АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА ШАБАЦ
Одсек за медицинске и пословно-технолошке студије

КЊИГА ПРЕДМЕТА

ОСС – ГАСТРОНОМИЈА

Шабац, 2020.

Студијски програми: Економија; Гастрономија, Инжењерски менаџмент, Прехрамбена технологија

Назив предмета: МЕНАЏМЕНТ

Наставник: мр Никола Ђ. Јанчев, предавач

Статус предмета: Обавезан

Број ЕСПБ: 7

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Стицање основних знања о менаџменту, која су неопходна свим стручњацима у свакодневном раду. Основа за изучавање других апликативно стручних предмета.

Исход предмета

Усвајањем знања из овог предмета студенти ће бити у стању да самостално обављају задатке управљања мањим групама и стекну основу за даља изучавања стручних предмета.

Садржај предмета

Теоријска настава

УВОД У МЕНАЏМЕНТ: Појам и значај менаџмента. Теоријске поставке менаџмента. Менаџмент процеси (планирање, организовање, вођење и контролисање). Менаџмент и етика. Окружење и менаџмент. ФУНКЦИОНАЛНЕ ОБЛАСТИ МЕНАЏМЕНТА: Управљање производњом. Управљање финансијама. Управљање људским ресурсима. Управљање маркетингом. Управљање квалитетом. Стратешки менаџмент. Управљање пројектом. Управљање информацијама и информациони систем.

Практична настава

На аудиторним вежбама уз активно учествовање студената анализирају се многи примери из праксе.

Литература

1. Стојнић, М.: Основи менаџмента, Заслон, Шабац, 2004.
2. Јовановић, П.: Менаџмент, теорија и пракса, ФОН, Београд, 1999.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 45**	**Практична настава: 30**

Методе извођења наставе

Настава се изводи кроз предавања и интерактивне аудиторне вежбе на којима се израђује семинарски рад.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	10	писмени испит	30
вежбе	5	усмени испит	35
семинарски рад	20		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: ХЕМИЈА ХРАНЕ

Наставник: др Љубица У. Мијић, професор

Статус предмета: Обавезан

Број ЕСПБ: 6

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета: Упознавање са основним принципима хемије главних конституената хране. Изучавање хемијских процеса разградње и трансформације главних конституената хране који се одвијају током прераде и складиштења хране.

Исход предмета: По завршетку овог предмета студенти ће бити у стању да правилно изврше одабир сировина за производњу хране, креирају безбедне и квалитетне прехрамбене производе, воде и унапређују процесе за њихову припрему, адекватно их чувају и контролишу њихов квалитет.

Садржај предмета

Теоријска настава

Хемијски састав хране – Вода, протеини, липиди, угљени хидрати, минерали, витамини, бојене и ароматичне материје, ензими, адитиви. Непожељниконституенти хране. Сензорне карактеристике хране.

Физичко-хемијске и биохемијскепроменедокојихдолази у току прераде и чувања хране, интеракцијаизмеђубиолошких и небиолошких компонената хране и њиховутицајна квалитет производа.

Практична настава

Практична настава методолошки и тематски прати предавања. Вежбе се одвијају кроз анализу појединих сировина и прехрамбених производа.

Литература

1.O. R. Fennema, Ed :Food chemistry, 3rd edition, Marcel and Dekker, New York, 1996

2. J.M. deMan.: Principles of food chemistry, 3rd edition, Springer, New York, 1999.

3. Радовановић Р., Попов Раљић Ј. Сензорна анализа прехрамбених производа, Унивезитет у Београду-Универзитет у Новом Саду, 2000/01.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 30**	**Практична настава: 30**

Методе извођења наставе

Настава се изводи кроз предавања која су праћена аудиторним и практичним вежбама.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	5	усмени испит	55
практична настава	10		
тестови	2x15		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: РЕСТОРАТЕРСТВО

Наставник: др Мирољуб Д. Ђенадић, предавач

Статус предмета: Обавезан

Број ЕСПБ: 6

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Упознавање са делатностима угоститељства, хотелијерства и ресторатерства, законским оквирима, категоризацијом објеката, организацијом рада у ресторану у сектору производних и услужних капацитета, познавање асортимана пића и хране, савремених тенденција у гастрономији и начину услуживања, менаџмента у угоститељству

Исход предмета

Студенти ће овладати научним и стручним знањима и практичним вештинама у вођењу угоститељских објеката, ресторана, барова, кафића и формирању квалитетних ресторатерско - гастрономских услуга намењених туристима.

Садржај предмета

Теоријска настава

Појам угоститељства, хотелијерства и ресторатерства; Законски оквири РС за развој угоститељске деелатности; Појам, врсте и категоризација ресторана; Припрема и организација рада у ресторану; Уређење, изглед и опрема ресторана; Производни капацитети у угоститељству/ресторатерству; Кухињски блок – просторије за примање, чување, припремање, спремање намирница, помоћне просторије, просторије за администрацију и особље, хигијенско-санитарне просторије; Опрема кухиње у хотелу/ресторану – уређаји за хлађење и кухињски апарати; Класификација и врсте угоститељских кухиња – према начину пословања, типичним јелима, врстама јела, начинима здраве исхране; Асортиман јела и пића, пригодни и свечани оброци (piknik, party, coctail party, buffet, banket,); Савремене тенденције у гастрономији; Особље угоститељске кухиње; Услужни капацитети у хотелијерству и ресторатерству – изглед, уређење, категоризација; Састав услужног особља и техника послуживања хране; Врсте барова; Савремени менаџмент у угоститељству/ресторатерству.

Практична настава

Вежбе се изводе кроз израду практичних и семинарских радова, обилазак репрезентативних хотела и ресторана.

Литература

1. Косар, Љ (2002), Хотелијерство – теорија и пракса, Виша хотелијерска школа, Београд
2. Николић, М (2005), Угоститељство- процес, организација рада и менаџмент, Виша хотелијерска школа, Београд
3. Новаковић-Костић, Р (2012), Саобраћај и инфраструктура у туризму, ВПТШ, Ужице

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 30**	**Практична настава: 30**

Методе извођења наставе

ex cathedra; case study; дискусија одабраних тема; индивидуалне и групне презентације, теренски рад

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
Активност у току предавања	10	усмени испит	50
практична настава	10		
колоквијум-и	20	.....	
семинар-и	10		

Студијски програми: Економија, Гастрономија

Назив предмета: ЕКОНОМИЈА

Наставник: Др Зоран О. Јокић, професор

Статус предмета: Обавезан

Број ЕСПБ: 7

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Упознавање студената са основним економским категоријама и законитостима, стицање опште економске културе која ће уз касније стицање применљивог експертског знања омогућити доношење квалитетних пословних одлука, оспособљеност за успешно праћење материје која се изучава на другим економским предметима током студија.

Исход предмета

Након успешно савладаног градива, студент ће бити оспособљен да протумачи токове економских процеса који се одвијају између: домаћинство-предузеће-држава-спољно окружење. Научити како и на који начин делују законитости понуде и тражње. Како се максимизира добит у различитим пословним окружењима. Доношење пословних одлука у погледу производње у кратком и дугом временском периоду. Сазнање обележја природе појединих врста трошкова производног предузећа. Спознаја како се формира одређени ниво тражње потрошача. Какви су резултати привредног раста у односу на штедњу, инвестиције и финансијски систем. Утврђивање ниво незапослености, утицаја монетарне политике на БДП, инфлацију, раст и друге макроекономске индикаторе. Концептуалне поставке монетарне теорије. Последице отворене и затворене привреде. Откривање могућих утицаја макроекономских агрегата на стање економије и пословну активност предузећа, испитивање утицаје државе на стопу привредног раста кроз подстицање штедње, инвестиција, истраживања и развоја.

Садржај предмета

Теоријска настава

Увод у микроекономију. Анализа понуде и тражње. Еластичност понуде и тражње. Максимизирање добити. Минимизирање трошкова. Врсте трошкова производног предузећа. Утицај фискалне политике на пословање предузећа. Типови и структура тржишта. Макроекономски агрегати (друштвени рачуни). Макроекономија отворене привреде (платни биланс, девизни курсеви, тржиште добара у отвореној привреди). Агрегатна понуда и агрегатна тражња. Потрошња, штедња, инвестиције у националној економији. Незапосленост и инфлација. Привредни раст и развој. Економске функције државе.

Практична настава

Презентација семинарских радова и дискусија о њима, гостујући предавачи и истакнути стручњаци из привредне праксе, стручна посета успешним компанијама, сајмовима..

Литература:

1. Манкју Н. Г.: Принципи економије, Економски факултет, Београд, 2008.
2. Варијан Х.Р.: Микроекономија, Економски Факултет, Београд, 2010.
3. Б. Церовић, Б. Медојевић, Основи класичне политичке економије, Економски факултет, Београд .

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 45**	**Практична настава: 30**

Методе извођења наставе

Настава се изводи кроз предавања и интерактивне аудиторне вежбе.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	5	писмени испит	35
практична настава	5	усмени испт	35
семинарски рад	20		

Студијски програми: Заштита животне средине, Информационе технологије, Инжењерски менаџмент**,** Гастрономија, Здравствена нега; Економија; Фармација, Прехрамбена технологија

Назив предмета: ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК -1

Наставник: Милана А. Томић, наставник страног језика

Статус предмета: Обавезан

Број ЕСПБ: 4

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Изучавање енглеског језика у циљу оспособљавања студената за усмено и писано комуницирање.

Исход предмета

По завршеном предмету студенти ће стећи знања и способности за коришћење енглеског језика као међународног језика, у циљу активног праћења, учешћа и коришћења најновијих научних достигнућа. Самосталност у усменом и писаном комуницирању у свакодневним ситуацијама.

Садржај предмета

Теоријска настава

Лексичка, семантичка, синтаксичка, фонолошка и граматичка анализа. Основни граматички садржаји (чланови, именице, придеви, заменице, глаголска времена**,** модални глаголи, императив, прилози, бројеви). Виши степен граматичких садржаја (пасив, кондиционал, директан и индиректан говор, слагање времена, герунд, партиципи, инфинитив).

Практична настава

Тематски садржаји везани за конкретне, свакодневне ситуације из области студијских програма. Граматичке и лексичке вежбе. Теме за дискусију For & Against.

Литература

1. John & Liz Soars: Pre-Intermediate and Intermediate Student's Book New Headway English Course, Oxford University Press, 2003.
2. Томић, М. : Енглески језик; - скрипте, ВТСС, Шабац, 2011
3. Поповић, Љ., Мирић, В., :, Граматика Енглеског језика са вежбањима, Завет, Београд, 2008
4. Benson,М.: Енглеско-српски речник, Просвета, Београд, 1978

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 60**	**Практична настава: 0**

Методе извођења наставе

Настава се изводи кроз предавања, интерактивне аудиторне вежбе на којима се, уз активно усмено и писано учешће студената, утврђује градиво са предавања и уводе тематски садржаји карактеристични за студијске програме.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	15	писмени испит	20
практична настава	10	усмени испит	25
тестови	10		
семинарски рад	20		

Студијски програми: Информационе технологије, Инжењерски менаџмент, Заштита животне средине, Гастрономија, Економија, Прехрамбена технологија

Назив предмета: ОСНОВИ ИНФОРМАЦИОНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ

Наставник: др Алекса Д. Мацановић, професор

Статус предмета: Обавезан

Број ЕСПБ: 7

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Стицање основних и напредних знања о рачунарима, рачунарском хардверу, софтверу и Интер-нету неопходних за успешно изучавање других инжењерских предмета.

