UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO
KATEDRA ZA GASTRONOMIJU

Maja Banjac, MSc, asistent

DISTRIBUCIJA I KONROLA HRANE I PIĆA U UGOSTITELJSTVU

-VEŽBE 1-

2019/2020

IZRADA NORMATIV I STANDRDIZOVNIH RECEPTURA

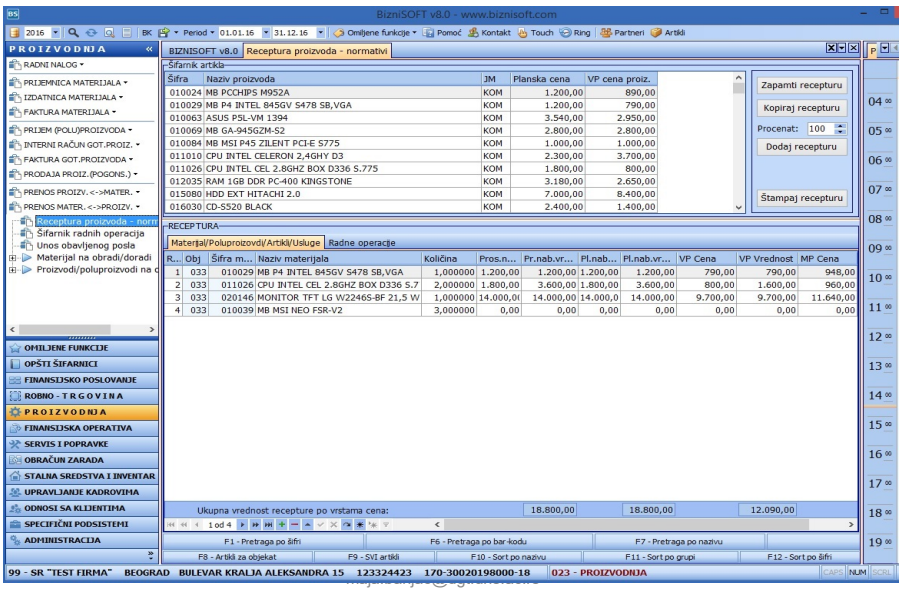
bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

NORMATIVI

- Šta su normativi?
- Ko ih utvrđuje?
- Koji su elementi normativa?
- Za koji broj osoba se sastavlja normtiv? Da li je navedeni segment važan?
- Zašto su oni značajni koja je njihova uloga i funkcija?
- U kojim jedinicama se izražavaju bruto/neto? Zašto?
- Da li postoji prednost u korišćenju elektronskih normativa (u okviru nekog programa) u odnosu na klasične – tradicionalne normative?

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

PRIMER NORMATIVA ELEKTRONSKOM PROGRAMU



PRIMER NORMATIVA ELEKTRONSKOM PROGRAMU
DA LI IMA ODGOVARAJUĆU FORMU?

Traženje | Excel | Cijene | Datoteka

Red.br.	Šifra	Naziv artikla/usluge	Kol.izlaz	Kol.ulaz	Nab.Cijena	Repro vrijednost	Proizvod vrijednost
1	rep004	Jaja	24		1,30	31,20	0,00
2	rep003	Mlijeko 1lit	1		6,00	6,00	0,00
3	rep005	Oštro brašno	0,400		7,00	2,80	0,00
4	rep006	Maslac	0,240		65,00	15,60	0,00
5	rep002	Šećer 1kg	0,500		7,00	3,50	0,00
6	rep007	Slatko vrhnje	2		15,00	30,00	0,00
7	rep008	Voće jagode	1,400		40,00	56,00	0,00
8	000016	Torta Voćna 32šnita		2	72,55	0,00	145,10
9						0,00	0,00
	8		29,540	2		145,10	= 145,10 (145,10)

PRODISKUTIJTE PRIMER!

ZADATAK!

SASTAVITE NORMATIV ZA JEDN ODABRANI DESERT.

STANDARDIZOVANE RECEPTURE

- Šta su standardizovane recepture?
- Koja je razlika između normativa i standardanzivonih receptura?
- Da li se sa adekvatnom upotrebom nomativa ostvaruje konstantan kvalitet poslovanja?
- Koji su elementi standardizovne recepture? Navesti i prodiskutovati.
- Da li standardizovane recepture mogu biti sastavni deo elektronskih ugostiteljskih programa? Diskusija.

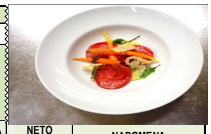
maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

PRIMER STANDARDIZOVANE RECEPTURE

KOD JELA: B3 Pasta

Ravioli punjni duvan čvarcima sa miksom povrća i čipsom od parmezana

1 portion = g



R. BROJ	NAMIRNICE	JEDINICA MERE	BRUTO	KOLIČINA OTPADA	NETO KOLIČINA	NAPOMENA
1	Brašno	g	100	/	100	Tip 400
2	Jaje	kom.	1	/	1	S klase
3	Sok od cvekle	l	0,040	/	0,040	100% prirodni
4	Tikvice	g	140	40%	100	Mlada
5	Crni luk	g	12	20%	10	
6	Šargrepa	g	120	20%	100	Mlada
7	Parmezan	g	20	/	20	Rendani
8	Listovi cvekle	g	5	/	5	Mladi
9	Duvan čvarci	g	25	/	25	
10	Sitan sir	g	25	/	25	Kravlji
11	Kiseli krastavci	g	10	/	10	Kornišoni
12	So	g	10	/	10	Morska
13	Suncokretovo ulje	l	0,200	/	0,200	Rafinisano
14	Puter	g	60	/	60	

