊЕ МЕНИ-а.
- 2.Објаснити учешће основних дневних obroка према прописима Светске здравствене организације (WHO)
- 3.Предности примене *I PAD* МЕНИ-а.
- 4.Објаснити појам Угоститељске кухиње.
- 5.Објаснити појам „Стандардни трошкови порције“.
- 6.Енергетски нутријенти у намирницама као основ за планирање МЕНИ-а.
- 7.Који су кораци за израчунање нутритивне вредности МЕНИ-а?
- 8.Објаснити појам „МАРЖА“ , шта она обухвата и каква може бити.
- 9.ЗАДАТАК: Формирати један једноставан МЕНИ за вечеру по свим параметрима.
- 10.Дизајн МЕНИ-а и графичка израда.
- 11.Објаснити појам „ФИНАНСИЈСКИ ПЛАН“ и шта он обухвата.
- 12.ЗАДАТАК: Написати један МЕНИ по избору „*a l' carte*“, са свим параметрима;*напиши пример,...*
- 13.Објаснити појам, распоред и количине **правилног дневног obroка** и значај приликом правилног планирања МЕНИ-а.
- 14.Трошкови производње угоститељске кухиње.
- 15.ЗАДАТАК: Написати један Специјализовани МЕНИ по избору по свим стандардима и параметрима.
- 16.Објаснити појам стандардизоване рецептуре и њен садржај-израдити једну стандардизовану рецептуру за јело по избору.
- 17.Како се врши, контрола трошкова у кухињи.
- 18.ЗАДАТАК: Написати један „**Етно-Национални МЕНИ**“ по избору са свим параметрима.
- 19.Како треба планирати дневни мени, да енергетско и нутритивно учешће obroка буде избалансирано?
- 20.Основна подела кухиња према броју запослених.
- 21.ЗАДАТАК: Према табелама из прилога са вежби израчунати јестиви део од 2kg кромпира.
- 22.Навести редослед писања јела у јеловницима и МЕНИ-има.
- 23.Навести и објаснити кораке увођења стандардизованих рецептура у пословање угоститељског објекта.
- 24.ЗАДАТАК: Написати МЕНИ-понуду за „Коктел партију“ за 100 особа за рођендан у вечерњим часовима.
- 25.Објаснити кораке планирања МЕНИ-а од уласка намирнице у објекат до финалног производа који корисник конзумира.
- 26.Модерне технологије у улози планирања и креирања МЕНИ-а.
- 27.ЗАДАТАК: Написати МЕНИ-понуду за „**Хладно топли Бифе сто**“ за 100 особа по свим параметрима за пословни ручак.
- 28.Које информације је неопходно истаћи приликом правилног планирања МЕНИ-а?
- 29.Навести и објаснити кораке увођења стандардизованих рецептура у пословање угоститељског објекта.

30. Систем рада пролазних кухиња – *a la carte*.
31. Основни фактори за Планирање МЕНИ-а на угоститељском тржишту.
32. ПОЈАМ-наброј-Субвенционалне угоститељске кухиње.
33. Објаснити појам стандардизације квалитета рецепта-менија.
34. Које чињенице морају познавати планери МЕНИ-а у области хране?
35. Објаснити како се утврђује маржа?
36. ЗАДАТАК: Написати један мени по избору „*Meni tabl d hotel*“, са свим параметрима.
37. Навести и објаснити начине Планирања МЕНИ-а према угоститељском тржишту.
38. Која је разлика између планске и продајне цене Гастрономског Производа?
38. Креативне форме Планирања МЕНИ-а.
40. Које су виталне информације за Планирање МЕНИ –а?
41. Систем пансионског начина пословања кухиња - „*tabl d hotel*“.
42. ЗАДАТАК: Написати један Свечани Мени по избору за „*Банкет мени*“, по избору са свим параметрима.
43. Активности и задатци планера МЕНИ-а.
44. Комерционалне угоститељске кухиње отвореног и затвореног тржишног типа.
45. Навести 5 фактора који утичу на висину марже.
46. Какав може бити МЕНИ према саставу и броју гангова?
47. Предности примене *I PAD* МЕНИ-а.
48. Подела кухиња према систему рада и организационој структури.
49. Објаснити појмове „комплекс кухиње“ и „кухињски блок“.
50. Које ставке мора да садржи стандардизована рецептура?
51. ЗАДАТАК: Формирати један једноставан МЕНИ за доручак.
52. Фактори од којих зависи намена, вредност и квалитет норматива.
53. У којим фазама обраде намирнице трпе губитке? Објаснити значај губитака код намирница за правилно планирање МЕНИ-а.
54. Локација профитабилног јела на МЕНИ-у.
55. Међуоброци и њихово учешће у дневном менију.
56. Какву структуру има збирна калкулација цене са планираном маржом и ПДВ-ом?
57. Технолошка решења приликом електронског планирања МЕНИ-а.
58. Формирање тима за Планирање МЕНИ-а.
59. Навести основна кухињска одељења.
60. Мени, појам - написати један МЕНИ за вечеру по избору, „ *a l carte*“, по свим параметрима.
61. Објаснити појам Норматив и чему он служи.
62. Дизајн МЕНИ-а и графичка израда.
63. Основна подела кухиња према намени и уређености.
64. Дефинисање стандарда квалитета МЕНИ-а.
65. Који су кораци за рачунање нутритивне вредности МЕНИ-а?
66. Доручак, појам, врсте доручка - написати понуду за један доручак по избору са свим параметрима.

67. Навести и објаснити два начина писања стандардизованих рецептура у угоститељству.
68. Планирање Менија за „Гарден Парти“- оброк у башти.
69. Објаснити појам „ЦИЉНА ГРУПА ГОСТИЈУ“ и његов значај приликом планирања МЕНИ-а.
70. Објаснити појам Норматив и чему он служи.
71. Које основне параметре треба да носи-садржи стандардизована рецептура?
72. Активности ви задаци планера МЕНИ - а.
73. Мени, појам, написати један МЕНИ по избору, за ручак „ *ala carte*“, по свим стандардима и параметрима.
74. Навести примере намирница код којих се количина увећава.
75. Обајснити мобилну апликацију „Ваш паметни батлер“ (Your Smart Butler).
76. Кораци правилног планирања МЕНИ-а.
77. Подела кухиња према систему рада и организационој структури.
78. ЗАДАТАК: Написати један дијетални МЕНИ по избору и стандарду са свим параметрима
79. Планирање Менија према саставу и броју гангова-Дефиниши и напиши понуду за сваки Мени.
80. Које основне параметре треба да носи-садржи стандардизована рецептура?
81. Од којих фактора зависи намена, вредност и квалитет норматива?
82. Навести типове МЕНИ-а.
83. Навести помоћна кухињска одељења.
84. ЗАДАТАК: Написати један свечани свадбени МЕНИ по избору и стандарду са свим параметрима.
85. Навести 5 фактора који утичу на висину марже.
86. Разноврсност јела у саставу МЕНИ-а и истина о МЕНИ-у.
87. Основна подела кухиња према намени и уређености.
88. Да би правилно испланирали МЕНИ креатори менија, треба да ставе акценат на ширу употребу којих животних намирница?
89. Редослед јела на Менију према групама јела и по редоследу служења–саставити један свечани МЕНИ по стандарду са свим параметрима.
90. Подела кухиња према систему рада и организационој структури.

\*\*\*