

Fakultet za turizam i hotelijerstvo / Hotelijerstvo / TEHNOLOGIJA PRIPREME HRANE

Naziv predmeta:	TEHNOLOGIJA PRIPREME HRANE			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
2323				
Studijski programi za koje se organizuje	Hotelijerstvo			
Uslovljenost drugim predmetima				
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznavanje studenata kroz teorijski i praktičan rad sa tehnologijom pripremanja jela u restoranima			
Ishodi učenja	Student se osposobljava da vlada tehnologijom pripreme hrane u ugostiteljstvu			
Ime i prezime nastavnika i saradnika				
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbe i praktičan rad u kuhinji hotela, konsultacije, i dr.			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Gastronomija: Istorijski razvoj gastronomije. Osnovna uloga gastronomije u funkciji turizma			
I nedjelja, vježbe	Gastronomija: Istorijski razvoj gastronomije. Osnovna uloga gastronomije u funkciji turizma			
II nedjelja, pred.	Organizacija rada kuhinje i saradnja sa drugim odjeljenjima, oprema i osoblje			
II nedjelja, vježbe	Organizacija rada kuhinje i saradnja sa drugim odjeljenjima, oprema i osoblje			
III nedjelja, pred.	Gastronomska terminologija			
III nedjelja, vježbe	Gastronomska terminologija			
IV nedjelja, pred.	Svježe meso (goveđe, teleće, svinjsko, jagnjeće..) primjena najpodesnije term. obrade			
IV nedjelja, vježbe	Svježe meso (goveđe, teleće, svinjsko, jagnjeće..) primjena najpodesnije term. obrade			
V nedjelja, pred.	Divljač - vrste, predpriprema, termička obrada, umaci i dodaci od tijesta i smjesa			
V nedjelja, vježbe	Divljač - vrste, predpriprema, termička obrada, umaci i dodaci od tijesta i smjesa			
VI nedjelja, pred.	Morski plodovi - podjela, vrste, predpriprema, termička obrada. Slatkovodne ribe - vrste, predpriprema, termička obrada			
VI nedjelja, vježbe	Morski plodovi - podjela, vrste, predpriprema, termička obrada. Slatkovodne ribe - vrste, predpriprema, termička obrada			
VII nedjelja, pred.	Kolokvijum I			
VII nedjelja, vježbe				
VIII nedjelja, pred.	Osnove za pripremanje jela u kuhinji. Temeljci, osnovna tijesta i smjese. Hladna predjela - vrste, predpriprema, obrada			
VIII nedjelja, vježbe	Osnove za pripremanje jela u kuhinji. Temeljci, osnovna tijesta i smjese. Hladna predjela - vrste, predpriprema, obrada			
IX nedjelja, pred.	Supe - vrste, predpriprema, obrada			
IX nedjelja, vježbe	Supe - vrste, predpriprema, obrada			
X nedjelja, pred.	Topla predjela - vrste, predpriprema, termička obrada			
X nedjelja, vježbe	Topla predjela - vrste, predpriprema, termička obrada			
XI nedjelja, pred.	Gotova jela - vrste, predpriprema, termička obrada, najpodesniji dodaci			
XI nedjelja, vježbe	Gotova jela - vrste, predpriprema, termička obrada, najpodesniji dodaci			
XII nedjelja, pred.	Kolokvijum II			
XII nedjelja, vježbe				
XIII nedjelja, pred.	Dodaci od povrća uz jela (variva i garniture). Jela po narudžbi - od svježih vrsta mesa, divljači i morskih plodova			
XIII nedjelja, vježbe	Dodaci od povrća uz jela (variva i garniture). Jela po narudžbi - od svježih vrsta mesa, divljači i			

	morskih plodova					
XIV nedjelja, pred.	Salate i poslastice (tople i hladne)					
XIV nedjelja, vježbe	Salate i poslastice (tople i hladne)					
XV nedjelja, pred.	Priprema za završni ispit					
XV nedjelja, vježbe	Priprema za završni ispit					
Opterećenje studenta						
Nedjeljno			U toku semestra			
kredita x 40/30=0 sati i 0 minuta 0 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 0 vježbi 0 sat(a) i 0 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 0 sati i 0 minuta x 16 =0 sati i 0 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 0 sati i 0 minuta x 2 =0 sati i 0 minuta Ukupno opterećenje za predmet: x 30=0 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) 0 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 0 sati i 0 minuta (nastava), 0 sati i 0 minuta (priprema), 0 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
Obaveze studenta u toku nastave						
Konsultacije						
Literatura			Duch, K., Kuharski leksikon za ugostitelje, Epoha-Zagreb, 1989. Frlić, A., Ugostiteljsko poslovanje-tehnika i organizacija, Školska knjiga, Zagreb, 1966 Grupa autora, Kuhinja za sva godišnja doba, Veble commerce, Zagreb, 1995. Ivanović, S., Kuharstvo 1, Školska knjiga, Zagreb, 2001. Escoffe, A., Le guide culinaire, Flammarion, 1985. Pellapart, H.P., Prvi kuhar svijeta, Otokar Keršovani, Rijeka, 1979.			
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje			Dva kolokvijuma po 20 poena, prisustvo 10 poena, završni ispit 50 poena. Prelazna ocjena dobija se sa osvojenih 50 poena.			
Posebne naznake za predmet			Kurikulum sačinili doc. dr Vesna Vujačić i Ljiljana Krgović			
Napomena						
Ocjena:	F	E	D	C	B	A
Broj poena	manje od 50 poena	više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena	više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena	više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena	više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena	više ili jednako 90 poena