

Студијски програм: Гастрономија		
Назив предмета: Гастрономија 1		
Наставник/наставници: Ђирић Милош, др Јовановић Гордана		
Статус предмета: обавезан		
Број ЕСПБ: 10		
Услов: нема		
Циљ предмета		
Општи циљ предмета је упознавање студената са гастрономијом као стручном дисциплином кроз теоријску и практичну наставу у контексту разумевања основа административно-обрачунских пословних операција. У конкретном смислу, кључни циљеви су усмерени на савладавање процеса припреме гастрономских производа, примењивања метода механичке и топлотне обраде и коришћење намирница биљног и животињског порекла, као и израђивање и примењивање фондова и сосова у гастрономији.		
Исход предмета		
Након положеног испита студент ће бити у стању да самостално примени стечена знања у практичном раду, биће оспособљен да препозна значај, врсте и поделу гастрономије као научне дисциплине, моћи ће да израђује и имплементира административно-обрачунске послове у гастрономији (требовања, стандардне рецептуре), примењује и прави разлике између метода механичке и топлотне обраде у гастрономији. Поред тога, студент ће бити упознат са значајем, врстама, употребом и практичном применом гастрономских производа на бази поврћа, гљива, зачина и ароматичног биља, меса, фондова, сосова, средстава за повезивање, варива и прилога, као и готових јела и печења, јела по поруџбини и јела са роштиља. У практичном делу, студент ће самостално моћи да одабере и употреби намирнице потребне за припрему гастрономских полу-производа, као и готових производа, самостално припреми јело, организује чување истог до сервирања, сервира и декорише припремљене гастрономске производе.		
Садржај предмета		
<i>Теоријска настава</i>		
Појам, значај, настанак гастрономије као научне дисциплине. Проучавање и састављање средстава понуде у гастрономији (јеловници и менији). Административно-обрачунски послови у гастрономији. Методе механичке и топлотне обраде у гастрономији. Значај, врсте подела и примена поврћа и гљива у гастрономији. Значај, врсте подела и примена зачина и ароматичног биља у гастрономији. Значај, врсте, подела, употреба и гастрономска обрада меса. Значај, врсте, подела, употреба, гастрономска обрада меса и живине. Значај, врсте, подела и примена фондова у гастрономији. Значај, врсте, подела и примена сосова хладне кухиње и њихових деривата у гастрономији. Значај, врсте, подела и примена сосова топле кухиње и њихових деривата у гастрономији. Врсте, подела и употреба варива и прилога у гастрономији. Врсте, подела и употреба готових јела и печења у гастрономији. Врсте, подела и употреба јела по поруџбини. Врсте, подела и употреба јела са роштиља.		
<i>Практична настава</i>		
Практична настава обухвата анализу и израду административно обрачунских документа (требовања, стандардне рецептуре, стандардна величина порције). Топлотна обрада намерница у сувој, влажној, комбинованој средини и топлотна обрада микроталасима, <i>sous vide</i> метода топлотне обраде. Механичка и топлотна обрада поврћа и гљива по врстама. Примена зачина и зачинског биља за израду гастрономских полу-производа и гастрономских производа (ароматизовање). Гастрономска обрада меса – расечање – обликовање меса (говеђе месо, свињско месо, овчје месо, кокошије месо, ћуреће месо, гушчје месо, пачије месо, месо морки, месо домаћих голубова). Израда светлих и тамних фондова (светли телећи, живински, говеђи, рибли, бујон од поврћа; тамни телећи, живински, фонд од патке, фонд од голубова, фонд од јагњетине, фонд од дивљачи, аспик). Израда сосова и њихових деривата – изведени сосови (Бешамел сос и његови деривати, Велуте сос и његови деривати, Еспањол и његови деривати, Демиглас и његови деривати, Парадајз сос и његови деривати, Холандез сос и његови деривати, Беарнез сос и његови деривати, Винегрет и његови деривати, Мајонез и његови деривати). Практична израда варива и прилога (обликовано поврће по врста – куглице, цветови, коцке, кнедле). Практична израда готових јела и печења (готова јела од говеђега, телећега, јагњећега, свињског, перади, млевеног меса). Практична израда јела по поруџбини и јела са роштиља (од телећега меса, говеђега и јунећега меса, јунећега филеа, од свињског меса – филеа, пилећега меса, јагњећега меса).		
Литература		
Обавезна литература:		
Вукић, М. (2019). <i>Гастрономија 1</i> . Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија Београд.		
Допунска литература:		
Тешановић, Д. (2016). <i>Основе гастронмије за менаџере</i> . Нови Сад: Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство.		
Војновић, Б., Цвијановић, Д. (2021). <i>Гастрономија</i> . Врњачка Бања: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи.		
Institut Paul Bocuse Gastronomique (2016). <i>The Definitive Step-by-step Guide to Culinary Excellence</i> . United Kingdom: Octopus.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3	Практична настава: 4
Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.		

Методе извођења наставе: монолошка метода, дијалoшка метода, метода демонстрације, метода практичног рада, метода самосталних вежби, метода писања.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	20	усмени испит	40
колоквијум-и	20		
семинар-и	10		