Исход предмета

Студент ће стећи основна знања о рачунарима, рачунарском хардверу, оперативним системима и апликативном софтверу.

Садржај предмета

Теоријска настава

Увод. Бројни системи и кодови. Историја рачунарства. Информације и подаци. Хардвер. Софтвер. Организација података. Организација датотека. Увод у базе података. Рачунарске мреже. Интернет. Заштита података. Комуникационе технологије. Перспективе развоја и примене информационих технологија. Увод у архитектуру рачунара.

Практична настава

Организована је у рачунарској сали и заснована је на активном раду студената на упознавању са: основама комуницирања са рачунаром;Windows радним окружењем; обради текста - Word; раду са радним табелама – Excel и изради PowerPoint презентације.

Литература

1. Рађеновић Б., Рађеновић М., Јевремовић С.: Информационе технологије, уџбеник ВТШ, Шабац, 2009.
2. Симић Д., "Основе информационо комуникационих технологија", уџбеник, друго издање, ФОН, Београд, 2011.
3. Обрадовић Д.: Основи рачунарства, Стилос, Нови Сад, 2006.
4. Перић Д.: Основи информационе технологије, Дигитал Дизајн, Смедеревска Паланка, 2009.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 45**	**Практична настава: 30**

Методе извођења наставе

Настава се изводи кроз предавања, аудиторне и лабораторијске вежбе, уз активно учешће студената.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
ативност у току предавања	10	писмени испит	30
практична настава	10	усмени испит	30
семинарски рад	20		

Студијски програми: Економија, Гастрономија

Назив предмета: МАРКЕТИНГ

Наставник: др Дејан Ж. Грујић, професор

Статус предмета: Обавезан

Број ЕСПБ: 7

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Упознавање студената са облицима тржишта, њиховим функционисањем, елементима тржишта и понашањем потрошача.

Исход предмета

Студенти ће стећи знања и вештине у поступности изношења проблема, логичној конструкцији, адекватној класификацији и примени конкретних метода и модела у маркетингу.

Садржај предмета

Теоријска настава

ПРЕДУЗЕЋЕ И ОКРУЖЕЊЕ: Тржиште као полазиште за примену маркетинг концепције, историјски развој тржишта, тржишне везе, елементи тржишта и уређење тржишта. Анализа окружења, тржишне структуре, узајамни односи између предузећа и тржишта, маркетинг, развој концепције маркетинга, концепт квалитета у маркетингу, нови приступ концепцији маркетинга, маркетинг у 21. веку, управљање маркетингом, маркетинг информациони систем и одлучивање, маркетинг микс, основна обележја производа, дизајн, улоге у вези са производом, микс цена, политика и стратегија одређивања цена, калкулација, микс дистрибуције. ПЛАНИРАЊЕ, ОРГАНИЗОВАЊЕ И КОНТРОЛА: Планирање маркетинга, задаци маркетинга, маркетинг стратегија, организовање маркетинга, организациони аспекти маркетинга, контрола маркетинг активности, врсте маркетинг контроле, међународни маркетинг, дефиниција међународног маркетинга, концепција међународног маркетинга, планирање стратегије производа за извоз, дистрибуција у међународном маркетингу, комуникација и промоција у међународном маркетингу, истраживање за потребе међународне комуникације и промоције.

Практична настава

Студенти активно учествују у анализи и дефинисању проблема маркетиншких активности. У лабораторији за информатику користе интернет и симулирају маркетиншке вештине.

Литература

1. Matić, N. Maketing, Banja Luka UPS 2011
2. Филиповић, В.: Маркетинг и тржиште, ФОН, Београд, 2003.
3. Douglas, P. S., Craig, C. S.: Globalna marketing strategija, Grmeč, Beograd, 2001.
4. Јовић, М.: Међународни маркетинг, ТримСофт, Београд, 2000.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 45**	**Практична настава: 30**

Методе извођења наставе

Настава се изводи кроз предавања, симулацију модела, демонстрационе примере и вежбе уз активно учествовање студената.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	10	писмени испит	25
практична настава	10	усмени испит	25
семинарски рад	30		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: ОСНОВИ ГАСТРОНОМИЈЕ

Наставник: др Драгана Д. Илић-Удовичић, професор

Статус предмета: Обавезан

Број ЕСПБ: 7

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Да студенти кроз практичан рад, вежбе, и предавања сагледају место и улогу гастрономије у савременом хотелијерству и ресторатерској индустрији и да савладају организацију и управљање у кухињама затим да овладају основним технолошким процесима при пријему, складиштењу топлотној и хладној обради јела. Да савладају основна правила за израду појединих група јела. Да израђују јеловнике, мение, калкулације и цене. Да упознају технологију припреме појединих јела. Да савладају организацију санитарне заштите у хотелским кухињама.

Исход предмета

Након положеног испита студенти ће савладати теоретска и практична знања о организацији и технологији производње јела у хотелској кухињи.

Садржај предмета

Теоријска настава

Увод у гастрономију. Место и улога међу наукама о храни. Компоненте хране. Савремени трендови у исхрани.Санитарне мере и заштита на раду у хотелској кухињи. Подела угоститељских кухиња и структура кухињског простора. Средства за рад. Средства понуде у куварству.Кухињска администрација. Набавка и складиштење хране и пића. Методе прераде намирница. Понуда оброка у угоститељству. Припремне радње у кухињи(обликовње поврћа и воћа, маринаде, зачини, запршке, фондови и темељци). Сосови, супе и чорбе. Гарнитуре. Хладна предјела. Салате. Рибе и јела од риба. Готова јела. Печења. Јела по наруџби. Свечани оброци (коктел партија, банкети, хладно-топли бифеи).Слагање хране са вином. Организација мера за спречавање тровања храном. Управљање квалитетом јела. Стандарди у кухињи.Основне пословне функције кухињског менаџмента.

Практична настава

Савладавање техника, процеса и операција при организовању и производњи појединих група јела. Израда мениа и јеловника. Израда калкулација и ценовника појединих јела.

Литература

1. Вукић, М. (2009): Основи гастрономије, ВХШ, Београд,
2. Тешановић, Д.(2009):Гастрономски менаџмент, ВХШ, Београд,
3. Graham, K. (2005):Techniques Of Healthy Cooking, The Culinary Institute Of America, New York
4. Вукић, М. (2011): Гастрономија I, ВХШ, Београд,
5. Вукић, М. (2011): Гастрономија II, ВХШ, Београд,

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 45**	**Практична настава: 30**

Методе извођења наставе

Метод усменог излагања, метод разговора, илустративно-демонстративне методе (претраживање интернета, увежбавање техника припреме хране у кухињама и обилазак кухиња, практични рад у великим хотелима и ресторанима)

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	5	усмени испит	30
практична настава	25		
колоквијуми	2 x 20		

Студијски програм: Гастрономија, Прехрамбена технологија

Назив предмета: СЕНЗОРНА АНАЛИЗА ХРАНЕ

Наставник: др Љубица Мијић, проф.

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 6

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Стицање основних знања о сензорним својствима, анатомско-физиолошким карактеристикама чула, обезбеђењу услова потребних за сензорну анализу као и о примени важнијих метода, обради података, евалуацији и тумачењу резултата сензорне анализе.

Исход предмета

Предмет треба да омогући студенту стицање вештина у погледу непосредне примене метода сензорне анализе, тумачењу резултата сензорне анализе-као саставног дела укупног испитивања и вредновања квалитета прехрамбених производа.

Садржај предмета

Теоријска настава

Увод у сензорну анализу; Сензорна анализа-значајни део система квалитете; Услови објективизације и објективности сензорне анализе (уводна разматрања, термини, тестови, услови, узорковање и узорци); Важнија сензорна својства; Анатомско-физиолошке основе сензорне анализе; Важније методе сензорне анализе (поступци оцењивања).

Практична настава

Теоријска и практична настава ће се изводити у комбинацији са интер-активном наставом, и држаће се у свим областима сензорне анализе хране. У току практичних вежби, студенти ће бити подвргнути провери индивидуалних сензорних способности. Практично ће се радити на примени одређених метода сензорне анализе, обради утврђених информација и вредновању и саопштавању резултата сензорне анализе хране.

Литература

1. Радовановић, Р., Попов-Раљић, Ј., Сензорна анализа прехрамбених производа, Универзитет у Београду, Универзитет у Новом Саду, Београд-Нови Сад, 2000.-2001.
2. JAŠIĆ, M., Tehnologija voća i povrća. Dio 1, Opšte osobine i čuvanje, hemijski sastav, nutritivna svojstva, fizikalno - hemijska i senzorna svojstva, Tehnološki fakultet, Tuzla, 2007.
3. Томић, Н., Сензорна анализа хране-практикум са теоријским основама, Пољопривредни факултет, Београд, 2016.
4. Morten Meilgaard, Gail Vance Civille, B. Thomas Carr: Sensory Evaluation Techniques, 4th Ed., CRC Press, Inc. Boca Raton, Florida, USA 2007.
5. Herbert Stone, Joel L. Sidel: Sensory Evaluation Practices 3rd Ed., Elsevier Academic Press San Diego, California, USA, 2004.
6. Harry T. Lawless, Hildegarde Heymann: Sensory Evaluation of Food, Principles and Practices, 2nd Ed., Springer Science+Business Media, LLC, New York, NY, USA, 2010.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 30**	**Практична настава: 30**

Методе извођења наставе

Теоријска предавања, практична настава.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	5	усмени испит	50
практична настава	5		
Два писмена колоквијума	2x20		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: СТРУЧНА ПРАКСА - ГА1

Наставник задужен за организацију стручне праксе: др Драгана Д. Илић-Удовичић, професор

Број ЕСПБ: 3

Услов: Нема предуслова

Циљ

Стицање потребног знања и вештина за: обављање стручних послова у савременој гастрономији; рационално коришћење животних намирница, материјала и енергије у савременој кухињи; упознавање начина вођења администртивних послова; израчунавање продајне цене различитих врста гастрономских производа; увежбавање и анализирање савремених начина послуживања јела; правилно припремање, презентирање и послуживање различитих врста гастрономских производа. Оспособљавање за рад у кухињама различитих капацитета кроз непосредну примену теоријских знања и вештина у радном процесу и повезивање усвојених теоријских знања. Развијање радних навика, одговорности за самостални рад и смисла и склоности за рад у тиму.

Очекивани исходи

Да студент, када положи испит, буде у стању да стечена теоријска знања примењује у пракси; по запошљавању, лако и брзо се укључује у радни процес; са лакоћом технички комуницира са другим запосленим; проактивно, самостално или у тиму, учествује у решавању одређене пословне проблематике; примењује мере за безбедан рад у кухињи; буде одговоран и поуздан на радном месту; разуме и поштује хијерархију и њену улогу у функционисању угоститељске установе.

