

Студијски програм : Гастрономија			
Назив предмета: ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЦМЕНТ			
Наставник: Милош Зрнић, Слободан Чавић			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ:5			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да студенти сагледају место и улогу гастрономског менаџмента у хотелској индустрији. Стиче се знање о свим нивоима менаџмента у гастрономији, функцијама менаџмента са посебним акцентом на производну функцију. Савладавање метода руковођења, управљање, процесима заштите хране и стандардима и процедурама у кухињи.			
Исход предмета			
Студенти се оспособљавају да у пракси организују управљање кухињама, савременом опремом, инсталацијама и средствима, основним технолошким процесима пријема, складиштења, чувања и топлотне обраде хране, затим да планирају, организују, упошљавају и контролишу извршење задатака у кухињи, као и да управљају санитарним и безбедносним и стандардима који регулишу квалитет хране			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава.</i>			
Увод у Гастрономски менаџмент. Угоститељске кухиње (подела). Основне функције кухињског менаџмента. Опрема и инсталације мале, средње и велике кухиње. Организација пријема и складиштења намирница. Организација припреме основних елемената, темељаца, супа, чорби и сосова. Организација рада хладне кухиње. Организација рада на припреми јела од риба, ракова и шкољки. Организација свечаних оброка. Организација топлотне обраде меса. Организација припреме јела пред гостом. Организација сервирања и чувања топлотно обрађених јела. Организационе мере на спречавању загађења и тровања храном (<i>НССР</i> стандарди). Управљање квалитетом јела. Технички стандарди у кухињи (нормативи, јеловници, калкулације, рецептуре). Утицај осталих пословних функција угоститељског предузећа на функционисање кухиње.			
<i>Практична настава</i>			
Распоред и функције простора у великој хотелској кухињи. Процедуре израде норматива супа: једноставних консомеа, потажа, велутеа, пиреа, националних чорби и њихове рецептуре. Распоред и номенклатура опреме по одељењима, крупног и ситног инвентара, кухињског посуђа, алата и прибора. Процедуре за припрему хладних предјела: од меса поврћа и воћа Нормативи и поступак припреме. Салате, нормативи и рецептура. Процедура припреме јела пред гостом нормативи рецептуре. Оброци у угоститељству: редовни, споредни и свечани.			
Литература			
Портић, М. <i>Гастрономски менаџмент</i> , ВХШ, Београд, 2015.			
Ковачевић, А. <i>Гастрономија у савременој организацији рада</i> , САЦЕН, Београд, 2000.			
Knight, J.B. <i>Quantity, Food production, planning, and management</i> , Indiana University, New York, 2005.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава:3	Практична настава:2	
Методe извођења наставе			
Предавање, дискусије, вежбе, семинарски радови и консултације.			
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		