

Студијски програм: МАС Нутриционизам и дијететика у угоститељству
Називпредмета: Стручна пракса НД
Наставник/наставници: Горан Радивојевић
Статус предмета: обавезан
Број ЕСПБ: 3
Услов: Нема
Циљ предмета: • Обезбедити студентима услове за усавршавање неопходних компетенција и оспособљавање за обављање менаџерских функција радом у угоститељским објектима конвенционалне, неконвенционалне, масовне исхране и ординацијама нутрициониста и дијететичара у Републици Србији и иностранству. • Развити код студената низ практичних вештина које им омогућавају разумевање процеса и активности којима су угоститељски сектори повезани међусобно и овладавање техником и технологијом рада, као и професионалном комуникацијом између угоститељских и других сектора свих облика организовања у изради јеловника, програму исхране, балансирању и производњи хране; • Овладавање и развијање менаџерских вештина слагања хране и пића, планирања нутритивно балансираних јеловника и менија и руковођења процесима организације рада - припреме и сервирања јела и пића за особе доброг здравственог стања свих старосних група, пацијенте од хроничних болести, алтернативних метода исхране, функционалне исхране. • Оспособљавање студената да препознају и реше потенцијалне ризике у радном процесу, да примењују здравствено безбедне стандарде, стандардизоване рецептуре у поступку припреме хране, развијају вештине планирања, организације, руковођења и контроле радних процеса. • Примена и развијање стечених знања у обављању радних операција како би савесно и стручно обављао радне задатке у угоститељским објектима; • Развијање критичке свести о одговорном и професионалном односу према практичном раду у кухињском блоку у циљу квалитетног и безбедног извршавања радних задатака и овладавања потребним вештинама; Очекивани исходи: <i>Након успешног савладног курса, студент је способан да:</i> • примени и утврди стечена знања за квалитетно обављање стручних и менаџерских функција у свим облицима организовања који се баве планирањем, балансирањем, израдом јеловника и менија и производњом јела, у свим облицима организовања угоститељске и друге делатности; • демонстрира знање планирања и израде стандардизованих рецептура, јеловника и менија дијеталне исхране, функционалне исхране, исхране код хроничних болестика и јела у кухињама масовне исхране, • развија вештине познавања гастрономског менаџмента, компетенције које омогућавају критичко разумевање свих активности и пословних процеса у области делатности, решавање сложених проблема, самостално управљање пословним функцијама и проактивно деловање, уз поштовање релевантних етичких стандарда; • примени знања у околностима које траже правилно расуђивање, личну одговорност и иницијативу, у сложеним и непредвидивим професионалним окружењима;
Садржај предмета Практична настава Предмет обухвата следеће целине: • оспособљавање за обављање менаџерских функција у кухињским одељењима угоститељских објеката, савладавање процеса руковођења кухињским одељењем, планирањем радних активности, организацијом и контролом радних процеса; • процес планирања исхране и израде јеловника и менија код дијеталне исхране, функционалне исхране, исхране код хроничних болестика и јела у кухињама масовне исхране; • савладавање процеса припреме јела дијеталне исхране, функционалне исхране, исхране код хроничних болестика и јела у кухињама масовне исхране;
Литература Основна: - 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): Планисхране у Војсци Србије, Војноиздавачки завод, Београд.
- Попов Раљић, Ј. (2016): Исхрана. Природно-математички факултет, Департамант за географију, туризми и хотелијерству.

Допунска:

- Попов-Раљић, Ј., Блешић, И. (2016): Безбедност хране - примена HACCP система у угоститељству и хотелијерству. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство.
- Калењук, Б. (2016): Национална гастрономија, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.
- Псодоров, Ђ. (2014): Основни 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.

Број часова активне наставе:**6****Теоријска настава:****0****Практична настава:****0+0+6****Методе извођења наставе**

- демонстративно илустративни метод
- метод практичног извођења радних операција уз надзор одговорног лица у објекту.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Присутност	0-5	Писмени/усмени испит	0-25
Оцена из Практикума практичне наставе	0-45		
Оцена са феријане праксе	0-25		