

Студијски програм : Хотелијерство, Ресторатерство, Гастрономија			
Назив предмета: МАСОВНА ИСХРАНА			
Наставник: др Весна Вујасиновић			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 3			
Услов: нема			
Циљ предмета Кроз програмске садржаје студенти стичу теоријска и практична знања из области организоване, масовне исхране различитих популационих категорија потрошача и оспособљавају се да изнађу оптималне резултате рада у области организоване исхране и технологије производње хране применом савремених метода и модела.			
Исход предмета Кроз теоријску и практичну наставу студенти се оспособљавају да, посредством усвајања савремених принципа организоване исхране и технологије производње хране, као и применом софистицираних метода и модела, организују у пракси процес припреме и производње хране у објектима масовне исхране за све категорије потрошача .			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Планирање и програмирање исхране по фазама, временским периодима и категоријама корисника. Грађевинско-технички захтеви и техничко-технолошки аспекти објеката за организовану масовну производњу хране. Санитарно-хигијенски захтеви за објекте организоване исхране. Стандарди за обезбеђење квалитета у производњи хране у складу са добром произвођачком праксом (GMP). Организација и технологија рада у објектима масовне исхране. Организација дистрибутивних ланаца. Кадрови у области масовне исхране. Модел центра савременог система исхране. Алтернативни видови исхране. Масовна исхрана у ванредним условима. Примена информационог система у функцији унапређења организоване масовне исхране <i>Практична настава</i> Енергетска и нутритивна вредност дневних obroka. Израчунавање енергетске и нутритивне вредности obroka (коришћење прехранбених таблица). Шематски приказ просторија у објектима за организовану исхрану и њихова функционална повезаност. Шематски приказ савремених ланаца дистрибуције хране. Модел кадровске структуре. Стручна посета објектима за организовану припрему хране различитих популационих категорија.			
Литература Ђуришић, Б., <i>Масовна исхрана</i> , ВХШ, Београд 2010. Тисовски, С. <i>Организација и економика исхране</i> , ВМШ, Београд 2005. Јокић, Н. <i>Правилна исхрана и припремање хране</i> , ВИЗ, Београд 1998. Spears, С. М. <i>Food service organization-a managerial and systems approach</i> , New Jersey, 2000. Часописи: Храна и исхрана, Југословенско друштво за исхрану, Хотеллинк.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 2	
Методe извођења наставе Колоквијум, усмени испит			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	15	30	100
практична настава	15		
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		