

➤ Лабораторија за подготвување и презентација на храна



Краток опис на лабораторијата и нејзината намена

Намената на опремата е за одржување на практична настава за студентите од насоките Гастрономија, исхрана и диететика и Хотелско-ресторански менаџмент. Современо опремената лабораторија за подготовка и презентација на храната овозможува студентите да стекнат практични вештини покрај теоретската едукација во областа на подготвувањето и презентацијата на храната во согласност со најсовремените светски трендови. Покрај тоа што оваа лабораторија се користи за практична едукација на студентите, нејзиниот голем капацитет и современи перформански овозможуваат таа да се користи и за комерцијално давање на угостителски услуги како кетеринг сервис, подготвување на свечени настани во рамките на Факултетот како конференциски настани, промотивни настани, приеми на делегации и сл.

Опрема со која располага лабораторијата

Факултетот за туризам и угостителство располага со комплетно опремена професионална кујна опремена според најсовремените стандарди во гастрономијата. Опремата опфаќа топол дел за подготвување храна (конвектоматска печка, електричен шпорет со четири грејни тела, плински шпорет со четири грејни тела, скара со вулкански камења, печка за пица), ладен дел (професионален фрижидер за замрзнување, фрижидер за одржување, шок фрижидер, хоризонтална ладна витрина, вертикална витрина за слатки), пекарски дел (миксер за тесто, планетарен миксер), професионален мијалник со туш, маина за миење чинии, машина за миење чаши, неутрални витрини, витрина за загревање чинии, подвижна мини кујна, стерилизатор за ножеви, апарат за пакување, ледомат, фритеза, тостер, ситна угостителска опрема и прибор за послужување.

Какви научно-истражувачки и апликативни проекти може да извршува лабораторијата?

Лабораторијата за подготвување и презентација на храна е опремена според најсовремените светски стандарди. Тоа овозможува оваа лабораторија покрај тоа што се употребува за практична едукација на студентите, да се користи и за економски цели кои што ќе му овозможат финасиски бенефит на Факултетот за туризам и угостителство-Охрид. Имено, во рамките на оваа лабораторија може да се организираат едукативни работилници за широката популација во насока на нивна доедукација во согласност со Законот за образование на возрасни. Тие работилници може да се однесуваат на техники на подготвување и сервирање на храна, подготвување на кетеринг услуги, едукативни работилници за бар и барски пијалоци (курсеви за бармени и баристи), вински работилници и сл.

Покрај тоа, оваа лабораторија располага во извонредно голем капацитет (подготовка ма менија за 100 лица), што овозможува истата да се користи и за подготвување на кетеринг услуги за комерцијални цели. Тоа ќе овозможи ефикасно искористување на оваа опрема и дополнителни финансиски приходи од една страна, но и перманентно вклучување на студентите во процесите на подготвување и сервирања на храната што ќе резултира со една комплексна едукација на студентите и од теоретски, но и од практичен аспект. Тоа ќе овозможи подобрување на квалитетот на образовниот процес и формирање на кадри кои што ќе бидат квалитетно подготвени да одговорат на потребите на пазарот на труд.