



Opis predmeta

Opće informacije		
Nositelj predmeta	prof. dr. sc. Slobodan Ivanović	
Sunositelji predmeta	Branko Ognjenović, <i>chef</i> Dragan Visković, <i>chef</i> Robert Beznica, <i>chef</i> David Skoko, <i>chef</i> Zdravko Tomšić, <i>chef</i>	
Naziv predmeta	SUVREMENI GASTRONOMSKI TERNDOVI	
Vrsta programa	Specijalista odjela hrane i pića	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja polaznika ^{a, b, c}	5
	Broj sati (P+V)	60 (10+50)

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

- reproducirati naučeno gradivo iz područja suvremene gastronomske ponude u izvornom obliku
- opisati i interpretirati temeljne pojmove vezane za gastronomiju i zdravu prehranu koju danas probirljiv gost traži od ugostitelja
- prezentirati suvremenu organizaciju u ugostiteljskoj kuhinji
- utvrditi mjere i zakonski propisane postupke rada na siguran način i znati ih primjenjivati u praksi kod zaposlenika u kuhinji
- primjena integriranog sustava kvalitete ISO 9001: 2000 i HACCP-a Certificiranim od DNV-a u kuhinji
- primijeniti stečeno teorijsko i praktično znanje u rješavanju određene problematike vezane uz oblikovanje atraktivne i prepoznatljive gastronomske ponude u različitim ugostiteljskim objektima kroz primjenu HACCP sustava
- spoznati psihološki pristup i primjenu pravila osobne i radne higijene, te poslovne komunikacije uz uvažavanje ljudske različitosti kod zaposlenika u kuhinji
- definirati temeljne dužnosti stručnog osoblja u prezentaciji aktualnih trendova u gastronomiji koji predstavljaju jedan od uvjeta za uspješno oblikovanja cjelovite gastronomske ponude u odjelu hrane i pića
- praktično usvajanje vještina pripremanja i prgotavljanja pojedinih vrsta jela i to iz skupina: hladnih predjela, juha, toplih predjela, gotovih mesnih i ribljih jela s pridozacima na bazi tijesta, smjesa, povrća ili voća, te salata i toplih i hladnih slastica
- poticati koordinaciju, korelaciju i integraciju unutar svih nastavnih predmeta
- prosuditi na koji način kritično procijeniti valjanost svojih ideja glede oblikovanja gastronomske ponude, izabrati najpovoljniju opciju za ugostiteljsko poduzeće i argumentima obraniti svoj osobni stav tj. donošenu strategijsku odluku
- stvoriti i formulirati nove ideje glede atraktivnih gastronomskih ponuda s kojima će se ugostiteljsko poduzeće moći pojaviti na domaćem i stranom turističkom tržištu

1.2. Uvjeti za upis predmeta

SSS, majstor kuhar-konobar-slasičar, VŠS, VSS

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

Polaznik stječe teorijska i praktična znanja, te vještine kroz :

- razvijanje sposobnosti potpunog upravljanja u ugostiteljskoj kuhinji
- upravljanje ljudskim potencijalima, treniranje i obučavanje radnika u kuhinji
- definiranje važnosti primjene HACCP sustava u malim i velikim poslovnim jedinicama koji je danas veoma bitan za odjel HIP-a

- upoznavanje informatizacijskog menadžmenta, racionalizacija sirovina i namirnica, planiranje jelovnika i potreba, praćenja zaliha i troškova
- usvajanje temeljnih gastronomskih pravila, te standarda i normativa kada je u pitanju priprema različitih vrsta jela
- pravilno pisanje i sastavljanje sredstva ponude kao što je: jestvenik, menu i dnevna karta
- usvajanje modernih i klasičnih trendova u prezentiranju i pripremi hrane
- poznavanje hrvatske gastronomske baštine i njezin značaj u gastronomskoj ponudi

