|  |  |
| --- | --- |
| A close-up of a logo  Description automatically generated | A logo with blue lines and a red triangle  Description automatically generated |

Семинарски рад

**Тематски ручак или вечера**

**На пример „Веганска вечера“**

**СВИ НАСЛОВИ, РЕЧИ, РЕЧЕНИЦЕ, СЛИКЕ, ИТД. КОЈЕ СУ У ЦРВЕНОЈ БОЈИ ПОТРЕБНО ЈЕ ЗАМЕНИТИ, ИЗМЕНИТИ, ДОПУНИТИ**

Наставник: Студент:

др Никола Вуксановић Име и Презиме бр индекса

Београд, године.

Садржај

[Увод 2](#_Toc157696270)

[Веганство 3](#_Toc157696271)

[Основе карактеристике веганства 3](#_Toc157696272)

[Основне намирнице 3](#_Toc157696273)

[Најпознaтија јела 3](#_Toc157696274)

[Десерт 4](#_Toc157696275)

[Пиће 4](#_Toc157696276)

[Мени 5](#_Toc157696277)

[Име менија 5](#_Toc157696278)

[Требовање намирница за четири особе 6](#_Toc157696279)

[Попис средстава за рад у кухињи 6](#_Toc157696280)

[Попис ситног кухињског инвентара 7](#_Toc157696281)

[Поприс инвентара за сервис хране и пића 7](#_Toc157696282)

[Поставка и уређење стола 8](#_Toc157696283)

[Закључак 9](#_Toc157696284)

[Литература 10](#_Toc157696285)

# Увод

 Предмет семинарског рад је веганска исхрана.

 Задатак радa је анализа веганске исхране кроз тематску вечеру и мени од четири следа.

 Циљ рада је приказ веганске исхране кроз мени.

# Веганство

## Основе карактеристике веганства

## Основне намирнице

Примена у оброцима:

 Доручак .........................

 Ручак .........................

 Вечера .........................

## Најпознaтија јела

 Најпознатије јело (Слика 1.) је

|  |
| --- |
| СЛИКА*Слика 1. Јело**Извор:*  |

 Најпознатије јело (Слика 2.) је

|  |
| --- |
| СЛИКА*Слика 2. Јело**Извор:*  |

## Десерт

 Десерти у

(Слика 3.), (Слика 4.) и (Слика 5.).

|  |
| --- |
| СЛИКА*Слика 3. Јело**Извор:* |
| СЛИКА*Слика 4. Јело**Извор:* |
| СЛИКА*Слика 5. Јело**Извор:* |

## Пиће

 Најћешће пића које се конзумирају...

Само нека од њих су:

* Никада
* Приликом сипања пића,

 Како би се задовољила потреба ..................

|  |
| --- |
| СЛИКА*Слика 6. Јело**Извор:* |

# Мени

## Име менија

**Карта пића**

**Мени**

## Требовање намирница за четири особе

Табела 1. Норматив за четири особе

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Р. Бр | Намирница | Количина | Мерна јединица |
| 1. | Крменадла | 400 | г |
| 2. | Откоштена ребарца | 400 |  |
| 3. | Сланина | 400 |  |
| 4. |  |  |  |
| 5. |  |  |  |
| 6. |  |  |  |
| 7. |  |  |  |
| 8. |  |  |  |
| 9. |  |  |  |
| 10. |  |  |  |
| 11. |  |  |  |
| 12. |  |  | ком |
| 13. |  |  | мл |
| 14. |  |  |  |
| 15. |  |  |  |
| 16. |  |  | г |
| 17. |  |  |  |

*Извор: Дело аутора*

## Попис средстава за рад у кухињи

Табела 2. Попис средстава за рад у кухињи

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Р. бр | Назив | Основне карактеристике | Количина |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3. |  |  |  |
| 4. |  |  |  |

*Извор: Дело аутора*

## Попис ситног кухињског инвентара

Табела 3. Попис ситног кухињског инвентара

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Р. бр | Назив | Основне карактеристике | Количина |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |

*Извор: Дело аутора*

## Поприс инвентара за сервис хране и пића

Табела 4. Попис инвентара за сервис хране и пића

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Р. бр | Назив | Основне карактеристике | Количина |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3. |  |  |  |
| 4. |  |  |  |
| 5. |  |  |  |
| 6. |  |  |  |
| 7. |  |  |  |

*Извор: Дело аутора*

## Поставка и уређење стола

Столови за ручавање (Слика 7.).

|  |
| --- |
| СЛИКА*Слика 7. Јело**Извор:* |
| Од есцајга се користе (Слика 8.).СЛИКА*Слика 8. Јело**Извор:* |

# Закључак

 Веганска исхрана је...

 Кроз мени веганске исхране можемо закључити...

.

# Литература

Jacob, J., Ashkenazi, M. (2006). *The world cookbook for students.* Greenwood Press.

Извор фотографија:

*https://www.pinterest.com/*