

Студијски програм: ОАС Туризам		
Назив предмета: Стручна пракса 4г		
Наставник/наставници: Горан Радивојевић		
Статус предмета: обавезан на Модулу гастрономија		
Број ЕСПБ: 3		
Услов: Нема		
Циљ предмета:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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>		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
- Практична настава		
Предмет обухвата следеће целине:		
<ul style="list-style-type: none"> - организација гастрономског догађаја; - планирање пословања кухињског блока; - руковођење радним процесом и организацијом радних задатака; - контроле пословања и извршавања радних задатака. 		
Литература		
Основна:		
<ul style="list-style-type: none"> - 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. VХШ, Београд. - Попов-Раљић, Ј., Блешић, И. (2016): Безбедност хране - примена НАССР система у угоститељству и хотелијерству. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство. - 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. 		
Помоћна:		
<ul style="list-style-type: none"> - Калењук, Б. (2016): Националне гастрономије, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. - Портић, М. (2011): Гастрономски производи. 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 0	Теоријска настава: 0	Остали часови: 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 феријалне праксе	25		