

Студијски програм : Гастрономија			
Назив предмета: ГАСТРОНОМИЈА I			
Наставник: мр Милорад Вукић			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: нема			
Циљ предмета Циљ предмета је да упозна студенте са научном дисциплином и укаже на интердисциплинарност предмета; да студенти схвате суштину гастрономских полазишта; да их упозна са новим трендовима у гастрономској теорији и пракси.			
Исход предмета Студенти кроз вежбе и практичан рад стичу знања и професионалне вештине неопходне за самосталан рад у кухињи, оспособљавају се за креативан приступ гастрономији и учешће у светској гастрономској индустрији.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појам и значај гастрономије као науке. Историјски осврт на развој гастрономије. Хигијена у гастрономији и <i>НАССР</i> систем. Врсте гастрономских простора. Средства за рад у гастрономским просторима. Гастрономске дисциплине. Организација рада и процеса рада у гастрономским дисциплинама. Административно обрачунски послови у гастрономији. Проучавање и састављање средстава понуде. Оброци у гастрономији. Методе припремања јела. Гастрономска терминологија. Сосови, зачини и поврће. <i>Практична настава</i> Вежбе из обликовања и израде различитих гастрономских производа. Припрема једноставних јела и декорација. Административно обрачунски послови.			
Литература Вукић, М.: Гастрономија I, ВХШ, Београд, 2011. Вукић, М.: <i>Сосови</i> , Завод за уџбенике, Београд, 2006. Вукић, М, Ђуришић, Б.: <i>Ракови, шкољке, главоношци</i> , Завод за уџбенике, Београд, 2006 Вукић, М, Ђуришић, Б.: <i>Зачини</i> Завод за уџбенике, Београд, 2006 Вукић, М, Ђуришић, Б.: <i>Поврће</i> Завод за уџбенике, Београд, 2006 Вукић, М.: <i>Салате</i> , Завод за уџбенике, Београд, 2006 Вукић, М, Дрљевић, О.: <i>Гастрономски производи</i> , ВХШ, Београд, 2006			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 3	
Методe извођења наставе Предавања, дискусије, излагања студената, посете гастрономским објектима, аудио визуелна техника, консултације, приступни и други радови			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	30	100
практична настава	20		
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		