

Студијски програм/студијски програми : Дипломирани туризмолог			
Врста и ниво студија: Основне академске студије			
Назив предмета: Гастрономски производи (Т352)			
Наставник (Име, средње слово, презиме): Др Милијанко Ј. Портић			
Статус предмета: Обавезан за модул Гастрономија			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: Нема			
Циљ предмета Упознавање са врстама гастрономских производа према пореклу, намени, намирницама и поступку производње, са посебним акцентом на домаћим и националним јелима карактеристичним за наше поднебље и њихов значај у угоститељско – туристичкој понуди.			
Исход предмета Детаљно упознавање са врстама гастрономских производа карактеристичних за наше поднебље и њиховим поступцима производње.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Дефинисање гастрономских производа. Занатски и индустријски гастрономски производи. Врсте гастрономских производа према пореклу (<i>домаћи, национални, интернационални</i>). Врсте гастрономских производа према намени (<i>хладно предјело, супе, чорбе, потажи, велутеи, топла предјела, готова јела, јела по поруџбини итд.</i>). Врсте гастрономских производа према намирница од којих се припремају (<i>јела од меса и производа од меса, јела од млека и производа од млека, јела од поврћа и производа од поврћа итд.</i>). Врсте гастрономских производа према начину производње (<i>суви метод топлотне обраде, влажни метод топлотне обраде и сл.</i>). Гастрономски производи карактеристични за наше поднебље и њихов значај у угоститељско – туристичкој понуди. Параметри квалитета гастрономских производа (<i>хигијенско – токсиколошки, технолошки, нутритивни, сензорни и тржишно – потрошачки</i>). <i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i> Упознавање са понудом угоститељских објеката из окружења и анализа гастрономских производа унутар њих. Одређивање препознатљивих гастрономских производа по регионима и стандардизација рецептура за њихову производњу.			
Литература др Милијанко Портић: ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ – Универзитет Нови Сад – Природно математички факултет 2011.год.511.стр. Департмана за географију, туризам и хотелијерство др Милијанко Портић: ГАСТРОНОМИЈА, Универзитет Сингидунум, Београд 2011.год. 517.стр. Вукић, М., Дрљевић, О. (2006): <i>Гастрономски производи</i> . Висока хотелијерска школа, Београд. Тешановић, Д. (2009): <i>Гастрономски менаџмент</i> . Висока хотелијерска школа, Београд. Ковачевић, А. (2000): <i>Гастрономија у савременој организацији рада</i> . Сацен, Београд.			
Број часова активне наставе			4 (60)
Предавања: 2	Вежбе: 2	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
Методе извођења наставе Интерактивна настава, студијски истраживачки рад, писмена и усмена провера знања.			
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		