

ПЛАН РАДА НА ПРЕДМЕТУ

Школска година: 2018/19			
Студијски програм: Менаџмент у угоститељству			
Назив предмета: Савремена угоститељска опрема			
Наставник : Горан Остојић			
Сарадник: -			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 7			
Циљ предмета: Да се студенти упознају са савременом и традиционалном кухињском опремом и угоститељским инвентаром, пројектовањем и инсталацијама за њено функционално распоређивање, монтирање и кориштење.			
Метод извођења наставе (према опису предмета из курикулума):			
<ol style="list-style-type: none"> 1. метод усменог излагања 2. метод разговора 3. илустративно-демонстративне методе (претраживање интернета и библиотеке документације, посета, обилазак и рад у различито опремљеним угоститељским објектима) 			
Литература :			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Чомић, Ђ., Вукић, М.(2010), Изградња и опремање хотелских објеката, уџбеник, ВХШ, Београд 2. Ковачевић, А.(2001), Савремена опрема, техника и технологије угоститељства, ВХШ, Београд 3. Чомић, Ђ. (1992), Техничко – технолошке основе, изградња и опремање угоститељских објеката, ВХШ, Београд 4. Тешановић, Д., Шкрињар, М. (2007), Храна у угоститељству и њено чување, ПМФ, Нови Сад 5. Тојагић, С., Мирилов, М.(1998), Храна – значај и токови у организму, Матица српска, Нови Сад 			
Број часова активне наставе:			
Предавања: 45	Вежбе: 45	Други облици наставе:	
Начин провере знања и предиспитне обавезе (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе (према опису предмета из курикулума):	поена	Завршни испит (према опису предмета из курикулума)	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	20	усмени испит	30
колоквијум-и	20	
семинар-и	20		
Начини провере знања могу бити различити, а у табели навести оне који су предвиђени у опису предмета			
ПЛАН РАДА			
Седмица	Назив наставне јединице		
I	Значај, поделе, класификације и категоризације угоститељских објеката;		
II	Технолошко пројектовање;		
III	Опрема, инсталације и просторије;		
IV	Уређаји за топлотну обраду хране (врсте, карактеристике и намена);		
V	Уређаји за хлађење и замрзавање (врсте, карактеристике и намена);		
VI	Неутрална опрема у кухињи и салама за ручавање;		
VII	Уређаји, опрема и инсталације за вентилацију и климатизацију;		
VIII	Осветљење, електроинсталације, уређаји и опрема;		
IX	Инсталације топле и хладне воде, канализације;		
X	Противпожарни системи, пумпе, котловнице;		
XI	Уређаји за везе и савремену комуникацију;		
XII	Уређаји и средства за одржавање хигијене;		
XIII	Средства за транспорт роба и људи;		
XIV	Остала угоститељска опрема;		
XV	Крупан и ситан инвентар у кухињи и сали за ручавање;		

У оквиру ове табеле може се уписати одржавање колоквијума, одбрана семинарских радова и остале предиспитне обавезе

Полагање испита у испитним роковима (навести само могуће рокове):

1.Јануарски

2.Мартовски

3.Јунски

4. Августовски

5.Септембарски

6. Новембарски (само за студенте треће године који су окончали наставу)

Коначна оцена на испиту утврђује се према следећој скали:

- до 50 поена – оцена 5 (није положио);
- од 51 до 60 поена – оцена 6 (шест);
- од 61 до 70 поена – оцена 7 (седам);
- од 71 до 80 поена – оцена 8 (осам);
- од 81 до 90 поена – оцена 9 (девет);
- од 91 до 100 поена – оцена 10 (десет).

У случају удаљења са испита, студент добија оцену 5 (није положио)

Потпис предметног наставника
Горан Остојић