

|  |           |                             |                             |
|--|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Студијски програм : Хотелијерство, Ресторатерство</b>   |           |                             |                             |
| <b>Назив предмета: ОСНОВИ ГАСТРОНОМИЈЕ</b>   |           |                             |                             |
| <b>Наставник: мр Милорад Вукић</b>   |           |                             |                             |
| <b>Статус предмета: обавезан</b>   |           |                             |                             |
| <b>Број ЕСПБ: 4</b>  |           |                             |                             |
| <b>Услов: нема</b>   |           |                             |                             |
| <b>Циљ предмета</b>  |           |                             |                             |
| Да студенте упозна са гастрономијом и њеним гранама и везама у оквиру хотелијерских и ресторатерских објеката, гастрономским производима, гастрономском администрацијом, обрачунима, калкулацијама, маржом.  |           |                             |                             |
| <b>Исход предмета</b>  |           |                             |                             |
| Студент се оспособљава да стечена знања употреби у пракси решавајући проблеме из своје струке који су повезани са организацијом и радом кухињског блока.   |           |                             |                             |
| <b>Садржај предмета</b>  |           |                             |                             |
| <i>Теоријска настава</i>   |           |                             |                             |
| Повезаност гастрономије с другим наукама. Врсте гастрономских простора. Организација рада у гастрономији. Административно обрачунски послови у гастрономији. Проучавање и састављање средстава понуде. Оброци у гастрономији. Сосови. Зачини. Супе и потажи. Предјела. Рибе и плодови мора. Поврће и салате. Готова јела. Савремени трендови у гастрономији. |           |                             |                             |
| <i>Практична настава</i>   |           |                             |                             |
| Посета кухињама, анализа основних и помоћних одељења. Организације рада у различитим кухињама и упоређивање са идеалним или претпостављеним моделима. Практично овладавање неопходним административним процедурама. Калкулација. Марже. Нормативи. Анализа средстава понуде. Анализа obroка.   |           |                             |                             |
| Показна вежба са учешћем студената у појединим фазама рада: упознавање са зачинима, разним врстама поврћа; избор салата и репрезентативних готових јела; дегустација, анализа, оцена квалитета   |           |                             |                             |
| <b>Литература</b>  |           |                             |                             |
| Вукић, М., <i>Основи гастрономије</i> , ВХШ, Београд, 2009.  |           |                             |                             |
| Вукић, М., Дрљевић, О.: <i>Гастрономски производи</i> , Београд, 2006  |           |                             |                             |
| <b>Број часова активне наставе</b>   |           | <b>Теоријска настава: 1</b> | <b>Практична настава: 2</b> |
| <b>Методe извођења наставе</b>   |           |                             |                             |
| Предавања, дискусије, излагања студената, посете гастрономским објектима, консултације, приступни и други радови,  |           |                             |                             |
| <b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>   |           |                             |                             |
| <b>Предиспитне обавезе</b>   | поена     | <b>Завршни испит</b>        | поена                       |
| активност у току предавања   | <b>10</b> | <i>30</i>                   | <i>100</i>                  |
| практична настава  | <b>20</b> |                             |                             |
| колоквијум-и   | <b>30</b> |                             |                             |
| семинар-и  | <b>10</b> |                             |                             |