Садржај стручне праксе

Студент у радно време долази у предузеће/установу и поштујући мере радне и технолошке дисциплине, изводи предвиђене активности које су описане као циљ предмета. У току извођења стручне праксе студент се упознаје са организацијом угоститељског објекта у коме обавља праксу; информише се о систему квалитета који се примењује у одређеном објекту; упознаје се са ХТЗ мерама и средствима; упознаје различите припремне процесе, сировине, полупроизводе и готове производе, упознаје се са кулинарским методама припремања хране, упознаје се са начином нуђења и послуживања хране и пића;Детаљно се упознаје са карактеристичном проблематиком из које потиче тема коју обрађује на стручној пракси; Изучава и разрађује тему стручне праксе; Израђује постављени задатак (обрађује тему стручне праксе); Припрема и предаје оверени дневник[1] са обрађеном темом стручне праксе.

Број часова , ако је специфицирано	**350 (150+200)**

Методе извођења

Стручну праксу студенти обављају уз кординисани стручни надзор, помоћ и вођење од стране одговорног сарадника у наставној бази и установи у којој се стручна пракса обавља. Стручна пракса се изводи у току летњег распуста у виду феријалне праксе, у трајању од месец дана, а у свему према Правилнику о обављању стручне праксе.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Активност у току стручне праксе	10	излагање теме и извештаја	25
Извештај о обављеној стручној пракси	20	одговори на питања	25
Оцена дневника сртучне праксе	20		

[1]Дневник стручне праксе потписом и печатом оверава одговорно лице у предузећу/установи где је практична настава реализована, чиме се потврђује редовно и активно ангажовање студента на стручној пракси.

Дневник стручне праксе може бити начињен и предат и у електронском облику- на компакт диску. У том случају се издаје посебна потврда од стране одговорног лица у предузећу/установи где је практична настава реализована, чиме се потврђује редовно и активно ангажовање студента на стручној пракси.

Студијски програми: Инжењерски менаџмент; Информационе технологије, Економија, Гастрономија

Назив предмета: ПОСЛОВНА ЕТИКА И КОМУНИКАЦИЈА

Наставник: др Зоран О. Јокић, професор

Статус предмета: Обавезан

Број ЕСПБ: 6

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Упознавање студената са етичким и моралним вредностима и комуникацијским вештинама неопходним за праћење осталих апликативних предмета, а потом и обављање професионалног рада.

Исход предмета

Студенти ће стећи основна знања о етичким и моралним вредностима, као и комуникацијске вештине неопходне за обављање професионалног рада.

Садржај предмета

Теоријска настава

*ЕТИКА***:** Етичке теорије и правила. Методе етике. Етика у пословању. Значај пословне етике. Етика и решавање конкретних пословних ситуација. Етика и дискриманција на радном месту. Етички аспекти рекламе и пропаганде. Вредносни етички систем савременог привредног друштва. Пословно окружење и одговорност привредног друштва. Професионални етички кодекси.

КОМУНИКАЦИЈА: Дефиниција и облици комуникације. Основни појмови и одреднице пословног кумуницирања. Психолошки аспекти комуницирања. Социолошки аспекти комуницирања. Комуникационе вештине. Вербално, невербално комуницирање. Писмено комуницирање. Облици комуникције. Састанци. Конференције за штампу. Саветовања. Употреба савремених електронских метода и техника у комуницирању. Интерно комуницирање. Превентивна, дијагностичка и терапијска комуникација. Принципи успешне комуникације. Могућности унапређења комуникације. Јавна комуникација.

Практична настава

На часовима аудиторних вежби детаљно се разматрају поједине теме са програма предавања и студенти излажу своје семинарске радове.

Литература

1. Рађеновић Б., Родић Н., Рађеновић М.: Комуникологија, Висока технолошка школа струковних студија, Шабац, 2010.
2. Котлица, С.: Основи предузетништва, Виша пословна школа, Нови Сад, 2003.
3. Врачар, Д.: Стратегија тржишног комуницирања, Економски факултет, Београд, 1999.
4. Марић, Ј.: Медицинска етика, Медицински факултет, Београд, 2003.
5. Мандић, Т.: Комуникологија, Clio, Београд, 2003.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 30**	**Практична настава: 30**

Методе извођења наставе

Настава се изводи кроз предавања, интерактивне аудиторне вежбе уз активно учешће студената.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	15	писмени испит	40
практична настава	5		
колоквијуми	2x20=40		

Студијски програми: Инжењерски менаџмент; Заштита животне средине; Информационе технологије; Фармација; Економија; Гастрономија; Прехрамбена технологија

Назив предмета: ПОСЛОВНА ЕКОНОМИКА

Наставник: др Небојша М. Матић, професор

Статус предмета: Обавезан/Изборни

Број ЕСПБ: 7

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Стицање основних теоријских и практичних знања о пословању савременог предузећа у условима динамичког привредног и друштвено-политичког окружења.

Исход предмета

Студент ће стећи основна знања о релевантним економским величинама, карактеристикама савременог предузећа, основним економским принципима и функцијама предузећа. Стицање вештина мерења и описа основних економских показатеља успешности предузећа.

Садржај предмета

Теоријска настава

ОСНОВНИ ЕКОНОМСКИ ПОЈМОВИ*:* Увод, предмет и циљ изучавања пословне економике. Повезаност пословне економике са другим дисциплинама. Репродукција. ПОЈАМ ПРЕДУЗЕЋА, ЦИЉЕВИ И ЕЛЕМЕНТИ. Врсте предузећа: друштва лица и друштва капитала. Имовина предузећа: пословна и ванпословна средства. Основна средства: амортизација. Обртна средства: оптимизација величине и структуре залиха. Извори средстава предузећа: сопствена и позајмљена средства.Укупни расходи предузећа: трошкови, калкулације цене коштања. Укупни приход предузећа: добит и губитак, расподела добити. Инвестиције. Ефикасност пословања предузећа: продуктивност, економичност и рентабилност. Информациони систем предузећа као основа за праћење и контролу ефикасности. ФУНКЦИЈЕ ПРЕДУЗЕЋА. Вертикална и хоризонтална подела функција. Стратегија развоја предузећа.

Практична настава

У првом циклусу изводе се рачунске вежбе из: амортизације основних средстава, оптимизације залиха обртних средстава, калкулације цене коштања производа, обрачун укупног прихода предузећа, добити и расподеле добити. Израда елементарних показатеља ефикасности предузећа: продуктивности, економичности и рентабилности.

Литература

1. Симић Антонијевић, Д.: Економика и организација предузећа, ВТШ Шабац,2004.
2. Кисић С., Перовић-Јовановић М., Економика предузећа принципи и примена, БПШ Београд, 2010.
3. Петровић, М., Кисић, С.: Економика предузећа, Савремена администрација, Београд, 2001.
4. Адижесов буквар за предузетнике, Исак Адижес , 2004.
5. Др Благоје Пауновић: Економика предузећа (предузеће, окружење и улагања), Центар за издавачку делатност Економског факултета у Београду, Београд, 2008.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 45**	**Практична настава: 30**

Методе извођења наставе

Настава се изводи кроз предавања и аудиторне вежбе.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	5	писмени испит	35
активност на вежбама	5		
семинарски рад	20		
колоквијум	35		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: ПЕКАРСТВО И ПОСЛАСТИЧАРСТВО

Наставник: др Гордана Д. Јовановић, професор

Статус предмета: Обавезан

Број ЕСПБ: 6

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Усвајање основних теоријских знања о сировинама и законитостима у производњи одређених врста пекарских и посластичарских производа као и повезивање теоријског знања са практичним радом; Оспособљавање студената да стечена знања примењују у решавању проблема који се јављају у пракси.

Исход предмета

Након успешно савладаног курса, студенти су стекли неопходна знања о: реолошким, хемијским и физичким особинама пекарских и посластичарских производа, хигијенским и санитарни условима производње, органолептичким параметрима квалитета пекарских и посластичарских производа као и вештинама које су потребне за успешну припрему, чување, презентовање и послуживање готових пекарских и посластичарских производа.

Садржај предмета

Теоријска настава

Сировине у пекарству и посластичарству (брашно, квасац, со, шећер, адитиви, млеко и млечни производи, воће и прерађевине од воћа). Пекарски производи: Пшенични хлеб. Припрема сировина, замес, ферментација и премесивањетеста, формирање и печење теста. Паковање и чување хлеба. Параметри квалитета хлеба. Грешке на хлебу. Ражани хлеб. Грахам хлеб. Кукурузни хлеб. Тост. Двопек

Фини пекарски производи. Посластичарски производи (квасно тесто, тестане коре, лиснато тесто, медено тесто, парено тесто, бисквитно тесто, прхко тесто, кромпиртесто).Преливи и глазуре. Кремови. Производња колача. Производња и украшавање торти. Производња сладоледа.

Практична настава

Савладавање техника, процеса и операција при изради различитих врста пекарских и посластичарских производа. На вежбама се такође разматрају поједини параметри квалитета основних сировина и неких готових производа.

Литература

1. Јовановић, Г.: Пекарство и посластичарство, Висока медицинска и пословно-технолошка школа струковних студија, Шабац, 2016.
2. Псодоров, Ђ., Вукић, М.: Посластичарство и пекарство 1 и 2, Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд, 2010.
3. Јовановић Г.:Технологија жита, брашна и кондиторских производа, ВТШСС Шабац, 2009.
4. Попов-Раљић, Ј, Стојшин, Љ. Технологија кондиторских производа, Пољопривредни факултет, Земун, 2007.
5. Јовановић Г.:Практикум за вежбе из Технологије жита, брашна и кондиторских производа, Висока технолошка школа струковних студија Шабац, 2010
6. Радовановић, Р., Попов-Раљић, Ј.: Сензорна својства квалитета пекарских производа, Пољопривредни факултет, Београд 2000/01.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 30**	**Практична настава: 30**

Методе извођења наставе

Метод усменог излагања, метод разговора, илустративно-демонстративне методе (увежбавање техника припреме пекарских и посластичарских поизвода, практичан рад у хотелима и ресторанима).

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршниспит**	**поена**
активност у току предавања	5	усмени испит	30
практична настава	25		
колоквијуми	2x20		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ

Наставник: др Драгана Д. Илић-Удовичић, професор

Статус предмета: Обавезан

Број ЕСПБ: 7

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Упознавање са врстама гастрономских производа према пореклу, намени, намирницама и поступку производње, са посебним акцентом на домаћим и националним јелима карактеристичним за наше поднебље и њихов значај у угоститељско – туристичкој понуди.

Исход предмета

Студенти ће након положеног испита бити у стању да припреме различите врсте гастрономских производа карактеристичних за наше поднебље и познаваће детаљно поступке за њихову производњу.

Садржај предмета

Теоријска настава

Дефинисање гастрономских производа. Занатски и индустријски гастрономски производи.

Врсте гастрономских производа према пореклу (домаћи, нацинални, интернационални).

Врсте гастрономских производа према намени (хладно предјело, супе, чорбе, потажи, велутеи, топла предјела, готова јела, јела по поруџбини итд.). Врсте гастрономских производа према намирница од којих се припремају (јела од меса и производа од меса, јела од млека и производа од млека, јела од поврћа и производа од поврћа итд.). Врсте гастрономских производа према начину производње (суви метод топлотне обраде, влажни метод топлотне обраде и сл.).

