

Студијски програм/студијски програми: Дипломирани туризмолог			
Врста и ниво студија: Основне академске студије			
Назив предмета: Гастрономија у ловном туризму (Т353)			
Наставник (Име, средње слово, презиме): др Драган В. Тешановић			
Статус предмета: Изборни предмет за модуле Гастрономија и Ловни туризам			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: Нема			
Циљ предмета			
Савладати теоријска и практична знања о месу дивљачи, утицају начина лова на квалитет меса, поступцима са месом након улова, употреби меса дивљачи у припреми јела у угоститељству; упознати специфичности ловачких кухиња и низом рецепата за припрему јела од дивљачи. Упознати се значајем меса у остварењу профита при управљању са ловиштем.			
Исход предмета			
Савладавање знања о месу дивљачи, његовој употреби у угоститељству и оптимизацији остварења профита од меса дивљачи.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Упознавање са месом дивљачи по врстама. Календар лова. Утицај начина лова на квалитет меса дивљачи. Поступак са дивљачи након улова. Саламурење и маринирање дивљачи. Фондови, супе, чорбе од дивљачи. Јела од срна и јелена. Месо и јела од дивљих свиња, муфлона и дивокоза. Месо и јела од фазана, дивље патке, дивље гуске, јаребице, дивљих голубова, препелица, шљука и тетреба. Хлађење и замрзавање меса дивљачи. Санитарне мере у заштити меса и јела од дивљачи.			
<i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i>			
Савладати начин одстрела, искрварења, дерања, транспорта, хлађења, замрзавања и конфекционисања меса дивљачи. Савладати припрему појединих јела (хладних предјела, супа и чорби, главних јела) од дивљачи. Упознати се са специфичностима хладњача за дивљач и ловачких кућа.			
Литература			
1. Тешновић, Д.(2009) <i>Гастрономски менаџмент</i> , ВХШ, Београд			
2. Тешановић, Д.(2010) <i>Гастрономска обрада меса</i> , ВХШ, Београд			
3. Тешановић, Д.(1997) <i>Нутритивна, здравствено-безбедна, технолошка и кулинарска својства меса јелена</i> , докторска дисертација, Технолошки факултет, Нови Сад,			
Број часова активне наставе			4 (60)
Предавања: 2	Вежбе: 2	Други облици наставе: -	Студијски истраживачки рад: -
			Остали часови: -
Методе извођења наставе			
а) метод усменог излагања			
б) метод разговора			
в) илустративно-демонстративне методе (претраживање интернета, увежбавање техника крварења, дерања, хлађења и замрзавања меса дивљачи и припрема јела.			
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		