

Студијски програм: Гастрономија модул дуални модел студија			
Назив предмета: ГАСТРОНОМИЈА 2			
Наставник: Чавић Слободан, Пршић Младен, Зрнић Милош, Стојановић Данијела			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: положен испит из предмета Гастрономија 1			
Циљ предмета Циљ Гастрономије II је да кроз теоријску и практичну наставу упозна студенте са гастрономским производима, називима, терминима, и новим трендовима 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. Вегетаријанска и макробиотичка кухиња. Расецање, транжирање, филирање, фламбирање. Предјела у гастрономској понуди. Пикантне послатице: мусеви, галантини, паштете. Карактеристична предјела појединих националних кухиња: Топла предјела: предјела од поврћа, предјела од теста, предјела од јаја, крокети, суфлеи, рижото, разна друга топла предјела, основна теста. <i>Практична настава</i> Израда: хладних предјела, топлих предјела, међу јела, 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., (2019). <i>Гастрономија 2</i> . Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд. Тешановић, Д., (2016). <i>Основе гастрономије за менаџере</i> . Природно – математички факултет, Нови Сад.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 2	
Методe 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		

Извод из акредитације студијског програма за 2023. годину