

<b>Студијски програм :</b> Ресторатерство			
<b>Назив предмета:</b> ОСНОВИ ГАСТРОНОМИЈЕ			
<b>Наставник:</b> Данијела Стојановић			
<b>Статус предмета:</b> обавезан			
<b>Број ЕСПБ:</b> 2			
<b>Услов:</b> нема			
<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:</b> 1	<b>Практична настава:</b> 0
<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	10	30	100
практична настава	20		
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		

Извод из акредитације студијског програма за 2023. годину