

<b>Студијски програм: ОАС Туризам</b>
<b>Назив предмета:</b> Практикум из нутриционизма и дијететике 3н
<b>Наставник/наставници:</b> <a href="#">Тешановић Драган</a> и <a href="#">Вујасиновић Весна</a>
<b>Статус предмета:</b> обавезан на модулу Нутриционизам и дијететика у угоститељству
<b>Број ЕСПБ: 4</b>
<b>Услов: Нема</b>
<p><b>Циљ предмета:</b></p> <p><b>Обезбедити</b> студентима услове за <b>развијање</b> практичног гастрономског знања радом у <b>угоститељским објектима конвенционалне, неконвенционалне и масовне исхране</b> у Републици Србији и иностранству.</p> <p><b>Развити</b> код студената низ практичних вештина које им омогућавају <b>разумевање</b> фундаменталних појмова санитације, хигијене и здравствене безбедности хране, планирања и израде јеловника и менија, <b>овладавањем и развијањем</b> вештина гастрономске обраде меса, припреме јела на бази биљака (веганска јела), вегетаријанских јела, јела за различите типове исхране.</p> <p><b>Оспособљавање</b> студената да употребљавају одговарајући кухињски инвентар и опрему, да <b>препознају</b> и реше потенцијалне ризике у радном процесу, да <b>примењују</b> стандардизоване рецептуре у поступку припреме хране, <b>развијају</b> вештине хемијских процеса током припреме одговарајућих јела;</p> <p>Студент кроз показно-демонстративне вежбе треба да <b>примени и развија</b> стечена знања у обављању радних операција како би савесно и стручно обављао радне задатке у угоститељским објектима током феријалне стручне праксе;</p> <p><b>Развијање</b> критичке свести о одговорном и професионалном односу према практичном раду у кухињском блоку у циљу квалитетног и безбедног извршавања радних задатака и <b>овладавања</b> потребним вештинама;</p>
<p><b>Очекивани исходи:</b></p> <p><i>Након успешно савладног курса, студент је у стању да:</i></p> <p><b>примени и утврди</b> стечена знања у циљу решавања основних радних процеса;</p> <p><b>демонстрира</b> знање о безбедном и стручном поступању са намирницама, <b>развија</b> вештине познавања нутритијената приликом планирања исхране, демонстрира знање током припреме јела одређеног типа исхране;</p> <p><b>реш</b> и предупреди могуће нежељене ситуације и проблеме током радних активности у циљу правилног поступања, самостално и компететно рукује кухињским уређајима;</p> <p>самостално извршава радне задатке кроз <b>примену</b> стечених знања у припреми свих група јела.</p> <p><b>примени</b> знања приликом формирања стандардизоване рецептуре, листе требовања и израде продајне цене производа;</p> <p>.примени и самостално врши планирање, нутритивно израчунавање баласирање и припрему свих врста јела за здраве и болесне потрошаче.</p>
<p><b>Садржај предмета</b></p> <p><b>Практична настава</b></p> <p><b>Предмет обухвата следеће целине:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Упознавање и савладавање технике производње хлеба и тестенина,</li> <li>- Савладавање вештине припреме колача, торти и дезерата; .</li> <li>- припрема јела неконвенционалне исхране;</li> <li>- формирања јеловника и менија за одређене типове исхране;</li> <li>- Израде стандардизованих рецептура, израчунавање калкулације за продајну цену гастрономског производа</li> <li>- упознавање хемијских процеса током рада са намирницама;</li> </ul>
<p><b>Литература</b></p> <p><b>Основна:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Попов Раљић, Ј. (2016): Исхрана. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерству.</li> <li>- Попов Раљић, Ј. (2013): Сензорна анализа хране и пића. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерству.</li> <li>- Тешановић, Д.(2016): Основе гастрономије за менаџере, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.</li> <li>- Тешановић, Д.(2010): Гастрономска обрада меса. ВХШ, Београд.</li> <li>- Попов-Раљић, Ј., Блешић, И. (2016): Безбедност хране - примена НАССР система у угоститељству и хотелијерству. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерству.</li> </ul> <p><b>Допунска:</b></p>

- Jokić, N. (1996):Dijetalna ishrana i lečenje, knjiga 2. Novinsko-izdavačka kuća "Vojska", Beograd
- Димитријевић Срећковић, В., Мартић, Т. (2020): Велики породични саветник за здраву исхрану, Младинска књига Београд.
- Вучић, М. (2009): План исхране у Војсци Србије, Војноиздавачки завод, Београд.
- РОПОВ-РАЉИЋ, Јованка: Senzorna analiza hrane i pića, Novi Sad: Prirodno-matematički fakultet, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, 2013
- Портић. М. (2011): Гастрономски производи. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.
- 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.
- Јанићевић, С. (2008): Услуге у угоститељству са техником услуживања, опремом и инвентаром. ПМФ, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.

**Број часова активне наставе**  
3

**Теоријска настава: 0**

**Практична настава: 2+1+0**

**Методe извођења наставе**

- демонстративно илустративни метод
- метод пратичног извођења радних операција

**Оцена знања (максимални број поена 100)**

<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
Присутност	0-10	Писмени/ усмени испит	0-15
Оцена из Практикума практичне наставе	0-45		
Оцена практичног рада у лабораторији	0-15		
Оцена практичног рада у наставној бази	0-15		