Гастрономски производи карактеристични за наше поднебље и њихов значај у угоститељско – туристичкој понуди. Параметри квалитета гастрономских производа (хигијенско – токсиколошки, технолошки, нутритивни, сензорни и тржишно – потрошачки).

Практична настава

Упознавање са понудом угоститељских објеката из окружења и анализа гастрономских производа унутар њих. Одређивање препознатљивих гастрономских производа по регионима и стандардизација рецептура за њихову производњу.

Литература

1. Вукић, М., Дрљевић, О. (2006): Гастрономски производи. Висока хотелијерска школа, Београд.
2. Тешановић, Д. (2009): Гастрономски менаџмент. Висока хотелијерска школа, Београд.
3. Ковачевић, А. (2000): Гастрономија у савременој организацији рада. Сацен, Београд.
4. Шапић, Д. (2004): Сви српски брендови. ЦМЦ, Београд.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 30**	**Практична настава: 45**

Методе извођења наставе

Интерактивна настава, студијски истраживачки рад, писмена и усмена провера знања.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	5	усмени испит	30
практична настава	25		
колоквијуми	2x20		

Студијски програми: Заштита животне средине; Информационе технологије**;** Инжењерски менаџмент; Гастрономија; Здравствена нега; Економија; Фармација, Прехрамбена технологија

Назив предмета: ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК -2

Наставник: Милана А. Томић, наставник страног језика; Ана М. Матић, наставник страног језика

Статус предмета: Обавезан

Број ЕСПБ: 4

Услов: Положен испит из Енглеског језика I

Циљ предмета

Развијање и усавршавање читања, говора, разумевања и писања у оквирима студијских програма. Коришћење језика струке и стручне литературе, како би се пратио развој науке, производних технологија (хемијске, фармацеутске, прехрамбене), Заштите животне средине, Иинформационе технологије и Инжењерског менаџмента, у свету**.**

Исход предмета

Студенти ће стећи знања и способности за коришћење енглеског језика, не само као међународног језика, већ и као језика струке у циљу праћења, учешћа и коришћења најновијих научних достигнућа. Самосталност у усменом и писаном комуницирању, како у свакодневним ситуацијама, тако и у пословним контактима, креирању и излагању презентација на рачунару и пословној кореспонденцији.

Садржај предмета

Теоријска настава

Сировине у производњи хемијске, фармацеутске, прехрамбене индустрије, основни технолошки поступци у индустрији, преглед основних производа, мере безбедности током рада у лабораторијама, при хемијско-технолошким процесима у прехрамбеној и фармацеутској индустрији, глобално угрожавање и загађивање животне средине и последице, контрола квалитета, управљање људским ресурсима, коришћење савремених информационих технологија, Graphics & design, Multimedia, Web design, Programming, Manage-ment processes, planning, organizing, controlling, Management information systems, Safety & health issues.

Практична настава

Усмена и писана комуникација у оквирима студијских програма, усмена пословна и писана пословна комуникација, као и сви други облици пословног језика (Пословна писма, наруџбине, преговори, уговори, плаћање, испорука, пријаве за посао, CV). Креирање и излагање презентација на рачунару. Разговор на тему културе и понашања при формалним и неформалним сусретима.

Литература

1. European Journal of Pharmaceutical Sciences, Elsevier BV, Amsterdam, Netherlands.
2. Journal of Pharmaceutical Sciences, John Wiley & Sons, United States.
3.Ђурђевић Милошевић Д., Илић Д. : Основи прехрамбене технологије, скрипта ВТШСС Шабац, 2009
4. Пантелић,Ж., et al **. :** Hazardous Waste in the Republic of Serbia, Ministry of Environmental protection,Bedjug d.o.o, Belgrade, 2007
5.Dietel M.N., Dietel J.R., Nieto R.T., Business and e-Commerce How to Program (1st edition), Prentice Hall,2000
6. Brown, Jonathan, Comп.: Selective Guide to Literature on Engineering Management, No5
7.Kerzner, H.,: Project Management, John Willz & Sons, 2000
8. Gartside L., Model Business Letters, Pitman, London, 1992
9..Ланда, М.: Привредно-пословни речник, Грмеч, Привредни преглед, 2001.
10.Томић М. : Business English – скрипта, ВТСС, Шабац, 2011

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 60**	**Практична настава: 0**

Методе извођења наставе

Настава се изводи кроз предавања, интерактивне аудиторне вежбе на којима се, уз активно усмено и писано учешће студената утврђује градиво са предавања и уводе тематски садржаји карактеристични за студијске програме.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	15	писмени испит	20
практична настава	10	усмени испт	25
тестови	10		
семинарски рад	20		

Студијски програми: Гастрономија, Прехрамбена технологија

Назив предмета: БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ

Наставник: др Гордана Д. Јовановић, професор

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 6

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Стицање теоријских и практичних знања о микроорганизмима као узрочницима кварења животних намирница која ће студентима омогућити да савладају основне принципе производње здравствено безбедне хране у кухињама.

Исход предмета

Студенти, који су положили предмет, стекли су потребна теоријска и практична знања о потенцијалним опасностима које могу угрозити здравље потрошача и оспособљени су да примењују одговарајуће хигијенске норме при производњи хране.

Садржај предмета

Теоријска настава

Законска регулатива о безбедности хране. Основни елементи добре произвођачке и хигијенске праксе. Природа и принципи општих модела НАССР у производњи, преради и промету хране.Микроорганизми узрочници кварења животних намирница. Фактори који потпомажу или инхибирају активност микроорганизама. Типови кварења хране. Млеко и производи од млека. Месо и производи од меса. Јаја. Рибе, ракови и шкољке. Поврће, гљиве и њихови производи. Воће и производи од воћа. Житарице и производи од житарица. Кондиторски производи. Зачини и адитиви. Освежавајућа безалкохолна пића. Вода за пиће. Токсикоинфекције храном. Чистоћа и санитарне мереу угоститељској кухињи. Одлагање кухињског отпада. Уништавање инсеката и глодара.

Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад

Оквир и циљ НАССР плана. Израда дијаграма тока процеса. Принципи НАССР – а. Примена НАССР -а за одређене врсте прехрамбених производа (морски плодови, риба, млевено месо, прерађевине од меса, јаја). Разрада НАССР за храну без топлотне обраде (свеже салате), храну припремљену одговарајућим поступком уз хладно сервирање (салате од поврћа са мајонезом), храну припремљену одговарајућим поступком топлотне обраде и посластичарске производе.

Литература

1. Шкрињар, М., Тешановић, Д.:*Храна у угоститељству и њено чување*, ПМФ, Нови Сад,2007.
2. Стојановић, М., Никшић, М: *Технолошка микробиологија биљних производа*, ПФ, Београд, 2000.
3. Попов Раљић, Ј., Блешић, И.: *Безбедност хране – примена НАССР система у угоститељству и хотелијерству*, ПМФ, Нови Сад, 2012.
4. Тешановић, Д.: Санитарна заштита и безбедност у хотелијерству, ВХШ, Београд, 2011.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава:** 30	**Практична настава:** 30

Методе извођења наставе

Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршнииспит**	**поена**
активност у току предавања	5	усмени испит	30
практична настава	5		
семинарски рад	20		
колоквијуми	2x20		

Студијски програми: Инжењерски менаџмент; Гастрономија, Прехрамбена технологија

Назив предмета: ОСНОВИ ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ

Наставник: др Гордана Д. Јовановић, професор

Статус предмета: Обавезан/Изборни

Број ЕСПБ: 7

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета: Стицање знања о сировинама за производњу прехрамбених производа, као и принципима технолошких поступака производње и добијања квалитетних, здравствено исправних и нутритивно вредних прехрамбених производа. Стицање знања о индустријској производњи хране и њиховој примени. Стицање теоријског и практичног знања о оцењивању квалитета прехрамбених производа и готове хране у складу са њиховом применом у исхрани потрошача.

Исход предмета

Након успешно савладаног курса, студенти ће стећи неопходна знања о: саставу и карактеристикама различитих прехрамбених производа, најважнијим узроцима кварења хране, методама конзервисања и чувања хране, као и карактеристичним технолошким операцијама у прехрамбеној индустрији,како би у пракси успешно организовали вођење производног процеса и анализу одговарајућих прехрамбених производа.

Садржај предмета

Теоријска настава

Значајн исхране. Храна и хранљиве материје. Енергетска и физиолошка вредност намирница. Закони рационалне исхране. Квалитет прехрамбених производа. HACCP. Појам сировине и полусировине. Микробиологија хране. Кварење и конзервисање прехрамбених производа. Основне операције у производњи прехрамбених производа. Припрема сировине за производњу и технолошки поступак производње. Месо. Методе конзервисања меса. Преглед производа од меса. Млеко. Основни процеси у преради млека. Преглед производа од млека. Јаја. Класирање, чување, складиштење. Производи од јаја. Рибе, производи од рибе и морски плодови.

Уљарице. Производња биљних уља. Шећерна репа. Производња шећера. Морфолошке карактеристике житарица. Чување, складиштење и прерада житарица. Млински и пекарски производи. Сировине, операције и процеси у кондиторској индустрији. Кондиторски производи. Воће и поврће. Промене у плодовима у току чувања. Специфичне операције при преради воћа и поврћа. Преглед производа од воћа и поврћа. Вино и јака алкохолна пића. Пиво. Утицај прехрамбене индустрије на животну средину.

Практична настава

Рачунске вежбе обухватају прорачун норматива сировина за различите прехрамбене производе**.** Лабораторијске вежбе обухватају: Одређивање хемијског састава млека, меса, воћа и поврћа, вина, јаких алкохолних пића и пива, као и контролу квалитета одговарајућих прехрамбених производа.

Литература

1. Вереш, М.: Основи конзервисања, ПФ, Београд, 1991.
2. Гавриловић М.: Технологија кондиторских производа, Универзитет у Новом Саду, 2003.
3. Златковић Б.: Технологија прераде и чувања воћа, Пољопривредни факултет, Беогад, 2003.
4. Вујчић И.: Млекарство, 1 део, Научна књига Београд, 1985.
5. Поповић, Г.: Упутства за вежбе из прехрамбене технологије, скрипта, ВТШ, Шабац, 2006.
6. Јовановић, Г.: Технологија воћа, поврћа и сокова, ВТШСС, Шабац, 2009.
7. Јовановић Г.:Технологија жита, брашна и кондиторских производа, ВТШСС Шабац, 2009.
8. Ђуришић, Б.: Технологија хране и пића,ВХШ, Београд, 2008.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 45**	**Практична настава: 30**

Методе извођења наставе

Настава се изводи кроз предавања која су праћена лабораторијским и рачунским вежбама.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршниспит**	**поена**
активност у току предавања	5	усмени испит	**30**
практична настава	15		
колоквијуми	2x25		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА

Наставник: др, Драгана Д. Илић Удовичић, професор

Статус предмета: Обавезан

Број ЕСПБ: 6

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Предмет треба да омогући студенту стицање знања из једног од основних облика писаних понуда у гастрономији – менија, (врсте менија, графичко решење менија, састав и садржинско дизајнирање, менији за различите групе конзумената). Кроз предмет студент се упознаје са средствима понуде хране у гастрономској индустрији. Мени као алат менаџмента у различитим операцијама може помоћи у осигурању успеха и профита сваке кухиње. Кроз овај предмет студент учи да састави мени према намени и кроз практичне вежбе овлада значајним бројем менија који су незаобилазни у савременој индустрији производње и сервиса хране.

