

Студијски програм: Гастрономија			
Назив предмета: МАСОВНА ИСХРАНА			
Наставник: Ана Калушевић			
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 информационих 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. (2010). <i>Исхрана</i> . Београд: Висока хотелијерска школа. Новаковић, Б., Јусуповић, Ф. (2014). <i>Исхрана и здравље</i> . Нови Сад: Медицински факултет Нови Сад. Whitney, E. N., Rolfes, S. R. (2015). <i>Understanding nutrition</i> . Stamford: Cengage Learning. Mann, J., & Truswell, A. S. (2017). <i>Essentials of human nutrition</i> . Oxford: Oxford University Press Ђуришић, Б. (2013). <i>Технологија хране и пића</i> . Београд: Висока хотелијерска школа.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 2	
		Практична настава: 2	
Методe извођења наставе			
Колоквијум, усмени испит.			
Оцена знања (максимални број поена100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	15	30	100
практична настава	15		
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		

Извод из акредитације студијског програма за 2023. годину