

<b>Студијски програм: Гастрономија</b>		
<b>Назив предмета: Гастрономија 2</b>		
<b>Наставник/наставници: др Јовановић Гордана, Пршић Младен, Ћирић Милош</b>		
<b>Статус предмета: обавезан</b>		
<b>Број ЕСПБ: 10</b>		
<b>Услов: положен испит из предмета Гастрономија 1</b>		
<b>Циљ предмета</b>		
Циљ предмета је да, кроз теоријску и практичну наставу, упозна студенте са основним карактеристикама и специфичностима одређених намирница биљног и животињског порекла, меса рибе, ракова и шкољки, изучи њихове особине и савлада гастрономску обраду истих.		
<b>Исход предмета</b>		
Студенти ће бити у стању да самостално примењују стечена знања, овладају вештинама неопходним за препознавање, обраду и чување одређених намирница, самостално креирају и израђују гастрономске производе које ће моћи да имплементирају у привреди.		
<b>Садржај предмета</b>		
<i>Теоријска настава</i>		
Употреба рибљег меса у гастрономији и његове карактеристике. Слатководне и морске рибе, поделе и примена. Основне карактеристике ракова и њихова употреба у гастрономији. Месо шкољки и употреба у гастрономији. Мекушци. Месо пужева и водоземаца и њихова гастрономска употреба. Топла и хладна предјела у гастрономској понуди. Употреба јаја и гушчије цигерице у изради гастрономских производа. Тартуфи – значај и примена. Појам, дефинисање и подела супа. Додаци за супе и њихова израда. Дивљач у гастрономији. Месо пернате и длакаве дивљачи. Салате. Мали залогаци „finger food“.		
<i>Практична настава</i>		
Одабир и механичка обрада рибљег меса (чишћење крљушти, слузи и рожнатих плочица, расечање, филетирање, припрема за термичку обраду). Обликовање меса слатководних и морских риба (шарана, сома, пастрмке, кечиге, смуђа, јегуље, туне, листа, грдобе, арбуна) и припрема јела (риба у соли, пуњени арбун, поширани реп грдобине, туна у корици од морских алги, пастрмка печена у пергаменту, шаран у винском сосу, сувидирана јегуља у маринади од зачинских трава, месо сома у тесту, печени смуђ са поврћем. Кување речних ракова, израда јела (ракови на белој бузари, тестенине са месом речног рака, пуњена теста са месом речног рака). Кување јастога, јастог на медитерански начин, припрема шампа, козица и гамбора и израда јела (гамбори у темпури, козице на сланој плочи, шампи са поврћем, кнедле са гамборима, супа од ракова, пуњене козице са поврћем, мусеви и терини од меса морских ракова.		
Чишћење шкољки и провера свежине, маринирање и конзумирање свежих шкољки, шкољке на белој бузари, шкољке на црвеној бузари, запечене гратиниране каменице, дагње на жару, јакопске капице у морнеј сосу. Правилно чишћење мекушаца лигње, сипе, хоботнице. Припрема јела (пуњене лигње, лигње у темпури, ролнице од лигњи са сосом од лимуна, салата од хоботнице, хоботница у тесту, ризото са сипом, тестенине са сипом. Правилно чишћење пужева, механичка обрада жабљих батака, припрема јела: паштета од пужева, пужеви „à la bourguignon“, мус од пужева, гулаш од пужева, поховани жабљи батаци, тортелине са жабљим батацима. Припрема топлих и хладних предјела од поврћа, меса и теста (паштете, мусеви, галантини, крокети). Показни примери разлике између класа гушчије цигерице, механичка обрада, израда специјалних предјела од гушчије цигерице (галантини, терини и паштете), кување гушчије цигерице, суфлеи са гушчијом цигерицом. Топла предјела од јаја (поширана јаја, пуњена кувана јаја, омлети). Комбиновање тартуфа са сезонским намирницама и израда јединствених гастро производа (ароматични путер са белим тартуфом, намази са белим и црним тартуфом, ароматична теста са тартуфима, црвена меса са тартуфима, креирање сосова на бази базичног соса уз додатак сезонских тартуфа). Израда бујона, појачаних бистрих супа, потажа, пире потажа, фламбирање супа, израда чорби, израда хладних и воћних супа, фламбирање супа и потажа. Креирање и израда додатака за супу од развијеног теста, вученог теста, додаци од ливеног теста, додаци од лиснатог теста, додаци од брајтанг масе, додаци од бисквитне масе, додаци од поврћа, додаци од житарица, додаци од воћа. Упознавање са начином чишћења пернате и длакаве дивљачи (скидање коже, крзна и пераја), расечање меса дивљачи, кување паца, припрема сировог паца, маринирање у вакуму, омекавање меса дивљачи, припрема меса за зрење у контролисаним условима.		
Припрема јела од меса пернате дивљачи (супа од фазана, пуњена препелица, ролована јаребица, голуб у сосу од вина, пачије груди са смоквом, пуњена гуска са дивљим печуркама), припрема јела од меса длакаве дивљачи (срнећи филе у корици од зачинских трава, зечији баток са младим луком, гулаш од дивље свиње). Израда везаних салата, креирање и припрема једноставних, сложених и помешаних салата, припрема салата од свежег, печеног и куваног поврћа, припрема салата као десерта (воћне салате). Осмишљавање и израда топлих, хладних и десертних залогаци.		
<b>Литература</b>		
<b>Обавезна литература:</b>		
Вукић, М. (2019). <i>Гастрономија 2</i> . Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија.		
<b>Допунска литература:</b>		
Тешановић, Д. (2016). <i>Основе гастрономије за менаџере</i> . Нови Сад: Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство.		
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 3</b>	<b>Практична настава: 4</b>
<b>Типови извођења наставе:</b> предавања, вежбе, консултације.		

**Методе извођења наставе:** вербално-текстуална методе, практична демонстрација и групно презентовање, метода самосталних вежби и метода радионице.

**Оцена знања (максимални број поена 100)**

<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
активност у току предавања	<b>10</b>	писмени испит	
практична настава	<b>20</b>	усмени испит	<b>40</b>
колоквијум-и	<b>20</b>		
семинар-и	<b>10</b>		