Исход предмета

Након положеног испита студенти ће стећи знања и вештине потребне за самосталну израду менија, анализу трошкова и прихода продајних гастро одељења, извођење успешности пословања, као и стручност у познавању и састављању менија у односу на различите потребе конзумената.

Садржај предмета

Теоријска настава

Појам менија, смисао менија, порекло планера менија;Оруђе потребно за планирање менија; Значај демографских фактора за стратегију и планирање менија; Институционална услуга хране; Индустријска услуга хране, профит, операционе методе одређивање цене; Комерцијална услуживања хране; Упознај свој ресторан, Тржишни преглед; Планирање менија и нутритивности; Мени, стилови, карактеристике менија; Карактеристике маркетинга менија, основни принципи прављења менија; Карактеристике менија – организација и презентација; Типови менија; Планирање оброка и менија; Мени за различите оброке и прилике; Навођење пића; Дефинисање стандарда рецептура у индустрији; Тест производа; Коштање рецептура, важност цене рецептуре, профитабилно планирање менија; Анализа менија.

Практична настава

У оквиру вежби разматра се гастрономска понуда путем јеловника, јеловник, мени, дегустације као вид гастрономске понуде, затим проучавају се врсте и методе калкулације (одерђивање менија, методе за оцењивање и анализу профитабилности). Изучава се терминологија која се користи у набавци угоститељске робе.Вежбе се реализују и кроз праксу студената у различитим угоститељским објектима у земљи.

Литература

1. Вукић, М., Дрљевић, О. (2011): Планирање менија, ВХШСС Београд
2. Brown, D. R. (2002): The Restaurant Managers Handbook: How to Set Up, Operate, and Manage a Financially
3. Successful Food Service Operation", Atlantic Publishing Company (FL); 3 Har/Cdr edition,.
4. McVety, P. J. (2001): Fundamentals of Menu Planning, 2nd Edition, Wiley; 2 edition, February 2.
5. Miller E. J.Menu pricing and strategy;

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 30**	**Практична настава: 30**

Методе извођења наставе

Предавања се изводе уз помоћ електронских помагала (видео бим).

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	5	усмени испит	30
практична настава	25		
колоквијуми	2x20		

Студијски програми: Здравствена нега, Фармација, Гастрономија, Прехрамбена технологија

Назив предмета: ИСХРАНА И ДИЈЕТЕТИКА

Наставник: др Драгана Д. Илић-Удовичић, професор

Статус предмета: обавезан/изборни

Број ЕСПБ: 7

Услов: нема предуслова

Циљ предмета

Упознавање студената са проблематиком исхрану различитим условима живота и рада. Оспособљавање за самостални рад на организацији правилне исхране. Стицање знања и вештина о режиму исхране и дијетикоја се примењује код различитих здравствених поремећаја (поремећаји метаболизма, проблеми кардиоваскуларног система, поремећаји функције бубрега, гастро-интестинални поремећаји и другим патолошким стањима).

Исход предмета

По завршетку овог предмета студенти ће бити оспособљени за проучавање физиолошких улога и потреба организма у енергији, хранљивим и заштитним материјама код здравих и болесних људи. Студенти ће стећи основна знања о последицама изазваним неправилном исхраном. Руковођење ризиком у припреми и расподели хране у здравственим установама.

Садржај предмета

Теоријска настава

Физиолошка улога хране, дигестивни органи и механизми варења хране. Општи принципи правилне исхране. Пирамида исхране. Енергетске потребе. Хранљиве материје: протеини, масти, угљени хидрати. Хидросолубилни и липосолубилни витамини: биохемија, физиолошке улоге, нутритивни извори и дневне потребе. Минерали: макроелементи и микроелементи: биохемија, физиолошке улоге, нутритивни извори и дневне потребе. Хигијена намирница анималног и биљног порекла, комбиновање намирница. Индекс ситости намирница. Процена степена ухрањености. Промене при кулинарској обради намирница. Исхрана у хотелској индустрији. Исхрана појединих категорија здравих људи. Поједини правци у исхрани – вегетеријанство, макробиотика. Медицинска нутритивна превенција и медицинска нутритивна терапија болести недовољне исхране. Медицинска нутритивна превенција и медицинска нутритивна терапија.

Практична настава

Антропометријска мерења и израчунавања. Одређивање енергетских потреба различитих популационих група. Одређивање потреба у хранљивим и заштитним материјама: витамини и минерали. Медицинска нутритивна превенција и медицинска нутритивна терапија болести недовољне и преобилне исхране. Прављење целодневног програма исхране.

Литература

1. Росић, М., Анђелковић, И., Росић Г.: Основни принципи нутриционизма и дијететике, Београд, 2003.
2. Прибиш, В.:Нутритивне особине хране, Технолошки факултет, Нови Сад, 1999.
3. Симић, Б.:Дијететика, Наука, Београд, 1998.
4. Новаковић,Б., Миросављев, М.: Хигијена исхране, Медицински факултет у Новом Саду, 2005.
5. Јокић, Н.: Дијетална исхрана и лечење, Београд, 1996.
6. Јокић, Н.: Правилна исхрана и припремање хране, Београд, 1998.
7. Илић Удовичић, Д.: Основни принципи нутриционизма и дијететике, скрипта, ВТШСС Шабац 2014,
8. http:/www.efsa.europa.eu.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 45**	**Практична настава: 45**

Методе извођења наставе

Предавања, вежбе, семинарски радови, колоквијум

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активности у току предавања	5	усмени испит	30
практична настава	25		
колоквијуми	2x20		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: СТРУЧНА ПРАКСА - ГА2

Наставник задужен за организацију стручне праксе: др Гордана Д. Јовановић, професор

Број ЕСПБ: 4

Услов: Нема предуслова

Циљ

Стицање потребног знања и вештина за: обављање стручних послова у савременој гастрономији; рационално коришћење животних намирница, материјала и енергије у савременој кухињи; упознавање начина вођења администртивних послова; израчунавање продајне цене различитих врста гастрономских производа; увежбавање и анализирање савремених начина послуживања јела; правилно припремање, презентирање и послуживање различитих врста гастрономских производа. Оспособљавање за рад у кухињама различитих капацитета кроз непосредну примену теоријских знања и вештина у радном процесу и повезивање усвојених теоријских знања. Развијање радних навика, одговорности за самостални рад и смисла и склоности за рад у тиму.

Очекивани исходи

Да студент, када положи испит, буде у стању да стечена теоријска знања примењује у пракси; по запошљавању, лако и брзо се укључује у радни процес; са лакоћом технички комуницира са другим запосленим; проактивно, самостално или у тиму, учествује у решавању одређене пословне проблематике; примењује мере за безбедан рад у кухињи; буде одговоран и поуздан на радном месту; разуме и поштује хијерархију и њену улогу у функционисању угоститељске установе.

Садржај стручне праксе

Студент у радно време долази у предузеће/установу и поштујући мере радне и технолошке дисциплине, изводи предвиђене активности које су описане као циљ предмета. У току извођења стручне праксе студент се упознаје са организацијом угоститељског објекта у коме обавља праксу; информише се о систему квалитета који се примењује у одређеном објекту; упознаје се са ХТЗ мерама и средствима; упознаје различите припремне процесе, сировине, полупроизводе и готове производе, упознаје се са кулинарским методама припремања хране, упознаје се са начином нуђења и послуживања хране и пића; Детаљно се упознаје са карактеристичном проблематиком из које потиче тема коју обрађује на стручној пракси; Изучава и разрађује тему стручне праксе; Израђује постављени задатак (обрађује тему стручне праксе). Припрема и предаје оверени дневник[2] са обрађеном темом стручне праксе.

Број часова , ако је специфицирано	**500 (300+200)**

Методе извођења

Стручну праксу студенти обављају уз кординисани стручни надзор, помоћ и вођење од стране одговорног сарадника у наставној бази и установи у којој се стручна пракса обавља. Стручна пракса се изводи у току летњег распуста у виду феријалне праксе, у трајању од месец дана, а у свему према Правилнику о обављању стручне праксе.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Активност у току стручне праксе	10	излагање теме и извештаја	25
Извештај о обављеној стручној пракси	20	одговори на питања	25
Оцена дневника сртучне праксе	20		

[2]Дневник стручне праксе потписом и печатом оверава одговорно лице у предузећу/установи где је практична настава реализована, чиме се потврђује редовно и активно ангажовање студента на стручној пракси.

Дневник стручне праксе може бити начињен и предат и у електронском облику- на компакт диску. У том случају се издаје посебна потврда од стране одговорног лица у предузећу/установи где је практична настава реализована, чиме се потврђује редовно и активно ангажовање студента на стручној пракси.

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: ГАСТРОНОМСКА ОБРАДА МЕСА

Наставник: др Драгана Д. Илић-Удовичић, професор

Статус предмета: Обавезан

Број ЕСПБ: 6

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Да упозна студенте са својствима, грађом и хемијским саставом меса, његовим значајем у исхрани, променама током чувања, хлађења, сољења, маринирања и топлотне обраде. Упознавање са врстама и категоријама меса. Неопходно је савладати технике и поступке за припрему јела од меса којима се постижу оптимална јестива својства ове намирнице (боја, текстура, сочност, тврдоћа, мекоћа, пластичност и еластичност). Током обраде меса неопходно је заштитити сирово месо и јела од контаминације непожељним микроорганизмима.

Исход предмета

Након положеног испита студенти ће бити у стању да спроводе правилну и рационалну употребу меса што може значајно утицати на трошкове, познаваће биохемијске промене током хлађења, замрзавања, конфекционирања и наменске обраде делова за кулинарску припрему. Стечена знања омогућиће им успешно управљање процесом топлотне обраде односно моћи ће да произведу јело врхунских јестивих својстава (укус, мирис, боја, текстура, сочност, мекоћа и сл.). Савладаће знања која обезбеђују припрему здравствено безбедних јела од меса.

Садржај предмета

Теоријска настава

Значај меса у исхрани и гастрономији, историја употребе меса, значај меса у исхрани, дефиниција меса. Хемијски састав меса. Грађа меса. Квалитет меса. Постмортални биохемијски процеси у месу. Складиштење охлађеног и замрзнутог меса. Маринирање, сољење и саламурење. Топлотна обрада меса, размена топлоте, сензорне, биохемијске и механичке промене током топлотне обраде меса. Месо говеда, говеђе, јунеће и телеће месо, класирање и категоризација, гастрономско обликовање најпожељнијих делова, препознатљива јела од говеђег, јунећег и телећег меса у националној гастрономији. Свињско месо, класирање и категоризација, гастрономско обликовање најпожељнијих делова свињског меса, препознатљива јела од свињског меса у националној гастрономији. Овчије месо, класификација овчијег меса, категоризација јагњећег-овчијег меса, гастрономско обликовање најпожељнијих делова јагњећег меса, препознатљива јела од овчијег и јагњећег меса у националној гастрономији. Месо перади, класификација, гастрономско конфекционирање. Млевено месо. Рибе и други плодови вода, гастрономски поступци са рибом после улова. Санитарне мере при обради меса.

