

Студијски програм : Гастрономија			
Назив предмета: ГАСТРОНОМИЈА II			
Наставник: мр Милорад Вукић			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: положен испит из предмета Гастрономија I			
Циљ предмета Циљ Гастрономије II је да, кроз теоријску и практичну наставу, упозна студенте са гастрономским производима, називима и терминима, да студенти схвате нове трендове у исхрани и гастрономији.			
Исход предмета Студенти се оспособљавају да самостално иновирају, примењују стечена знања и учествују у изради гастрономских производа, да овладају знањима и вештинама неопходним за обраду прехранбених производа, као и да се шире упознају са гастрономском проблематиком и овладају знањима која ће моћи да примене у привреди.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Предјела. Супе, потажи и додаци за супе и потаже. Употреба јаја у гастрономији. Рибе: опште карактеристике, слатководне рибе, рибе мешаних вода, ракови и шкољке, мекушци и морска дивљач. Готова јела: подела, карактеристике, термички процеси, готова јела по међународним гастрономским називима. Поврће: општи значај, поделе, чување, складиштење, физичка, хладна и термичка обрада. Подела поврћа по врстама и његова примена у гастрономији. Салате. Вегетеријанска и макробиотичка кухиња. Расецање, транжирање, филирање, фламбирање. Предјела у гастрономској понуди. Пикантне послатице: мусеви, галантини, пастете. Карактеристична предјела појединих националних кухиња: Топла предјела: предјела од поврћа, предјела од теста, предјела од јаја, крокети, суфлеи, рижото, разна друга топла предјела. <i>Практична настава</i> Израда: хладних предјела, топлих предјела, међујела, супа, потажа, националних супа, јела од јаја, јела од риба, мекушаца, јела од поврћа, салата. Избор и израда воћних јела, избор и израда једноставних послатица.			
Литература Вукић, М. <i>Гастрономија II</i> , ВХШ, Београд, 2013. Вукић, М. <i>Сосови</i> , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд, 2006. Вукић, М. <i>Салате</i> , Завод за уџбенике и наставна средства, Београд, 2004. Knight, J.B. <i>Quantity, Food production, planning, and management</i> , Indiana University, New York, 2005.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2		Практична настава: 5
Методе извођења наставе Предавања, дискусије, излагања студената, посете гастрономским објектима, 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		