

<b>Студијски програм: ОАС Туризам</b>
<b>Назив предмета:</b> Стручна пракса 4н
<b>Наставник/наставници:</b> <a href="#">Горан Радивојевић</a>
<b>Статус предмета:</b> обавезан на модулу Нутриционизам и дијететика у угоститељству
<b>Број ЕСПБ: 3</b>
<b>Услов: Нема</b>
<p><b>Циљ предмета:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Обезбедити</b> студентима услове за <b>развијање</b> практичног гастрономског знања радом у угоститељским објектима конвенционалне, неконвенционалне, масовне исхране и ординацијама доктора нутрициониста у Републици Србији и иностранству.</li> <li>• <b>Развити</b> код студената низ практичних вештина које им омогућавају <b>разумевање</b> фундаменталних појмова планирања и израде стандардизованих рецептура, јеловника и менија дијеталне исхране, функционалне исхране, исхране код хроничних болестика и јела у кухињама масовне исхране.</li> <li>• <b>Овладавање и развијање</b> вештина слагања хране и пића, планирања и припреме дијеталних јела, планирања и припреме јела за пацијенте од хроничних болести, алтернативних метода исхране, функционалне исхране.</li> <li>• <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 планирања, организације, руковођења и контроле радних процеса.</li> <li>• 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;</li> <li>• <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;</li> </ul>
<p><b>Очекивани исходи:</b>  <i>Након успешно савладног курса, студент је у стању да:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>примени и утврди</b> стечена знања у циљу решавања основних радних процеса;</li> <li>• <b>демонстрира</b> знање планирања и израде стандардизованих рецептура, јеловника и менија дијеталне исхране, функционалне исхране, исхране код хроничних болестика и јела у кухињама масовне исхране,</li> <li>• <b>развија</b> вештине познавања гастрономског менаџмента,</li> <li>• <b>реша</b> и предупреди могуће нежељене ситуације и проблеме током радних операција у циљу правилног поступања,</li> <li>• самостално и компететно рукује кухињским уређајима;</li> <li>• самостално извршава радне задатке кроз <b>примену</b> стечених знања у припреми свих група јела.</li> <li>• <b>примени</b> знања приликом формирања стандардизоване рецептуре, листе требовања и израде продајне цене производа;</li> <li>• <b>примени</b> и самостално врши планирање, нутритивно израчунавање баласирање и припрему свих врста јела за здраве и болесне потрошаче.</li> </ul>
<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>- процес планирања исхране и израде јеловника и менија код дијеталне исхране, функционалне исхране, исхране код хроничних болестика и јела у кухињама масовне исхране,</li> <li>- савладавање процеса припреме јела дијеталне исхране, функционалне исхране, исхране код хроничних болестика и јела у кухињама масовне исхране,</li> <li>- упознавање и савладавање процеса руковођења кухињским одељењем, планирањем радних активности, организацијом и контролом радних процеса</li> </ul>
<p><b>Литература</b></p> <p><b>Основна:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jokić, N. (1996):Dijetalna ishrana i lečenje, knjiga 2. Novinsko-izdavačka kuća "Vojska", Beograd</li> <li>- Димитријевић Срећковић, В., Мартић, Т. (2020): Велики породични саветник за здраву исхрану,</li> <li>- Младинска књига Београд.</li> <li>- Вучић, М. (2009): План исхране у Војсци Србије, Војноиздавачки завод, Београд.</li> </ul>

- Попов Раљић, Ј. (2016): Исхрана. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерству.

**Допунска:**

- Попов-Раљић, Ј., Блешић, И. (2016): Безбедност хране - примена НАССР система у угоститељству и хотелијерству. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерству.
- 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.

<b>Број часова активне наставе</b> <b>0</b>	<b>Теоријска настава: 0</b>	<b>Практична настава:</b> <b>6</b>	
<b>Методе извођења наставе</b>			
-демонстративно илустративни метод			
-метод пратичног извођења радних операција уз надзор одговорног лица у објекту.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<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 са припремне праксе	0-15		
Оцена са феријане праксе	0-15		