Практична настава

Савладати начине топлотне обраде меса и припрему појединих јела.Упознавање са понудом угоститељских објеката из окружења и анализа гастрономских производа од меса унутар њих. Одређивање препознатљивих гастрономских производа од меса по регионима.

Литература

1. Тешановић, Д. (2010): Гастрономска обрада меса, ВХШ Београд
2. Вукић, М. (2011): Гастрономија II, ВХШ, Београд,
3. Вуковић, И. (2006): Основи технологије меса, Ветеринарска комора Србије, Београд,
4. Тешановић, Д. (2009): Гастрономски менаџмент. Висока хотелијерска школа, Београд.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 30**	**Практична настава: 45**

Методе извођења наставе

Предавања, презентације, тимски рад у припреми и извођењу активности.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	5	усмени испит	30
практична настава	25		
колоквијуми	2x20		

Студијски програми: Гастрономија

Назив предмета: ГАСТРОЕНОЛОГИЈА

Наставник: др Гордана Д. Јовановић, професор

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 5

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Упознавање студената са методологијом и процесом упаривања хране и вина, путем основних карактеристика хране и вина са кулинарског и сензорног аспекта.

Исход предмета

Студенти, који су положили предмет, стекли су основна знања и вештине неопходне за правилно упаривање хране и вина примењиво у њиховом даљем усавршавању и раду.

Садржај предмета

Теоријска настава

Историја и порекло вина. Законске одредбе о вину и Правилници. Појам и класификација вина. Рејонизација виноградарских подручја. Складиштење вина. Контрола и оцена квалитета вина. Мане и кварење вина. Виноградарска карта Србије. Афирмисана виноградарска подручја у свету.

Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад

Пирамида вина и хране – хијерархија укуса. Циљеви и механика слагања хране и вина. Основе укуса и основе евалуације вина. Сензорно оцењивање квалитета вина. Комбинација хране и вина у старом и новом свету. Утицај слаткоће и нивоа киселости вина и хране. Карактеристике текстуре вина. Карактеристике текстуре хране. Утицај зачина на усклађивање хране и вина.

Литература

1. Ђуришић, Б.: *Технологија хране и пића*, ВХШ, Београд, 2008.
2. Harington, R.: *Food and wine pairing: a sensory expirience, John wiley and Sons, New Jersey*, 2008.
3. Пивац, Т.: *Вински туризам Војводине*, ПМФ, Нови Сад, 2011.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава:** 30	**Практична настава:** 30

Методе извођења наставе

Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршниспит**	**поена**
активност у току предавања	5	усмени испит	35
практична настава	20		
колоквијуми	2x25		

Студијски програм: Гастрономија, Прехрамбена технологија, Инжењерски менаџмент

Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ВОЋА И ПОВРЋА

Наставник: др Гордана Јовановић, професор

Статус предмета: Изборни

Број ЕСПБ:7

Услов:Нема предуслова

Циљ предмета

Стицање основних теоријских знања о сировинама и законитостима у преради воћа и поврћа у одговарајуће производе и повезивање теоријског знања са практичним радом у лабораторији.

Исход предмета

По завршетку овог предмета студенти ће бити у стању да примене знања и вештине које су потребне за производњу и анализу одговарајућих производа од поврћа и воћа. На основу тога студент ће бити у стању да изврши прорачун потребних сировина и самостално производи производе од воћа и поврћа, као и да изабере и примени одговарајуће поступке и методе за извођење потребних анализа готовог производа.

Садржај предмета

Теоријска настава

Основне сировине у производњи и њихов хемијски састав. Помоћне сировине (шећери, заслађујућа средства, органске киселине, средства за желирање, конзерванси и др.) Производи од воћа Воћна пулпа. Воћна каша. Воћни сокови. Освежавајућа безалкохолна пића. Воћни сирупи. Желирани производи. Компот. Кандирано воће. Сушено воће. Производи од поврћа: Стерилизовано поврће. Маринирано поврће. Биолошки конзервисано поврће. Пастеризовано поврће Кечап. Ајвар и др, Сушено поврће.

Практична настава

Рачунским вежбама је обухваћен прорачун потребних сировина за производњу готових производа одговарајућег квалитета. Лабораторијске вежбе обухватају: Одређивање хемијског састава воћа и поврћа. Одређивање садржаја суве материје и пепела. Одређивање редукујућих и укупних шећера у воћу. Одређивање садржаја полисахарида у поврћу. Одређивање пектинских материја. Испитивање карактеристика пектинских препарата. Одређивање киселости. Производња компота, мармеладе и освежавајућих безалкохолних пића. Испитивање сушеног воћа и поврћа.

Литература

1. Никетић-Алексић, Г.: Технологија воћа и поврћа, ПФ, Београд, 1988.
2. Врачар, Љ.: Приручник за контролу квалитета свежег и прерађеног воћа, поврћа и печуркии освежавајућих безалкохолних пића, ТФ, Нови Сад, 2001.
3. Хаџић, И.: Класирање и прерада гљива; Партенон, Београд, 2004.
4. Марковић, В.: Технологија производње суве шљиве без коштица, Нови Сад, 2009.
5. Јовановић, Г.: Упутства за вежбе из технологије воћа, поврћа и сокова, ВТШСС, Шабац, 2010.
6. Јовановић, Г.: Технологија воћа, поврћа и сокова, ВТШСС, Шабац, 2009

Број часова активне наставе	**Теоријска настава:** 45	**Практична настава:** 45

Методе извођења наставе

Настава се изводи кроз предавања и аудиторне вежбе уз активно учешће студената, као и експерименталне вежбе на којима студенти кроз самосталан рад стичу потребне вештине у контроли сировина и готових производа од воћа и поврћа.

Оцена знања

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току предавања	5	усмени испит	30
израда практичних вежби	15		
два колоквијума са предавања	2 × 25 = 50		

Студијски програм: Економија, Гастрономија

Назив предмета: ПОСЛОВНЕ ФИНАНИСИЈЕ

Наставник: др Зоран О. Јокић, професор

Статус предмета: Обавезан/изборни

Број ЕСПБ: 7

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Упознавање са значајем ефикасног управљања ограничених ресурса предузећа. Постављање адекватног финансијског управљања у предузећу заснованог на обележијима интегративности, веродостојности, валидности и делотворности. Детаљна анализа билансних позиција како биланса стања тако и биланса успеха. Овладавање примењеним и теоријско – аналитичким знањима у вези финансијске анализе. Разумевање информација из финансијских извештаја и евиденција ради квалитетнијег доношења пословних одлука.

Исход предмета

Студент ће стећи примењена и теоријско – аналитичка знања из области финансијског управљања. Стећи ће знања и практичне вештине из области финансијских извештаја, основних показатеља финансијске анализе, ризика пословног окружења, анализе новчаних токова, анализе основних и обртних средстава, аналзирања дугорочних и краткорочних извора финансирања и оцене ивестиционих пројеката.

Садржај предмета

Теоријска настава

Вертикална, хоризонтална и графичка анализа биланса. Показатељи ликвидности, пословне активности, дуга, рентабилности и власништва. Пословни левериџ. Финансијски левериџ. Укупни левериџ. Новчани ток из пословне, инвестиционе и финансијске активности. Анализирање новчаних токова. План токова готовине. Финанисрање обртних средства. Потраживања од купаца. Управљање залихама. Сопствени и позајмљени капитал предузећа. Формирање каматне стопе финансијских средстава. Цена капитала. Статичке методе оцене инвестиционих пројеката. Динамичке оцене инвестиционих пројеката.

Практична настава

Примери финансијских система и финансијских инструмента. Књиговодствено обухватање финансијских средстава. На вежбама се анализирају случајеви из праксе као и семинарски радови студената.

Литература

1. Јокић, З.:Пословне финансије (скрипта), Висока технолошке школе струковних студија, 2016.
2. Иванишевић М.: Пословне финансије, Економски факултет, Београд, 2012.
3. Малинић Д, Милићевић В., Стевановић Н.: Управљачко рачуноводство Економски факултет, Београд, 2013.
4. Секулић В., Крстић Б.: Управљање перформансама предузећа, Економски факултет, Ниш, 2007.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 45**	**Практична настава: 45**

Методе извођења наставе

Настава се изводи кроз предавања, дискусије и практичне вежбе – задатке из пословних финансија.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	5	писмени испит	35
вежбе	5	усмени испт	35
семинарски рад	20		

Студијски програми: Инжењерски менаџмент, Економија, Гастрономија, Заштита животне средине

Назив предмета: МЕНАЏМЕНТ ПРОЈЕКАТА

Наставник: мр Никола Ђ. Јанчев, предавач

Статус предмета: Обавезан/Изборни

Број ЕСПБ: 7

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Стицање основних знања из области управљања пројектима.

Исход предмета

Студенти ће бити у стању да користе средстава, методе и поступаке за пројектовање и управљање пројектима.

Садржај предмета

Теоријска настава

Пројекти – дефиниционе напомене. Циклус пројекта. Анализа изводљивост пројекта. Финансијска и економска анализа. Идентификација трошкова и користи. Вредновање трошкова и корист. Инвестициони критеријуми. Неизвеснист и анализа осетљивости. Имплементација и мониторинг. Еваулација.

Практична настава

Израда анализа изводљивости. Финансијске и економске анализе. Утврђивање оправданости и користи. Структуирање основе за израду пројекта. Утврђивање метода и поступака за евалуацију и мониторинг пројеката.

Литература

1. Ђуричић, Д.: Управљање помоћу пројеката, Београд, 1996.
2. Kerzner, H.: Project Menagment, John, Willz and Sons, 2000.
3. Јовановић, П.. Управљање пројектима, ФОН, Београд, 1997.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 45**	**Практична настава: 45**

Методе извођења наставе

Настава се изводи кроз предавања, дискусије и практичне вежбе – задатке из финансијског менаџмента и рачуноводства.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	5	писмени испит	30
практична настава	5	усмени испит	40
семинарски рад	20		

Студијски програми: Гастрономија, Прехрамбена технологија

Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА МЛЕКА И МЛЕЧНИХ ПРОИЗВОДА

Наставник: др Драгана Д. Илић-Удовичић, професор

Статус предмета: Обавезан/Изборни

Број ЕСПБ: 7

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Стицање научних знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа у области технологије млека и млечних производа.

Исход предмета

Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад за увођење иновација, усавршавање и осавремењавање појединих операција и процеса у области технологије млека и млечних производа.

Садржај предмета

Састав и особине састојака млека: вода у млеку; млечна маст; протеини млека; лактоза; минералне материје; ензими у млеку; витамини у млеку. Физичко-хемијске и физичке особине млека: титрациона киселост, pH млека, оксидо-редукциони потенцијал, густина, вискозитет, осмотски притисак, површински напон и површинске појаве; температура мржњења, температура кључања; електрична проводљивост и оптичке особине млека. Микроорганизми у млеку- значај и порекло. Стартер културе. Процесна опрема (танкови, измењивачи топлоте, пумпе, процесна контрола, ЦИП системи, ...)