PRIPREMA I SERVIRANJE

1. Zamesiti testo za teseteninu – raviole (brašno, jaje, sok od cvekle, so). Ostaviti ga da odstoji u rashladnom uređaju na pozitivnoj hladnoči od 4°C, 2 sata. Zatim ga istanjiti (debljine 1mm).
2. Testo napuniti filom od duvan čvaraka, sitnog sira, kiselih krastavaca, soli. Pomoću prstena (obima 6 cm) formirati raviole. Na sobnoj temeperaturi ostaviti da odstoji 10-ak min., zatim ih skuvati u slanoj ključaloj vodi. Toplotno obrađene neposredno pred serviranje sotirati na puteru.
3. Crni luk sitno iseckati. Tikvicu seći na na kockice veličine 3x3x3 mm (small dice). Na umerenoj temeperaturi zagrejati tiganj i propržiti. Kada su namirnice toplotno obrađene posoliti ih i napraviti pire.
4. Šargarepu u celom komadu turnirati i staviti da se kuva. Toplotno obrađenu šargarepu sotirati na puteru neposredno pred serviranje.
5. U odgovarajućoj posudi na umerenoj temperaturi zagrejeti ulje i staviti listove cvekle da se prže. Toplotno obrađene listove staviti de se ocede od masnoće i posliti.
6. Na umerenoj vatri zagrejati tiganj i staviti tanak sloj parmezana da se toplotno obradi – napraviti čips od paremezana.
7. U zagrejanom tanjiru (iznad 60°C) za pastu (dimenzija 25x 16cm) servirati jelo. Od pirea napraviti podlogu i na nju staviti raviole. Preko raviola staviti tri šargarepe, čips od parmezana i posuti listovima od cvekle.

ENERGETSKA VREDNOST (kJ)	ENERGETSKA VREDNOST (kcal)	PROTEINI (g)	VITAMINI (g)		MASTI (g)
5153,27	1230,84	34,31	87,95		58,60
Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
4714,27	757,51	363,30	40,40	551,79	4,38
A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
2515,53	0,28	0,42	2,15	0,34	19,20

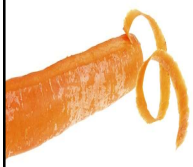
MOŽE LI KOMPLEKSNIJE?

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

ZADATAK!

SASTAVITE STANDARDIZOVANU RECEPTURU ZA JEDN ODABRANI DESERT.

FORMIRANJE PROCENTA KOLIČINE OTPADA



DA LI IZMEĐU KALA NAMIRNICE I KOLIČINE OTPADA IMA NEKE RAZLIKE?

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

KAKO SE ODREĐUJE KOLIČINA OTPADA NAMIRNICE

- POMOĆU UNIVERZALNIH TABLIACA – KOLIKO SU POUZDANE?
- PRAĆENJA KVALITETA NAMIRNICA I SAMOSTALNO ODREĐIVANJE
- BEZ OBZIRA NA NA NAČIN ODABIRA DA LI MOGU DA POSTOJE OSCILACIJE?

KOLIKO JE VAŽNO DA OREĐENI PROCENAT OTPADA NAMIRNICE BUDE ŠTO TAČNIJI?

STUDIJA SLUČAJA: USKLAĐENOST NAČELA TEORIJE I PRAKSE PRILIKOM ODREĐIVANJA PROCENTA OTPADA

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

SO

BIBER

KEČAP

ORIGANO

MAJONEZ

ŠTA JE SA NAMIRNICAMA ČIJI UTROŠAK SE NE MOŽE PRECIZNO KONTROLISATI PUTEM NORMATIVA ILI STANDARDIZOVANIH RECEPTURA?

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

POSLOVANJE PO DNEVNOM UTROŠKU

ŠTA JE?

KAKO SE USPOSTAVLJA?

KOJI JE NJEGOV ZNAČAJ?

KAKO USPOSTAVITI SISTEM KONTROLE?

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

DA LI MIMO STANDARDIZOVANIH RECEPTURA POSTOJE JOŠ NEKI STANDARDI U UGOSTITELJSTVU?

KOJI SU TO STANDARDI?

KAKO SE ONI USPOSTAVLJAJU?

DA LI SVI UGOSTITELJSKI OBJEKTI IMAJU SVE STANDARDE ISTE?

KAKO SE MERI NIVO NJIHOVE INPLEMENTACIJE?

KOJA GRUPACIJA POSLOVANJA UGOSTITELJSKIH OBJEKATA IMA PRECIZIRANE STANDARDE

ZAŠTO SU STANDARDI VAŽNI PRI DISTRIBUCIJI I KONTROLI HRANE I PIĆA?

UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO
KATEDRA ZA GASTRONOMIJU

Maja Banjac, MSc, asistent
maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

HVALA NA PAŽNJI!

2019/2020