1.4. Sadržaj predmeta

ULOGA I VAŽNOST GASTRONOMIJE U SLUŽBI TURIZMA: uloga i zadaci gastronomije u ljudskoj prehrani kroz načela zdrave prehrane, uloga i zadatak gastronomije u ugostiteljstvu, temeljne značajke suvremene gastronomije

UPRAVLJANJE LJUDSKIM POTENCIJALIMA U UGOSTITELJSKOJ KUHINJI: organizacija rada, stvaranje pozitivne radne atmosfere, trening – trenera / kako obučavati voditelje pojedinih punktova, treniranje i obučavanje radnika - liste dnevnih dužnosti, timski rad i kooperacija, prostori i pribor, orijentacija servisu i rezultatima, prva pomoć, zdravlje i higijena

PRIMJENA HACCP SUSTAVA KROZ TOKOVE NAMIRNICA I HRANE: standardi kvalitete usluga u ugostiteljstvu, standardi kao alat za stvaranje, ciljevi standardizacije kroz stvaranje pretpostavki o kvaliteti, izazovi upravljanja promjenama u gastronomiji, Haccp sustav u ugostiteljskoj kuhinji, Haccp standard – zaštita zdravlja potrošača, veliki sustavi – način rada, procedure, mali sustavi – način rada, procedure

SUVREMENA OPREMA I NJEZINA PRIMJENJIVOST U UGOSTITELJSKOJ KUHINJI: suvremena gastronomija – suvremena tehnologija, prednosti moderne tehnologije i tehničke opreme u ugostiteljskoj kuhinji kroz organoleptička svojstva, fiziološku vrijednost i mikrobiološki aspekt, oprema ugostiteljske kuhinje: uređaji za hlađenje, kuhinjski strojevi, kuhinjski namještaj, kuhinjsko posuđe, kuhinjski alat, organizacija prostora, opreme i inventara, suvremeni proizvodno-tehnološki sustavi u ugostiteljskoj kuhinji

PREHRAMBENA INDUSTRIJA I NJEZIN ZNAČAJ U UGOSTITELJSTVU: potrebne robe u ugostiteljstvu, ulazni standardi sirovina, poluproizvoda i proizvoda u ugostiteljstvu, support, ekonomičnost i učinci

ULOGA I VAŽNOST NABAVNE SLUŽBE U UGOSTITELJSKOM PODUZEĆU: informatizacija nabave kao osnovne poslovne funkcije ugostiteljskog objekta, specifičnost nabave i čuvanje namirnica u ugostiteljstvu, strategija nabave kroz potrebe i trebovanje, planiranje i procedure nabave, racionalizacija sirovina i namirnica, planiranje jelovnika i potreba, praćenje zaliha i troškova

OBLICI PONUDE U UGOSTITELJSKOM OBJEKTU: prema kategorizaciji - hotelski restoran / karte, normative, prema tipu ugostiteljskog objekta – restorani i dr. / karte, normative, Standardni oblici gastronomske ponude, Posebni oblici gastronomske ponude – vegeterijanstvo, makrobiotika, Gastronomija lječilišta / dijabetes, celijakija, Predškolska gastronomija / dječja prehrana, Dijetna, nutricionistički kontrolirana gastronomija

MODERNI I KLASIČNI TRENDovi PREZENTIRANJA I PRIPREME HRANE: Posluživanje i pravilno slaganje na tanjurima i pliticama – Food styling, Posluživanje na Buffet stolu –Front cooking, Prigotavljanje jela u restoranu – Show cooking, Prigotavljanje jela pred gostom – filetiranje, rasijecanje, flambiranje, griliranje, miješanje, raklet, kuhanje na ledu, Tehnike i postupci izrade dekoracije, Ponuda i slaganje Buffet stola – zajutak, objed, večera