Производња пастеризованог млека. Производња стерилизованог млека. Производња јогурта и кефира. Производња киселе павлаке и маслаца. Технологија производње сира, производња топљеног сира, карактеристике појединих врста сирева (камембер, бри, стилтон, фета, ...). Производња и прерада сурутке. Кондензовано млеко. Млеко у праху. Производња сладоледа.

Практична настава

Методе узорковања млека; Квалитативна и квантитативна анализа компонената млека; Физичко-хемијске анализе млека и поризвода од млека.

Литература

1. Ђорђевић, Ј.: Млеко-хемија и физика млека. БИГЗ, Београд, 1982.
2. Пуђа П.: Технологија млека 1. Сирарство – Општи део, Пољопривредни факултет, Београд 2009,
3. P.F. Fox: Developments in Dairy Chemistry – 4, Proteins, Elsevier, 1986.
4. Мађеј, О., Јовановић, С., Бараћ, М.: Протеини млека, Монографија, Пољопривредни факултет, Београд, 2007.
5. Царић, М.:Технологија млека и конц. и сушени производи, Нови Сад, Завод за издавање уџбеника 1988.
6. Царић, М., Милановић, С., Вуцеља, Д.: Стандардне методе анализе млека и млечних производа. Прометеј, Нови Сад, 2000.
7. Стојановић, Л., Катић, В.: Хигијена млека. Научна књига, Београд, 2000.
8. Радовановић Р., Попов Раљић Ј.: Сензорна анализа прехрамбених производа, Универзитет у Београду - Универзитет у Новом Саду, 2000/01.
9. Милановић З.: Српски сир и кајмак, Институт за економнику пољопривреде, Београд, 2006.
10. Илић Д.:Технологија млека и млечних произ., скрипта, ВТШСС Шабац, 2011.
11. Илић Д.,: Упутства за вежбе Технологија млека и млечних производа, ВТШСС Шабац, 2011.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 45**	**Практична настава: 45**

Методе извођења наставе

Настава се изводи кроз предавања која су праћена аудиторним и лабораторијским вежбама

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	5	усмени испит	30
практична настава	25		
колоквијуми (I+II)	40		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: НАЦИОНАЛНЕ ГАСТРОНОМИЈЕ

Наставник: др Драгана Д. Илић-Удовичић, професор

Статус предмета:Обавезан

Број ЕСПБ: 6

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Да студент упозна начин и културу исхране других народа, да зна да припреми позната јела појединих народа, да се кроз овај предмет определи за специјализацију неке иностране гастрономије.

Исход предмета

Студенти ће након положеног испита овладати националним карактеристикама хране појединих народа, знаће да самостално припреме одређена јела националне гастрономије и да их уврсте у понуду.

Садржај предмета

Теоријска настава

Обичаји, навике и традиције националних кухиња света, прилози националних гастрономија. Италијанска кухиња, историја италијанске кухиње, гастрономски региони Италије, италијански прехрамбени састојци. Грчка кухиња, историја грчке кухиње. Шпанска кухиња, Шпанска кухиња кроз историју. Мађарска кухиња, обичаји, историја мађарске кухиње. Немачка кухиња, историја немачке кухиње, храна и пиће у Немачкој кухињи. Ирска кухиња. Шведска кухиња. Турска кухиња, историја турске кухиње. Гастрономија земаља Магреб-а, сапецијалитети Магреба. Мексичка кухиња, основне и традиционалне намирнице, оброци у мексичкој кухињи, мексичка кухиња данас.

Практична настава

На часовима вежби детаљно се разматрају поједине теме са предавања.Вежбе се реализују и кроз упознавање са понудом угоститељских објеката из окружења и кроз праксу студената у различитим угоститељским објектима у земљи.

Литература

1. Вукић, М. (2009): Националне гастрономије, ВХШ, Београд
2. Портић, М. (2011): Гастрономски производи,Универзитет Нови Сад, Природно математички факултет, Департмана за географију, туризам и хотелијерство

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 30**	**Практична настава: 45**

Методе извођења наставе

Предавања, презентације, тимски рад у припреми и извођењу активности.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	5	усмени испит	30
практична настава	25		
колоквијуми	2x20		

Студијски програми: Гастрономија

Назив предмета: ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ

Наставник: мр Никола Ђ. Јанчев, предавач

Статус предмета: Обавезан

Број ЕСПБ: 4

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Усвајање теоријских и практичних знања која ће студентима омогућити да савладају послове организације и управљања у кухињама.

Исход предмета

Студенти, који су положили предмет, стекли су потребна теоријска и практична знања о организацији и управљању у угоститељској кухињи и способност да практично примене конкретне принципе и поступке у гастрономији.

Садржај предмета

Теоријска настава

Појам и специфичности гастро менаџмента. Гастро менаџмент и угоститељство. Принципи и функције гастро менаџмента. Набавка и складиштење. Технологија и производња јела. Сервирање хране и пића. Организација и процедуре санитарних мера и чишћење кухиње. Контрола, квалитет гастро производа и менаџмент квалитета. Финансијске контроле и извештаји. Вођење књига. Процена трошкова.

Практична настава

Мере безбедности на раду. Системи рада угоститељских кухиња. Планирање јеловника и менија. Нормативи и други стандарди. Методе набавке. Складиштење артикала хране. Сензорни квалитет намирница и јела. Менаџмент квалитета. Примери одрађених пријема организација посла.

Литература

2. Тешановић, Д.: *Гастрономски менаџмент*, ВХШ, Београд,2015.
3. Стојановић, М.: *Кетеринг*, ВХШ, Београд, 2010.
4. Портић, М.: *Гастрономски производи*, ПМФ, Нови Сад, 2011.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава:** 30	**Практична настава:** 30

Методе извођења наставе

Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршнииспит**	**поена**
активност у току предавања	5	усмени испит	30
практична настава	5		
семинарски рад	20		
колоквијуми	2x20		

Студијски програми: Гастрономија; Инжењерски менаџмент, Прехрамбена технологија

Назив предмета: АЛКОХОЛНА И БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА

Наставник: др Гордана Д. Јовановић, професор

Статус предмета: Изборни

Број ЕСПБ: 7

Услов: Одслушан предмет Основи прехрамбене технологије

Циљ предмета

Усвајање основних теоријских знања о сировинама и законитостима у производњи одређених врста алкохолних и безалкохолних пића и повезивање теоријског знања са практичним радом.

Исход предмета

Студенти, који су положили предмет, стекли су основна знања и вештине које су потребне за производњу, анализу и познавање одговарајућих врста алкохолних и безалкохолних пића.

Садржај предмета

Теоријска настава

Вино: Грожђе као сировина. Прерада грожђа. Алкохолна ферментација шире. Карактеристике производње белог, црног и ружичастог вина. Специјална вина – десертна, пенушава и аперитивна. Нега и чување вина. Слагање вина са храном. Употреба вина у куварству. Послуживање вина. Анализа вина и дегустација. Винска карта.

Жестока и остала алкохолна пића: Пића од грожђа (коњак, лозовача, комовица). Воћне ракије (шљивовица, јабуковача,...). Скробне ракије (водка, виски, џин). Клековача. Брињевец. Рум. Арак. Текила. Ликери. Коктели. Вермути. Основне карактеристике производње пива. Основне карактеристике и производња свежавајућих безалкохолних пића. Минералне воде. Чај. Кафа. Какао.

Практична настава

Практична настава методолошки и тематски прати предавања: Састав, производња и сензорна анализа одговарајућих производа.

Литература

5. Лескошек-Чукаловић, И.: Производња пива, I део, ПФ, Београд,2002
6. Поповић, Г.: Упутства за вежбе из технологије пива и алкохолних пића, ВТШ, Шабац, 2006.
7. Семиз, М.: Производња пива, Пословна заједница индустрије пива и слада Југославије, Београд, 1979.
8. Радовановић, В.:Технологија вина, ИРО Грађевинска књига, Београд,1986.
9. Илић, Р.:Производња јаких алкохолних пића, Нолит, 1987.
10. Јовановић, Г.: Технологија пива и алкохолних пића, ВТШСС, Шабац, 2009.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава:** 45	**Практична настава:** 45

Методе извођења наставе

Настава се изводи кроз предавања и аудиторне вежбе уз активно учешће студената, као и експерименталне вежбе на којима студенти кроз самосталан рад стичу потребне вештине и знања о различитим врстама пића.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	5	усмени испит	30
практична настава	15		
колоквијуми	2x25		

Студијски програми:
Инжењерски менаџмент; Заштита животне средине, Гастрономија, Фармација

Назив предмета: УПРАВЉАЊЕ ОТПАДОМ

Наставник: др Мирјана Д. Антонијевић-Николић, професор

Статус предмета: Обавезан/Изборни

Број ЕСПБ: 7

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Стицање знања која студенту омогућују да на основу познавања састава и особина отпада процени да ли је неки материјал отпад или се пак може користити као сировина. Оспособљавање студената да на основу знања о отпаду стекне неопходна знања за интегрисано управљање отпадом, које обухвата контролу загађења околине, очување ресурса и најновије тежње ради одрживог развоја.

Исход предмета

Након положеног испита студенти могу самостално да, на основу познавања састава и количине отпадног материјала, димензионишу систем за руковођење отпадом, у који је укључен транспорт, процесирање и диспозиција. Такође, захваљујући стеченим сазнањима студенти могу да објасне процесе који се одигравају током сакупљања, складиштења, руковања и диспозиције отпада, као и да утичу на њих применом одговарајућих инжењерских решења.

Садржај предмета

Теоријска настава

Комунални отпад. Количина и састав отпада, врсте отпада, сакупљање и транспорт. Интегрисано управљање отпадом и основни принципи. Вредновање отпада као ресурса. Отпад и одрживи развој. Спречавање генерисања отпада и минимизација. Рециклажа и реискоришћавање отпада. Биолошки третман отпада. Термички третман отпада. Депоновање и санитарне депоније. Опасан отпад-подела и управљање. Индустријски отпад. Отпад биохазардног порекла-медицински отпад: класификација, разврставање и методе третмана. Стерилизација инфективног отпада. Правни оквир о управљању отпадом: национални прописи, прописи локалне самоуправе и законодавства ЕУ у области отпада.

Практична настава

Практична примена теоретских сазнања-прорачуни везани за сакупљање отпада, третман и депоновање. Пројекат санитарне депоније за комунални отпад, димензионисање, минимизација негативног утицаја на животну средину. Посета депонијама и фирмама које се баве разврставањем и третманом појединих врста отпада. Посета болници и упознавање са медицинским отпадом, разврставањем и третманом.

