

Студијски програм : Хотелијерство			
Назив предмета: ОСНОВИ ГАСТРОНОМИЈЕ			
Наставник: Данијела Стојановић			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 2			
Услов: нема			
Циљ предмета Да студенте упозна са гастрономијом и њеним гранама и везама у оквиру хотелијерских и ресторатерских објеката, гастрономским производима, гастрономском администрацијом, обрачунима, калкулацијама, маржом.			
Исход предмета Студент се оспособљава да стечена знања употреби у пракси решавајући проблеме из своје струке који су повезани са организацијом и радом кухињског блока.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Повезаност гастрономије с другим наукама. Врсте гастрономских простора. Организација рада у гастрономији. Административно обрачунашки 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.			
Литература Вукић, М., <i>Основи гастрономије</i> , ВХШ, Београд, 2009. Вукић, М., Дрљевић, О.: <i>Гастрономски производи</i> , Београд, 2006			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 1	Практична настава: 0
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	30	<i>30</i>	<i>100</i>
практична настава	/		
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		

Извод из акредитације студијског програма за 2023. годину