

Студијски програм:ОАС Туризам
Назив предмета: Практикум из нутриционизма и дијететике 1н
Наставник/наставници: Велибор Ивановић
Статус предмета: обавезан на модулу Нутриционизам и дијететика у угоститељству
Број ЕСПБ: 4
Услов: Нема
<p>Циљ предмета:</p> <p>Обезбедити студентима услове за развијање практичног гастрономског знања радом у одабраним угоститељским објектима у Републици Србији и иностранству.</p> <p>Развити код студената низ практичних вештина које им омогућавају разумевање основних појмова, радних и оперативних задатака, процену опасности и безбедан рад у кухињским одељењима;</p> <p>Оспособљавање студената да употребљавају кухињски инвентар и опрему. Студент кроз показно-демонстративне вежбе треба да примени и развија стечена знања у обављању радних операција како би савесно и стручно обављао радне задатке у угоститељским објектима током феријалне стручне праксе;</p> <p>Развијање критичке свести о одговорном и професионалном односу према практичном раду у кухињском блоку у циљу квалитетног и безбедног извршавања радних задатака и овладавања потребним вештинама;</p>
<p>Очекивани исходи:</p> <p><i>Након успешно савладног курса, студент је у стању да:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - примени и утврди стечена знања у циљу решавања основних радних процеса; - демонстрира знање о безбедном и стручном поступању са намирницама током пријема, складиштења и физичке - предупреди могуће опасности и проблеме током радних активности у циљу безбедног рада. - самостално и компетентно рукује кухињским уређајима; - самостално извршава радне задатке кроз примену стечених знања у припреми намирница за салате, винегрета, основних фондова топле и хладне кухиње, коктел залогјаја, јела од теста и топлих предјела; - примени знања приликом формирања стандардизоване рецептуре, - успешно сарађује и комуницира са професионалним куварима током обављања феријалне стручне праксе.
<p>Садржај предмета</p> <p>Практична настава</p> <p>Предмет обухвата следеће целине:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Упознавање са процедурама здравствене и хигијенске безбедности хране и одржавања личне хигијене током радних операција; - Упознавање и савладавање механичке и физичке припреме поврћа и воћа; - Савладавање вештине припреме и производње салата и прелива за салате; - Савладавање вештине припреме хладних и топлих предјела и јела од јаја; - Савладавање вештине припреме супа, чорби, потажа, консомеа и уложака;
<p>Литература</p> <p>Основна:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Попов Раљић, Ј. (2016): Исхрана. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерству. - Тешановић, Д.(2016): Основе гастрономије за менаџере, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. - Попов-Раљић, Ј., Блешкић, И. (2016): Безбедност хране - примена НАССР система у угоститељству и хотелијерству. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерству. - Шкрињар, М. (2007): Храна у угоститељству и њено чување, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. <p>Допунска:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Калењук, Б. (2016): Националне гастрономије, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. - Попов Раљић, Ј. (2013): Сензорна анализа хране и пића. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерству. - Тешановић, Д.(2010): Гастрономска обрада меса. ВХШ, Београд. - Портић. М. (2011): Гастрономски производи. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. - Псодоров, Ђ. (2014): Основи пекарства и посластичарства, Природно-математички факултет, Департман

за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.

- Јанићевић, С. (2008): Услуге у угоститељству са техником услуживања, опремом и инвентаром. ПМФ, Департаман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.

Број часова активне наставе
3

Теоријска настава: 0

Практична настава: 2+1+0

Методе извођења наставе

- демонстративно илустративни метод
- метод практичног извођења радних операција

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Присутност	0-10	Писмени/ усмени испит	0-15
Оцена из Практикума практичне наставе	0-45		
Оцена практичног рада у лабораторији	0-15		
Оцена практичног рада у наставној бази	0-15		