

Студијски програм: ОАС Туризам
Назив предмета: Практикум из хотелијерства и гастрономије 2хг
Наставник/наставници: Јосиповић Мелита
Статус предмета: обавезан на Модулу гастрономија и Модулу хотелијерство
Број ЕСПБ: 4
Услов: Нема
<p>Циљ предмета</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обезбедити студентима услове за развијање практичног знања радом у одабраним угоститељским објектима у Републици Србији и иностранству. • Развити код студената низ практичних вештина које им омогућавају разумевање основних појмова, радних и оперативних задатака, процену опасности и безбедан рад у кухињским одељењима; • Оспособљавање студената да употребљавају кухињски инвентар и опрему, да препознају и реше потенцијалне ризике у радном процесу, да примењују стандардизоване рецептуре у поступку припреме хране; • 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; <ul style="list-style-type: none"> - 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>Исход предмета</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, физичке и топлотне обраде животних намирница и производње готовог производа (јела); • реши и предупреди могуће нежељене ситуације и проблеме током радних активности у циљу правилног поступања, • самостално и компететно рукује кухињским уређајима; • самостално извршава радне задатке кроз примену стечених знања у припреми намирница за салате, винегрета, основних фондова топле и хладне кухиње, коктел залогаја, јела од теста и топлих предјела; • примени знања приликом формирања стандардизоване рецептуре, успешно сарађује и комуницира са професионалним куварима током обављања феријалне стручне праксе. • демонстрира знање и самостално и компететно планира, организује, руководи и контролише пословање кухињског блока; • примени знање и стручно формира/креира понуду (јеловник и мени);
<p>Садржај предмета</p> <ul style="list-style-type: none"> - Практична настава <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; - технике припреме поврћа и воћа; - савладавање поступка расечања, хлађења и конфекционирања различитих врста меса животиња, перади и дивљачи; - гастрономска обрада риба, ракова, шкољки и мекушаца; - савладавање вештине припреме и употреба маринада и запришки у производњи готових јела, сосова, јела од меса, рибе и поврћа; - савладавање вештине припреме и употребе фондова и сосова; -
<p>Литература</p> <p>Тешановић, Д.(2011): Основе гастрономије за менаџере, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.</p> <p>Тешановић, Д.(2010): Гастрономска обрада меса. ВХШ, Београд.</p> <p>Портић, М. (2011): Гастрономски производи. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.</p>

Попов-Раљић, Ј., Блешић, И. (2016): Безбедност хране - примена НАССР система у угоститељству и хотелијерству. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерству.

Калењук, Б. (2016): Националне гастрономије, 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.

Шкрињар, М. (2007): Храна у угоститељству и њено чување, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.

Шмит, К. (2008): Велика школа кувања, Београд: Младинска књига.

Богатство кулинарских утицаја, Природно-математички факултет, Нови Сад.

Поповић-Мицина, К.(1990): Велики српски кувар, Београд

Број часова активне наставе: 0	Теоријска настава: 0	Практична настава: 2+1+0	
Методе извођења наставе -демонстративно илустративни метод -метод пратичног 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		