

Студијски програм: ОАС Туризам
Назив предмета: Практикум из гастрономије 3г
Наставник/наставници: Стефан Шмуговић
Статус предмета: обавезан на Модулу гастрономија
Број ЕСПБ: 4
Услов: Нема
<p>Циљ предмета</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обезбедити студентима услове за развијање практичног гастрономског 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; <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>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); • решити 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 готова јела, јела по поруџбини, јела од риба, јела од тестенина, пекарске и посластичаске производе. • примени знања приликом формирања стандардизоване рецептуре, листе требовања и израде продајне цене производа; <p>успешно сарађује и комуницира са професионалним куварима током обављања феријалне стручне праксе.</p>
<p>Садржај предмета</p> <ul style="list-style-type: none"> - Практична настава <p>Предмет обухвата следеће целине:</p> <ul style="list-style-type: none"> - припрема хладних, топлих предјела и јела од јаја; - савладавање вештине припреме и производње салата и прелива за салате; - припрема варива и прилога; - припрема супа, чорби, потажа, консомеа и уложака; - припрема јела од риба, ракова, шкољки и мекушаца; - технике припреме колача, торти и дезерата; - технике производње производа од теста; - израде калкулације за продајну цену гастрономског производа
<p>Литература</p> <p>Основна:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тешановић, Д.(2016): Основе гастрономије за менаџере, 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. - Тешановић, Д.(2010): Гастрономска обрада меса. ВХШ, Београд. - Попов-Раљић, Ј., Блешкић, И. (2016): Безбедност хране - примена НАССР система у угоститељству и хотелијерству. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство. <p>Допунска:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Портић. М. (2011): Гастрономски производи. Природно-математички факултет, Департман за

<p>географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Калењук, Б. (2016): Националне гастрономије, 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		Теоријска настава:	
0		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		