HRVATSKA GASTRONOMSKA BAŠTINA I NJEZIN ZNAČAJ U TURISTIČKOJ PONUDI: važnost nacionalne gastronomije u turističkoj ponudi, temeljna obilježja narodnih kuhinja: dalmatinske, istarske, međimursko – zagorske i slavonske, mali zalogaji, hladna i topla jela, slastice u Hrvatskoj nacionalnoj kuhinji

INTERNACIONALNA JELA I NJIHOV ZNAČAJ U PONUDI: osnovna obilježja tipičnih jela svijeta, Finger food, hladna i topla jela, slastice, vodeće svjetske destinacije i njihova prepoznatljiva ponuda, jela u trendu, njihova primjenjivost na našim prostorima

OBLIKOVANJE PONUDE ZA PANSIONSKE, Á LA CARTE, TE SVEČANE MENÜ-e: hladna jela, salate, juhe, topla predjela, glavna jela, slastice, cocktail party, buffet, banket, catering, sezonska ponuda / marunada, festival trešanja, dani čokolade i dr., promocija regije kroz domaću gastronomiju i kulturu, ponuda prema destinaciji porijekla gostiju / prepoznatljiva jela svijeta, praćenje komentara gostiju, pregled anketa zadovoljstva gostiju

1.5. Vrste izvođenja nastave

predavanja
 seminari i radionice

samostalni zadaci

	<input checked="" type="checkbox"/> vježbe <input type="checkbox"/> obrazovanje na daljinu <input checked="" type="checkbox"/> terenska nastava		<input type="checkbox"/> multimedija i mreža <input type="checkbox"/> laboratorij <input checked="" type="checkbox"/> mentorski rad <input type="checkbox"/> ostalo <hr/>				
1.6. <i>Komentari</i>							
1.7. <i>Obveze polaznika</i>							
Pohađanje nastave, aktivno sudjelovanje u praktičnom izvođenju vježbi u Zavodu za gastronomiju i restoraterstvo pri Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, završni usmeni ispit							
1.8. <i>Praćenje rada studenata</i>							
Pohađanje nastave	x	Aktivnost u nastavi	x	Seminarski rad	x	Eksperimentalni rad	x
Pismeni ispit	x	Usmeni ispit	x	Esej	x	Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	x	Referat		Praktični rad	x
Portfolio							
1.9. <i>Ocjnjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu</i>							
Pohađanje nastave donosi max 10/100 bodova, seminarski rad max 10/100 bodova, kontinuirana provjera znanja max 10/100, praktični rad max 50/100 i završni usmeni ispit max 20/100 bodova							
1.10. <i>Obvezna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)</i>							
<ol style="list-style-type: none"> Ivanović, S., <i>Menadžment gastronomije i restoraterstva</i>, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatiji, 2010. Ivanović, S., <i>Kuharstvo 1 i 3</i>, Školska knjiga d.d. Zagreb, 1998. 							
1.11. <i>Dopunska literatura (u trenutku prijave prijedloga programa)</i>							
<ol style="list-style-type: none"> Mitche u.a., <i>Küche: Management & Organisation</i>, Trauner Verlag, Linz, 2010. Hanssler K.H., <i>Management in der Hotellerie un Gastronomie</i>, Oldenbourg, Munchen, 2001. Schaetzing E., <i>Lean Management in Hotelerie und Gastronomie</i>, Deutscher Fachverlang, Franfurkt am Main 1995. Kotas R., <i>The International Hospitality Business</i>, Cassell, London 1996. Schillinger T., <i>Gastronomiemarke</i>, Friedrich-Alexander-Universitat Nurnberg, Nurnberg 1992. 							
1.12. <i>Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija</i>							
Anketiranje polaznika o organiziranosti izvođenja nastave, cjelovitosti nastavnih sadržaja, literaturi i sredstvima za učenje, uvođenju novih pristupa i oblika izvođenja i unaprijeđenja nastave, ispitima, radnoj komunikaciji s nastavnikom, informiranosti polaznika o predmetu, mogućnost utjecaja polaznika na sam sadržaj predmeta i metodologiju izvođenja nastave							