

UPUTSTVO ZA VOĐENJE DNEVNIKA PRAKTIČNE NASTAVE U LETNJEM SEMESTRU 2018/2019. GODINE

Svi studenti koji obavljaju pripremnu praksu iz **GASTRONOMIJE** u letnjem semestru (**studenti 2. godine modula Hotelijerstvo i 3. godine modula Gastronomija**) su obavezni da u toku obavljanja pripremne prakse redovno ispunjavaju dnevnik praktične nastave po temama koje su zadate.

Studenti su obavezni da dnevnik praktične nastave imaju kod sebe dok su na praksi kako bi nastavnik ili drugo odgovorno lice sa fakulteta mogao da se potpiče prilikom kontrole.

Studenti mogu dnevnik prakse u letnjem semestru ispunjavati u nastavku dnevnika iz zimskom semestra ukoliko ima je ostalo dovoljno prostora, ako ne kupiti nov.

Dnevnik prakse studenti mogu kupiti u knižarama.

Teme za dnevnik praktične nastave za studente 3. godine modula Gastronomija:

Za svaki radni dan u dnevnik pripremne prakse upisati datum, radno vreme i osobu koja je odgovorna u smeni (šef kuhinje ili vođa smene), svakodnevno opis poslova koje je za vreme prakse student obavljao, sa kritičkim osvrtom i predlozima kako bi student rešio date situacije.

1. Prvi radni dan - prikazati organizacionu šemu kuhinje.

Radni zadatak 1.: Opisati kuhinjska odeljenja za rad, njihovu opremljenost sredstvima rada.

2. Drugi radni dan - Navesti sanitarne mere čišćenja kuhinjskih odeljenja (šte se čisti svakodnevno, nedeljno).

Radni zadatak 2.: Proveriti da li u objektu ima evidencija i raspored čišćenja, navesti sredstva koja se koriste prilikom čišćenja opreme i podova, kao i postupak čišćenja ako postoji.

3. Treći radni dan – Objasniti postupak prijema i uslove skladištenja svežeg mesa peradi, stoke i riba.

Radni zadatak 3.: Uraditi standardizovane recepture za 2 odabrana jela iz ugostiteljskog objekta (po jedno jelo od mesa i jelo od riba).

***Primer standardizovane recepture je dat u nastavku.

4. Četvrti radni dan – Objasniti i opisati metode toplotne obrade namirnica tokom pripreme jela.

Radni zadatak 4.: Opisati pripremu 2 (dva) a la carte jela po izboru iz ugostiteljskog objekata sa različitim metodama toplotne obrade.

5. Peti dan – Opisati značaj začinskog bilja i začina u kombinaciji sa priložima, mesom, ribom, desertom.

Radni zadatak 5.: Navesti vrste svežeg i sušenog začinskog bilja i ostalih začina koje se koriste u ugostiteljskom objektu, kao elemente jela u kojima se koriste (sos, marinada, dekoracija i sl.)

6. Šesti dan – Nabrojati poslastičarski inventar, opremu i opisati poslastičarske prostorije za rad.

Radni zadatak 6.: prikazati normativ i postupak pripreme dva izabrana deserta koja se pripremaju u ugostiteljskom objektu .

7. Sedmi radni dan – Osmisliti meni od 5 gangova (*hladno ili toplo predjelo, supa ili čorba, međujelo, glavno jelo i desert*), napisati normativ za jednu (1) osobu, uraditi primer skladištenja sa uslovima i kalkulaciju prodajne cene menija za 1 osobu, ako je marža je 350%.

*** Zbog lakšeg izračunavanja nabavne cene jela, nabavne cene po jedinici mere treba da budu proizvoljne (10, 20, 30, 100 dinara i sl.). Voditi računa da neto vrednost ukupne težine jela u meniju ne bude veća od 700 gr.

***Primer tabele dat u nastavku.

Dnevnik mora biti potpisan od strane odgovorne osobe u restoranu u kom je student radio sa punim imenom i prezimenom i potpisom.

Gastronomski proizvod: "Duchesse" krompir

Šifra

Grupa jela: <i>Prilozi i Variva</i>					Broj porcija: 5;		
Vreme pripreme: 45 min		Vreme t/ obrade: 30 min			Zahtevnost pripreme: **		
Red br.	Naziv potrebne namirnice	Jed. mere ulaznih namirnica	Ulazna količina namirnica	Otpad (%)	Gubitak	Količina neto (g)	Slika br. 1.
1.	Beli krompir	g	400	35		260	NAPOMENE: Alergen info: Kazein, mleko, neutralna pavlaka, muskat, jaja
2.	Maslac	g	20			20	
3.	Jaja A klasa, žumanca	kom	4			4	
4.	Muskat orah	g	1			1	
5.	So	g	1			1	
6.	Crni biber mleveni	g	1			1	
7.	Masa za premazivanje						
8.	Jaja A klasa	kom	2			2	
9.	Mleko	ml	40			40	
10.	So	g	1			1	
11.	Neutralna pavlaka	ml	20			20	
Neto za jednu osobu-porciju nako toplotne obrade:					65 gr		
TEH/PRIPREMA			TOPLOTNA OBRADA			TEMPERATURA T/O - °C	
Kuvati krompir (na pari ili vodi), osušiti da para ispari (rerna 149°C i pasirati). Dodati puter i žumanca i začine i izmešati. Dresir džakom naneti masu na papir za pečenje, premazati i peći da krompiri budu zlatno braon boje.			Pečenje 190°C.			Način čuvanja do serviranja: toplotno obrađeno na 65°C.	

TABELA ZA IZRACUNAVANJE CENE KOŠTANJE JELA

Naziv recepta:		Šifra recepta:					
Datum:	Broj porcija:	Cena po porciji / CPP =					
Grupa jela:							
Red. Broj	Namirnice	Jedinica mere	Količina bruto	Otpad %	Količina neto	Nabavna cena (nc)	Nabavna cena po receptu
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
						Nabavnacena	
						Marža %	
						PDV 20%	
						Cenakoštanja CK/RSD	

POSTUPAK IZRACUNAVANJA:

Nabavna cena =

Marža =

Pdv =

Ukupna prodajna cena =