

Студијски програм/студијски програми : Дипломирани туризмолог			
Врста и ниво студија: Основне академске студије			
Назив предмета: Основи гастрономије (Т214)			
Наставник (Име, средње слово, презиме): др Драган В. Тешановић			
Статус предмета: Обавезан предмет на модулима Хотелијерство и Гастрономија			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: Нема			
Циљ предмета			
Да студенти кроз практичан рад, вежбе, и предавања сагледају место и улогу гастрономије у савременом хотелијерству и ресторатерској индустрији и да савладају организацију и управљање у кухињама затим да овладају основним технолошким процесима при пријему, складиштењу топлотној и хладној обради јела. Да савладају основна правила за израду појединих група јела. Да израђују јеловнике, мение, калкулације и цене. Да упознају технологију припреме појединих јела. Да савладају организацију санитарне заштите у хотелским кухињама.			
Исход предмета			
Савладати теоретска и практична знања о организацији и технологији производње јела у хотелској кухињи.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Увод у гастрономију. Место и улога међу наукама о храни. Компоненте хране. Савремени трендови у исхрани. Санитрне мере и заштита на рду у хотелској кухињи. Подела угоститељских кухиња и структур кухињског простора. Средства за рад. Јеловници и менији. Оброци у Угоститељству. Кадрови и њихов распоред. Функције кухињског менаџмента. Набавка и складиштење хране и пића. Припремне радње у кухињи (обликовње поврћа и воћа, запршке, маринаде, зачини, фондови и темељци). Сосови, супе и чорбе, Гарнитуре. Хладна предјела. Салате. Јела од риба. Готова јела. Печења. Јела по наруџби. Свечани оброци (коктел партија, банкети, хладно-топли бифеи). Слагање хране са вином. Калкулације цена хране. Организација мера за спречавање тровања храном. Управљање квалитетом јела. Стандарди у кухињи. Основне пословне функције кухињског менаџмента.			
<i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i>			
Савладавање техника, процеса и операција при организовању и производњи појединих група јела. Израда мениа и јеловника. Израда калкулација и ценовника појединих јела			
Литература			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Тешановић, Д. (2011) <i>Основи гастрономије</i>, уџбеник, ПМФ, Нови Сад 2. Graham Kerr. (2005) <i>Techniques Of Healthy Cooking</i>, The Culinary Institute Of America, New York 3. Тешановић, Д. (2010) <i>Гастрономска обрада меса</i>, ВХШ, Београд 			
Број часова активне наставе			5 (75)
Предавања: 3	Вежбе: 2	Други облици наставе: 0	Студијски истраживачки рад: 0
Остали часови: 0			
Методе извођења наставе			
<ol style="list-style-type: none"> а) метод усменог излагања б) метод разговора в) илустративно-демонстративне методе (претраживање интернета, увежбавање техника припреме хране у кухињама и обилазак кухиња, прктичн рад у великим хотелима и ресторанима) 			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	0-5	писмени испит	
практична настава	0-5	усмени испит	30-45
колоквијум-и	20-40	
семинар-и	0-5		