Литература

1. Đarmati, Š. M.: Menadžment otpada, Univerzitet Singidunum, Fakultet za primenjenu ekologiju Futura, 2009.
2. Павловић, М.: Еколошко инжењерство, Технички факултет „Михаило Пупин“, Зрењанин, 2004.
3. Антонијевић Николић М., Дневник вежби са рачунским задацима-управљање отпадом, скрипта, ВМПТШСС Шабац, 2017.
4. Илић, М., Стевановић-Чарапина, Х., Јововић, А., Пешић, Р., Танасковић, Р., Јовановић, С., Петковић, Г.: Стратешки оквир за политику управљања отпадом, Регионални центар за Централну и Источну Европу, Београд, 2002. (www.recyu.org/yu/izdanja/knjige)
5. Илић, М., Стевановић-Чарапина, Х., Младеновић, А., Милановић, Д., Тодоровић, М., Гуцић, М.: Регионални план управљања отпадом, Регионални центар за Централну и Источну Европу, Београд, 2004. (www.recyu.org/yu/izdanja/2004.htm)
6. Материјал са предавања

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 45**	**Практична настава: 45**

Методе извођења наставе

Предавања, аудиторне вежбе, посета фирмама и депонијама, практичне вежбе.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	5	писмени испит	30
практична настава	15	усмени испит	30
семинарски рад	20		

Студијски програми: Инжењерски менаџмент; Заштита животне сред; Економија; Гастрономија, Прехрамбена технологија

Назив предмета: БЕЗБЕДНОСТ И ЗДРАВЉЕ НА РАДУ

Наставник: мр Славица В. Илић, предавач

Статус предмета: Обавезан/Изборни

Број ЕСПБ: 7

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Упознати студенте с основама безбедности и здравља на раду, основним начелима откривања опасности и стратегијом спречавања незгода у радној и животној средини. Студенте оспособити за анализу незгода, истраживање узрока незгода те одржавање интереса за заштиту.

Исход предмета

Студенти ће стећи основна знања о опасностима којима је изложен запослени за време рада, начином заштите од могућих опасности, правима и обавезама запослених из области безбедности и здравља на раду. Студент ће бити способан да идентификује знакове опасности и реши проблем у циљу спречавања повреда и професионалних обољења запослених.

Садржај предмета

Теоријска настава

Опасност на раду: Класификација. Статистика узрока и фактора утицаја за поједине врсте опасности. Радна средина, физички, хемијски и други фактори радног оптерећења. Радна способност, обучавање, мотивација за рад. Фактори повреда на раду. Прва помоћ у случају незгоде на раду. Лична и колективна заштита. Превентивне мере за безбедан и здраврадна радном месту. Радна места са посебним условима рада.Превентивне мере за безбедан и здрав рад при коришћењу опреме за рад. Мере безбедности од опасног дејства електричне струје. Заштита од буке у радним просторијама. Мере безбедности и здравља на раду при раду с рачунаром. Превентивне мере за безбедан и здрав рад при коришћењу средстава и опреме за личну заштиту на раду. Мере безбедности при раду: у лабораторији, у хемијско технолошким процесима, у прехрамбеној и фармацеутској индустрији. Безбедност и здравље на раду при унутрашњем транспорту, утовару терета у возило и истовару терета из возила. Међународна сарадња из области безбедности и здравља на раду.

Практична настава

У оквиру вежби студенти треба да се упознају са конкретним проблемима радне средине и безбедности и здравља на раду (Анализа начина рада и утицаја техничко-технолошког процеса на радну средину. Израда модела организације безбедности и здравља на раду и документације која је потребна за предузеће у припреми и спровођењу безбедности и здравља на раду). Посебна пажња биће посвећена коришћењу разноврсних извора и информација из привредног сектора које се односе на радну средину и безбедност и здравље на раду. У оквиру практичних вежби организују се посете предузећима где се студенти упознају са начином спровођења безбедности и здравља на раду у зависности од делатности предузећа.

Литература

1. Илић, С.: Безбедност и здравље на раду, ВТШСС, Шабац, 2011.
2. Крстић И., Анђелковић Б., Професионални ризик, Факултет заштите на раду, Ниш, 2013.
3. Јанковић Ж., Заштита на машинама и уређајима, Факултет заштите на раду, Ниш, 2008.
4. Јовановић, М.: Заштита при унутрашњем транспорту, Факултет заштите на раду, Ниш, 2008.
5. Законска регулатива (Закон о безбедности и здрављу на раду, Важећи правилници)

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 45**	**Практична настава: 45**

Методе извођења наставе

Предавања, аудиторне вежбе, практичне вежбе.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	10	писмени испит	40
практична настава	10	усмени испит	30
тестови	10		

Студијски програми: Гастрономија; Економија

Назив предмета: МЕНАЏМЕНТ ЉУДСКИХ РЕСУРСА

Наставник: мр Никола Ђ. Јанчев, предавач

Статус предмета: Изборни

Број ЕСПБ: 7

Услов: Нема предуслова

Циљ предмета

Стицање стручних знања из области планирања, обезбеђивања, обуке и мотивације кадрова, као и вештина потребних за тимски рад при реализацији пословних пројеката.

Исход предмета

По завршеном предмету студенти ће стећи основна знања и вештине у управљању људским ресурсима.

Садржај предмета

Теоријска настава

ПЛАНИРАЊЕ И РАЗВОЈ КАДРОВА: Привредна друштва и људски ресурси. Основе управљања људским ресурсима. Планирање потреба за кадровима. Регрутовање кадрова. Селекција, избор и пријем кадрова у процесима рада. Обука кадрова. Напредовање и развој кадрова. УПРАВЉАЊЕ КАДРОВИМА: Мотивација, комуникација и активирање запослених. Управљање конфликтима запослених. Иновације и људски ресурси. Тимски рад.

Практична настава

На аудиторним вежбама се анализирају и решавају конкретни проблеми из области управљања кадровима. У оквиру вежби организује се обилазак значајнијих привредних друштава која упошљавају већи број радника.

Литература

1. Вујић, Д.: Менаџмент људских ресурса и квалитета, Центар за примењену психолгију, Београд, 2000.
2. Пржуљ, Ж.: Менаџмент људских ресурса (скрипта), Факултет „Браћа Карић", Београд, 1999.
3. Петровић, М.: Управљање развојем кадрова, ФОН, Београд, 1998.
4. Даниел, А. W., Воицх, Д. Јр.: Менаџмент, процес, структура и понашање, Грмеч, Београд, 1994.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 45**	**Практична настава: 45**

Методе извођења наставе

Предавања, аудиторне вежбе.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	5	писмени испит	35
практична настава	5	усмени испит	35
семинарски рад	20		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: СТРУЧНА ПРАКСА - ГАЗ

Наставник задужен за организацију стручне праксе: др Гордана Д. Јовановић, професор

Број ЕСПБ: 3

Услов: Нема предуслова

Циљ

Стицање потребног знања и вештина за: обављање стручних послова у савременој гастрономији; рационално коришћење животних намирница, материјала и енергије у савременој кухињи; упознавање начина вођења администртивних послова; израчунавање продајне цене различитих врста гастрономских производа; увежбавање и анализирање савремених начина послуживања јела; правилно припремање, презентирање и послуживање различитих врста гастрономских производа. Оспособљавање за рад у кухињама различитих капацитета кроз непосредну примену теоријских знања и вештина у радном процесу и повезивање усвојених теоријских знања. Развијање радних навика, одговорности за самостални рад и смисла и склоности за рад у тиму.

Очекивани исходи

Да студент, када положи испит, буде у стању да стечена теоријска знања примењује у пракси; по запошљавању, лако и брзо се укључује у радни процес; са лакоћом технички комуницира са другим запосленим; проактивно, самостално или у тиму, учествује у решавању одређене пословне проблематике; примењује мере за безбедан рад у кухињи; буде одговоран и поуздан на радном месту; разуме и поштује хијерархију и њену улогу у функционисању угоститељске установе.

Садржај стручне праксе

Студент у радно време долази у предузеће/установу и поштујући мере радне и технолошке дисциплине, изводи предвиђене активности које су описане као циљ предмета. У току извођења стручне праксе студент се упознаје са организацијом угоститељског објекта у коме обавља праксу; информише се о систему квалитета који се примењује у одређеном објекту; упознаје се са ХТЗ мерама и средствима; упознаје различите припремне процесе, сировине, полупроизводе и готове производе, упознаје се са кулинарским методама припремања хране, упознаје се са начином нуђења и послуживања хране и пића; Детаљно се упознаје са карактеристичном проблематиком из које потиче тема коју обрађује на стручној пракси; Изучава и разрађује тему стручне праксе; Израђује постављени задатак (обрађује тему стручне праксе). Припрема и предаје оверени дневник[3] са обрађеном темом стручне праксе.

Број часова, ако је специфицирано	**300**

Методе извођења

Стручну праксу студенти обављају уз кординисани стручни надзор, помоћ и вођење од стране одговорног сарадника у наставној бази и установи у којој се стручна пракса обавља. Стручна пракса се изводи у току летњег распуста у виду феријалне праксе, у трајању од месец дана, а у свему према Правилнику о обављању стручне праксе.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Активност у току стручне праксе	10	излагање теме и извештаја	25
Извештај о обављеној стручној пракси	20	одговори на питања	25
Оцена дневника сртучне праксе	20		

[3]Дневник стручне праксе потписом и печатом оверава одговорно лице у предузећу/установи где је практична настава реализована, чиме се потврђује редовно и активно ангажовање студента на стручној пракси.

Дневник стручне праксе може бити начињен и предат и у електронском облику - на компакт диску. У том случају се издаје посебна потврда од стране одговорног лица у предузећу/установи где је практична настава реализована, чиме се потврђује редовно и активно ангажовање студента на стручној пракси.

Студијски програми: Заштита животне средине, Информационе технологије**,** Инжењерски менаџмент, Гастрономија, Здравствена нега; Економија, Фармација, Прехрамбена технологија

Назив предмета: ЗАВРШНИ РАД

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 8

Услов: Положени сви обавезни предмети и одговарајући број изборних предмета

Циљеви завршног рада:

Самостална обрада задате теме завршног рада уз примену важећаг стручно-методолошког приступа и савремених знања и коришћење научно признатих метода и литературних референци. Потребно је да студент кроз израду завршног рада укључи различита знања и вештине усвојене кроз савладане предмете, као и да покаже способност да остварене резултате прикаже и саопшти инжењерски концизно, на јасан и прегледан начин, у прописаној форми.

Очекивани исходи:

После завршеног испита кандидат ће овладати методама и поступцима анализе и обраде задате стручне теме, биће у стању да даје предвиђања и процене на бази сакупљених и обрађених информација уз примену критичког приступа у анализи и мишљењу, моћи ће да примени стечена знања и вештина у пракси; стећи ће самопоуздање и сигурност у сопствено знање и способности, овладаће техничком комуникацијом са стручном јавношћу у штампаној и електронској форми. На основу чега се доказује компетентност и стручна зрелост свршеног студента за рад на радном месту.

Општи садржаји:

Завршни рад предствља истраживачки рад студента у коме се он под вођством задуженог ментора упознаје са методологијом истраживања у области теме рада. Након обављеног истраживања студент припрема завршни рад у прописаној форми која садржи следећа поглавља: Извод, Увод, Теоријски део, Експериментални део, Резултати и дискусија, Закључак, Преглед литературе. Током израде рада ментор усмерава студента и стара се да рад има прописан садржај и форму. Пошто Комисија за одбрану завршног рада проучи и прихвати завршни рад, студент усмено полаже завршни испит одбраном завршног рада.

Методе извођења:

Израду завршног рада студент обавља самостално, уз стручни надзор и усмеравање од стране ментора. Комплетна процедура, од избора теме завршног рада, до одбране завршеног рада прописана је Правилником о завршном раду који је усвојило Наставно веће Школе.

Оцена (максимални број поена 100)

Израда завршног рада и предат рад у штампаном облику	30	Излагање завршног рада	30
		Одговори на постављена питања комисије	40