

Студијски програм: ОАС Туризам
Назив предмета: Практикум из нутриционизма и дијететике 2н
Наставник/наставници: Мелита Јосиповић
Статус предмета: обавезан на модулу Нутриционизам и дијететика у угоститељству
Број ЕСПБ: 5
Услов: Нема
<p>Циљ предмета:</p> <p>Обезбедити студентима услове за развијање практичних кулинарских вештина радом у одабраним угоститељским објектима у Републици Србији и иностранству.</p> <p>Развити код студената низ практичних вештина које им омогућавају правилно руковање са намирницама ради очувања нутритивне вредности правилно избалансираног obroка.</p> <p>Оспособљавање студената да примене начела гастронмске естетике, да препознају и реше потенцијалне ризике у радном процесу, да примењују стандардизоване рецептуре у поступку припреме хране;</p> <p>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 припреме кутритивно правилно избалансираног obroка; - демонстрира знање о безбедном и стручном поступању са намирницама применом различитих метода топлотне обраде и производње готовог производа (јела); - реши и предупреди могуће нежељене ситуације и проблеме током радних активности у циљу правилног поступања, - самостално извршава радне задатке кроз примену стечених знања у припреми намирница за готова јела, јела по поруџбини, јела од риба, јела од тестенина, пекарске и посластичаске производе. - примени знања приликом формирања стандардизоване рецептуре и листе требовања - 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 и савладавање хлађења и конфекционирања различитих врста меса животиња, перади и дивљачи, обраде и припреме риба, ракова, шкољки и мекушаца; - Савладавање вештине припреме и употреба маринада и задршки у производњи готових јела, сосова, јела од меса, рибе и поврћа; - Савладавање вештине припреме и употребе фондова и сосова; - Савладавање вештине припреме варива и прилога; - Савладавање вештине припреме јела од меса, риба, ракова, шкољки и мекушаца;
<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. <p>Допунска:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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.

Број часова активне наставе 3	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		