

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 2. godine modula Hotelijerstvo:

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

1. Prvi radni dan - prikazati organizacionu šemu kuhinje.

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

2. Drugi radni dan – analizirati ponudu hrane u objektu (kritički se osvrnuti na ponudu, dati predloge ukoliko student smatra da treba).

Radni zadatak 2.: Osmisliti meni od četiri ganga (supa/čorba, toplo predjelo, glavno jelo, desert), uraditi normativ za ceo meni za 10 osoba vodeći računa o količinama, tj balansu težine svih jela u meniju. Ukupna količina (NETO) hrane u meniju ne sme biti veća od 650 gr po osobi.

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

Radni zadatak 3.: Proveriti da li u objektu evidencija i raspored čišćenja, navesti sredstva koja se koriste prilikom čišćenja opreme i podova, kao i postupak čišćenja ako postoji.

4. Četvrti radni dan – Objasniti postupak prijema i uslove skladištenja jaja, mleka i mlečnih proizvoda u objektu.

Radni zadatak 4.: Opisati postupak pripreme 2 odabrana jela iz ugostiteljskog objekta sa normativom.

5. Peti radni dan – Objasniti postupak trebovanja i nabavke namirnica u ugostiteljskom objektu (ko su dobavljači, način trebovanja, način dostavljanja namirnica).

Radni zadatak 5.: Uraditi trebovanje za osmišljeni meni (radni zadatak 2.).

6. Šesti radni dan – Opisati osnovne preventivne mere od povreda na radu.

Radni zadatak 6.: Navesti preventivne mere za sprečavanje povreda u objektu.

7. Sedmi radni dan – Ispitati koji su elementi formiranja prodajne cene obroka (proces i postupak izračunavanja nabavne i prodajne cene u objektu na osnovu godišnjeg plana nabavke namirnica ili budžeta, ili je slobodno formiranje cene na osnovu marže).

Radni zadatak 7.: uraditi prodajnu cenu menija za 1 osobu iz vežbe 2., marža je 350%. Zbog lakšeg izračunavanja nabavne cene po jedinici mere treba da budu proizvoljne (10, 20, 30, 100 dinara i sl.)

*** Primer tabele za izračunavanje je u nastavku.

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

PRIMER NORMATIVA I POSTUPKA PRIPREME

GLAVNO JELO						
ORADA SA PASTOM OD CRNIH MASLINA, PUNJENIM KROMPIROM I SOSOM OD LIMUNA						
normative za pripremu 1 porcije						
REDNI BROJ	NAZIV NANIRNICA	JEDINICA MERE	KOLIČINA BRUTO	% OTPADA	KOLIČINA NETO	NAPOMENA
1.	Orada	g	350	50	175	
2.	Ulje maslinovo	ml	40	0	40	
3.	So	g	1	0	1	
4.	Biber	g	1	0	1	
5.	Crne masline	g	20	0	20	bez koščica
6.	Suve šljive	g	5	0	5	
7.	Kačkavalj	g	5	0	5	
Priolog:						
1.	Krompir	g	60	0	60	priprema se sa ljuskom
2.	So	g	2	0	2	
Sos:						
1.	Neutralna pavlaka	ml	30	0	30	
2.	Limun	kom	1/10	0	1/10	
3.	Maslinovo ulje	ml	5	0	5	
4.	Peršun	g	3	0	3	svež
POSTUPAK PRIPREME I SERVIRANJA						
<ol style="list-style-type: none"> 1. Isfiltrirati oradu. 2. Spojiti dva fileta tako da se između njih postavi sloj paste od crnih maslina i uvezati koncem. 3. Toplotno obraditi prženjem na umerenoj temperaturi, sa predhodno zagrejanim maslinovim uljem. 4. Krompir dobro oprarati i skuvati u ljusci. Zatim ga podeliti na četvrtine ili polovine u zavisnosti od same veličine krompira. Uzdubiti ti ga, uklanjajući sredinu tako da ostane deblji sloj korice. 5. Krompir peći rerni dok ne porumeni i postane hrscav uz posipanje soli. 6. Zagrejati maslinovo ulje i dodati neutralnu pavlaku i so i ostaviti da se pavlaka ukuva. Kad dostigne stadijum ključanja, dodati naredanu koricu limuna i sveže seckan peršun, ostaviti malo još da se kuva i skloniti sa strane da se prohladi. 7. Filti od orade se serviraju uz korpice od krompira u koje se sipa sos od pavlake i limuna i dekoriše. 						

TABELA ZA IZRAČUNAVANJE 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 IZRAČUNAVANJA:

Nabavna cena =

Marža=

Pdv =

Ukupna prodajna cena=

Novi Sad, februar 2019.

Nastavnik praktične nastave

Goran Radivojević