

<b>Студијски програм: Гастрономија</b>			
<b>Назив предмета: Стручна пракса у гастрономији</b>			
<b>Наставници задужени за организацију стручне праксе: Стојановић Данијела, Чавић Слободан, Др Зрнић Милош, Пршић Младен, Ђирић Милош</b>			
<b>Статус предмета: обавезан</b>			
<b>Број ЕСПБ: 3</b>			
<b>Услов: нема</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
Циљ предмета је да студенти унапреде и прошире своја знања и практичне вештине радом у оквиру кухињског блока хотела, ресторана или другог угоститељског објекта, како би стекли потребне компетенције за свој професионалан рад у области гастрономије. Студенти ће бити самостални у обављању практичних задатака и изради различитих гастрономских производа, чиме ће стећи и одговарајуће менаџерске способности у организовању и вођењу пословања у оквиру кухињског блока одређеног угоститељског објекта.			
<b>Исход предмета</b>			
Студенти ће бити оспособљени за примену практичних знања и вештина у свом професионалном раду у одређеном угоститељском објекту. Стечена знања и вештине студенти ће примењивати у припремању, сервирању и декорисању различитих гастрономских производа. Студенти умеју да планирају, организују и руководе свакодневним пословањем сектора хране, као успешни менаџери гастрономије.			
<b>Садржај предмета</b>			
Студенти обављају радне операције из домена различитих послова у оквиру кухињског блока угоститељског објекта и то:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организација рада у оквиру кухињског блока. Административни послови. Нормативи и стандардни рецепти за јела и послатице.</li> <li>• Механичка и термичка обрада намирница по врстама.</li> <li>• Врсте меса и њихова примена у гастрономији. Врсте риба, шкољки и ракова.</li> <li>• Врсте зачина и њихова примена. Врсте фондова и сосова у гастрономији. Врсте салата и њихова припрема.</li> <li>• Врсте доручка и њихова примена у угоститељским објектима. Прилози и варива у гастрономији. Врсте хладних предјела, врсте супа, консомеа, чорби, потажа.</li> <li>• Врсте једноставних послатица (палачинке, принцес крофне, мусеви у чашама, колач са сиром, кох, воћни тарт). Врсте једноставних пецива (кајзерице, земичке, хлеб, слане штанглице, интегрално пециво). Врсте топлих предјела у гастрономији.</li> <li>• Национална јела и послатице: српска кухиња, француска кухиња, италијанска кухиња, мађарска кухиња, грчка кухиња, шпанска и мексичка кухиња, немачка и бечка кухиња, турска кухиња.</li> <li>• Врсте готових јела у гастрономији.</li> <li>• Врсте посластичарских производа - торта, шнит, ролат од: жуте бисквит масе, чоколад масе, браон нус масе, коки масе, боем масе, добош масе, лаке сант масе, сахар масе и меринг масе. Сервирање и декорисање посластичарских производа. Врсте пекарских производа од: киселог теста, линзер теста, вученог воденог теста, кромпир теста, лиснатог теста.</li> <li>• Правила и технике код планирања менија и јеловника. Врсте јела по порудбини у гастрономији. Креирање и израда једноставних менија. Израда сложених менија. Израда свечаних менија. Понуда јела за коктел партије.</li> <li>• Креирање и декорисање савремених јела од меса. Креирање и декорисање савремених јела од теста.</li> <li>• Савремене послатице и монопорције. Врсте чоколадних пралина. Савремени пекарски производи.</li> <li>• Израда гастрономско технолошке карте за јела и послатице. Израда карте са ценом коштања за јела и послатице.</li> <li>• Студент као менаџер сектора хране у угоститељском објекту - планирање и организовање.</li> <li>• Студент као менаџер F&amp;B - руковођење сектором.</li> </ul>			
<b>Број часова</b>		<b>6 часова недељно</b>	
<b>Методe извођења наставе: метода практичног рада, метода демонстрације.</b>			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања		писмени испит	
практична настава	<b>100</b>	усмени испит	
колоквијум-и			
семинар-и			