



Katedra za gastronomiju se bavi kvalitetom hrane i ishrane (pravilne i alternativne) i gastronomijom u komercijalnim i subvencionisanim ugostiteljskim objektima sa različitih aspekata (planiranje ishrane, nutricionizam, nabavka, skladištenje, priprema i obrada namirnica, serviranje i dekorisanje hrane). S obzirom na interdisciplinarnost gastronomija se bavi svim segmentima hrane u ugostiteljstvu u skladu sa savremenim potrebama potrošača (alergeni, gluten free, organska hrana, molekularna gastronomija i dr.). Usluge namenje privredi:

- Obuka o poslovanju po principima HACCP sistema u ugostiteljstvu.
- Obuka o senzornom kvalitetu jela, uparivanju hrane i vina i metodama toplotne obrade hrane.
- Usmeravanje svršenih studenata na određene radne pozicije u privredi u ugostiteljstvu.
- Trening zaposlenih za rad u ugostiteljskim kuhinjama i u radu sa hranom.
- Konsultantske usluge iz oblasti kvaliteta hrane, pripreme, proizvodnje i menadžementa u ugostiteljstvu.

