

Студијски програм: МАС Туризам			
Назив предмета: Стручна пракса МГ			
Наставник/наставници: Горан Радивојевић			
Статус предмета: обавезан на модулу гастрономија			
Број ЕСПБ: 3			
Услов:			
Циљ предмета: • обезбедити стицање практичних знања из области гастрономског менаџмента и руковођења кухињским одељењем; • развити код студената низ практичних вештина које им омогућавају разумевање и овладавање вештинама планирања, организовања, руковођења и контроле пословања одељења кухиње; • кроз показно-демонстративне вежбе студент треба да примени и развија стечена знања у обављању менаџерских операција како би савесно и стручно обављао радне задатке у угоститељским објектима током феријалне стручне праксе; • Развијање критичке свести о одговорном и професионалном односу према послу у кухињском блоку у циљу квалитетног и безбедног извршавања радних задатака;			
Очекивани исходи: <i>Након успешно савладног курса, студент је у стању да:</i> • примени и утврди стечена знања у циљу решавања радних процеса; • демонстрира знање и самостално и компететно планира, организује, руководи и контролише пословање кухињског блока; • примени знање и стручно формира/креира понуду (јеловник и мени); • развија вештине самосталног и тимског рада, одговорног и професионалног извршавања радних задатака током феријалне праксе у угоститељском објекту; • Успешно сарађује и комуницира са професионалним куварима током обављања феријалне стручне праксе.			
Садржај предмета <i>Практична настава:</i> развијање вештина организовања гастрономског догађаја; развијање вештина процеса планирања пословања кухињског блока; развијање вештина процеса руковођења радним процесом, организацијом радних задатака; развијање вештина процеса контроле пословања и извршавања радних задатака.			
Литература Тешановић, Д.(2011): Основе гастрономије за менаџере, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. Тешановић, Д.(2009): Гастрономски менаџмент, Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд Тешановић, Д.(2010): Гастрономска обрада меса. ВХШ, Београд. Портић. М. (2011): Гастрономски производи. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. Попов-Раљић, Ј., Блешић, И. (2016): Безбедност хране - примена НАССР система у угоститељству и хотелијерству. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство. Калењук, Б. (2016): Националне гастрономије, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. Псодоров, Ђ. (2014): Основи пекарства и посластичарства, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. Шкрињар, М. (2007): Храна у угоститељству и њено чување, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. Шмит, К. (2008): Велика школа кувања, Београд: Младинска књига. Богатство кулинарских утицаја, Природно-математички факултет, Нови Сад. Поповић-Мицина, К.(1990): Велики српски кувар, Београд			
Број часова активне наставе		Теоријска настава:	Остали часови:
0			6
Методе извођења наставе -демонстративно илустративни метод -метод пратичног извођења радних операција уз надзор одговорног лица у објекту.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена

Присутност на феријалној пракси	0-5	усмени испт/ писмени испит	25
Оцена из Практикума са дневником феријалне праксе	30-45		
Оцена са феријане праксе	25		