



Универзитет у Новом Саду
Природно - математички факултет
Департман за Географију, Туризам и Хотелијерство



ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ

Проф. др Милијанко Ј. Партић

е-mail: porticprof@yahoo.com

milijanko.portic@dgt.uns.ac.rs

Предавање: уторак од 10 - 12 h;

Вежбе: петак од 14 – 16 h;

Консултације у ГИС центру бр.3:

уторак од 12 – 14 h;





- **Бодовање:**

присуство на предавањима: **5 бодова;**

присуство на вежбама: **5 бодова;**

колоквијум укупно: **40 бодова;**

семинарски рад у Word-у: **5 бодова;**

писмени и усмени испит: **30 - 45 бодова;**

што даје укупно: **100 бодова**

- Студент је **обавезан да положи-положи колоквијум;**
- Студент је **обавезан да уради, преда и презентује семинарски рад,** да би приступио полагању испита;
- **Бодови из колоквијума, семинарског рада, писменог и усменог дела испита су обавезни!**



Литература

Портић М., (2011).
Гастрономски Производи.

Универзитет Нови Сад.
Природно-математички факултет.
Департман за Географију, Туризам и Хотелијерство.





План предавања

1. Појам, генеза, настанак и развој Гастрономских производа.
2. Гастрономски Производи настали под утицајем познатих личности.
3. Хладна предјела и јела, појам, подела и технолошка припрема.
4. Супе, појам, подела и тт/припрема.
5. Топла предјела-јела од тестенина, појам подела и тт/припрема.
6. Јела од риба, ракова, и плодова мора, појам, подела и тт/припрема.
7. Готова јела и печења, појам, подела и тт/припрема.
8. Јела по поруџбини, појам, подела и тт/припрема.
9. Јела са жара-роштиља, појам, подела и тт/припрема.
10. Јела од дивљачи и прилози, појам, подела и тт/припрема.
11. Прилози за јела, варива и гарнитуре, појам подела и тт/припрема.
12. Национални Гастрономски Производи, појам, генеза, развој и тт/припрема.
13. Салате-зачини за салате-дресинг, појам, подела, т/припрема.
14. Посластичарско-пекарски производи, најпознатије торте света, пице и пецива.
15. Интернационални Гастрономски Производи, позната светска јела, тт/припрема.



План вежби

1. Хладна предјела и јела, израда стандардне рецептуре, тт/п и сервирање.
2. Супе, израда стандардне рецептуре, тт/п и сервирање.
3. Топла предјела и јела од тестенине, израда стандардне рецептуре, тт/п и сервирање.
4. Јела од риба, ракова и плодова мора, израда стандардне рецептуре, тт/п и сервирање.
5. Припрема и израда стандардне рецептуре за готова јела и печења, тт/п и сервирање.
6. Јела по поруџбини, подела, израда стандардне рецептуре, тт/п и сервирање.
7. Јела са жара-роштиља, израда стандардне рецептуре, тт/п и сервирање.
8. Јела од дивљачи и прилози, израда стандардне рецептуре, тт/п и сервирање.
9. Прилози, варива и гарнитуре, подела, израда стандардне рецептуре тт/п и сервирање.
10. Национални гастрономски производи, израда стандардне рецептуре, тт/п и сервирање.
11. Салате-зачини за салате-дресинг, подела, израда стандардне рецептуре т/п и сервирање.
12. Посластичарско-пекарски производи, подела израда стандардних рецептура, тт/о и сервирање.
13. Интернационални Гастрономски Производи Света, израда стандардне рецептуре, тт/п и сервирање.
14. Свечани оброци, Мени за Банкет, Коктел парти, понуда за 100 особа.
15. Свечани оброци, Хладно-топли бифе, понуда за 100 особа.



ПОПУЊАВАЊЕ ИНДЕКСА



ШИФРА	НАЗИВ НАСТАВНОГ ПРЕДМАТА	СТУДИЈСКА ГОДИНА	СТАТУС ПРЕДМЕТА	ЕСПБ	УКУПАН БРОЈ ЧАСОВА			БРОЈ СТРАНИЦЕ	НАСТАВНИК ПОТВЕЂУЈЕ..
					ПРЕДАВАЊА	ВЕЖБЕ	ДР.		
T352	ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ	2015/2016	0	6	2	2	-	/	

Подаци о предиспитним обавезама и полагању испита

ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ

T352	6	0	
Шифра предмета	ЕСПБ бодова	(обавезни, изборни)	
Назив предиспитне обавезе	Број поена	Датум	Потпис
Предавања			
Вежбе			
Колоквијуми			
Семинарски			