

Студијски програм: Хотелијерство			
Назив предмета: Основи гастрономије			
Наставник/наставници: Ћирић Милош, др Зрнић Милош			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Главни циљеви предмета односе се на упознавање студената са основним аспектима гастрономије, као и на савладавање основних појмова, концепата и термина у гастрономији. Општи циљ предмета је да студенти разумеју и примењују стечена знања из основна гастрономије.			
Исход предмета			
Студенти ће моћи успешно да праве разлику између основних појмова у гастрономији. Студенти ће бити оспособљени да дискутују о основним аспектима гастрономије. На крају положеног испита, студенти ће моћи успешно да употребе усвојена знања у пракси.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Појам, значај, настанак гастрономије. Средства понуде у гастрономији. Административно-обрачунски послови у гастрономији. Подела кухињског блока, инвентар и организација рада у гастрономији. Основне методе и технике припремања хране. Упознавање са намирницама биљног порекла. Упознавање са намирницама животињског порекла. Упознавање са фондовима и сосовима у гастрономији. Улога и значај основних зачина у кувању. Начини конзумирања хране. Традиција конзумирања хране. Презентација хране. Конзервисање хране. Опасности у храни (биолошке, физичке, хемијске). Паковање складиштење, ране чување и дистрибуција припремљене хране.			
<i>Практична настава</i>			
Практична настава, мастер часови, присуствовање радионицама о кухињама.			
Литература			
Обавезна литература:			
Вукић, М. (2012). <i>Основи гастрономије</i> . Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија.			
Допунска литература:			
Вукић, М. (2019). <i>Националне гастрономије</i> . Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија.			
Lawless, Н. Т., & Heymann, Н. (2010). <i>Sensory evaluation of food: principles and practices</i> (Vol. 2). New York: Springer.			
Pomeranz, Y. (Ed.). (2013). <i>Food analysis: theory and practice</i> . Springer Science & Business Media.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 1	
Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.			
Методе извођења наставе: монолошка, дијалошка, метода писаних радова, метода практичних и кабинетских вежби, метода демонстрације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	20	писмени испит	30
практична настава	10	усмени испит	
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		