



U okviru vannastavnih aktivnosti na Departmanu za geografiju, turizam i hotelijerstvo Prirodno-matematičkog fakulteta Univerziteta u Novom Sadu, u subotu, 09.12.2017. godine, biće održan drugi po redu seminar, akreditovan od Zavoda za unapređenje obrazovanja i vaspitanja pod naslovom "Inovativne metode toplotne obrade hrane". Ovaj seminar namenjen je svim nastavnicima srednjih stručnih škola koji se bave hranom i ishranom, ali i ljudima iz privrede, menadžerima, šefovima, kuvarima i ostalim ugostiteljskim radnicima.

O temama, poput: o razlozima zbog kojih se hrana toplotno obrađuje, razmene toplote, mikrotalasi, inventar za toplotnu obradu namirnica i savremenoj opremi, kontoli toplote i bezbednosti na radu u ugostiteljskim kuhinjama, promenama na hrani tokom toplotne obrade, kontroli toplote i bezbednosti na radu u ugostiteljskim kuhinjama, "Sous Vide" metodi toplotne obrade namirnica i mnogim drugim, govoriće prof. dr Dragan Tešavnović, rukovodilac seminarara, prof. dr Jovanka Popov-Raljić, van. prof. dr Đorđe Psodorov, van. prof. dr Milijanko Portić, doc. dr Bojana Kalenjuk, nastavnik veština MSc Goran Radivojević, asistent MSc Maja Banjac, doktorant asistent MSc Milica Aleksić. Posle provere znanja, na kraju seminarara biće podeljeni sertifikati.

- Glavna tema seminarara vezana je za osnovne metode toplotne obrade namirnica u cilju dobijanja što kvalitetnijih proizvoda sa aspekta primene temperature, zdravstvene bezbednosti hrane, savremene opreme i uređaja koji prate trendove i sl. Namenjen je pre svega stručnjacima, nastavnicima srednjih stručnih škola koji predaju kuvarstvo, i ostalim koji se bave hranom, bilo da su to nastavnici usluživanja, ugostiteljskih predmeta ili prehrabmenih oblasti, i kuvari šefovi kuhinja iz privrede. Oni treba da savladaju znanja koja se odnose na korišćenje savremene opreme za dobijanje što kvalitetnijih proizvoda. Bavićemo se i biohemijskim promenama namirnica, načinom njihove pravilne obrade i do kojih promena dolazi u mastima, ugljenim hidratima, proteinima usled toplotne obrade namirnica, osvrnućemo se na promene na mineralnim materijama i mineralima, kao i na primenu popularnih mikrotalasa, koje neki smatraju štetnim, što u potpunosti nije tačno. Bavićemo se i razlozima zašto se pojedine namirnice moraju toplotno obraditi, kada su mikroorganizmi u pitanju, ali i zbog bezbednosti na radu jer se u hotelijerstvu najveći procenat požara dešava upravo u kuhinji prilikom toplotne obrade namirnica - saopštila je doc. dr Bojana Kalenjuk, specijalista iz oblasti gastronomije, hrane i pića. Značaj ovog seminarara nije vezan isključivo za stručni kadar. Takođe je namenjen i široj publici, i svi koji žele mogu da u subotu, u Sali br. 3 na Departmanu, čuju i nauče o svim inovacijama na temu toplotne obrade namirnica.