

Студијски програм:ОАС Туризам			
Назив предмета: Основе гастрономије			
Наставник/наставници: Бојана Калењук Пиварски , Маја Бањац			
Статус предмета: обавезан (<i>модули Г, Х и НиД</i>)			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: нема			
Циљ предмета Да студенти кроз практичан рад, вежбе и предавања сагледају место и улогу гастрономије у савременом угоститељству 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.			
Исход предмета Након положеног испита студент ће бити обучен да: <ul style="list-style-type: none"> – идентификује елементе који су од значаја за професионалан рад у угоститељској кухињи; – примени савладана кулинарска начела (набавка, пријем, сладиштење, обрада, сервирање, безбедност на раду, употреба опреме и средстава за рад и др.); – одабере одговарајуће рецептуре и прати њихове инструкције за припрему различитих врста јела (хладна предјела, супе, чорбе, готова јела, јела од меса, рибе и др.); – планира и организује припрему различитих врста оброка; – утврди адекватност гастрономске понуде и квалитета. 			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Теоријска настава обухвата следеће области: увод у гастрономију. Место и улога међу наукама о храни. Компоненте хране. Савремени трендови у исхрани. Санитрне мере и заштита на раду у хотелској кухињи. Подела угоститељских кухиња и структур кухињског простора. Средства за рад. Јеловници и менији. Оброци у угоститељству. Кадрови у угоститељској кухињи. Функције кухињског менаџмента. Набавка и складиштење хране и пића. Припремне радње у кухињи (обликовње поврћа и воћа, запршке, маринаде, зачини и фондови). Сосови, супе и чорбе, гарнитуре, хладна предјела салате, јела од риба, готова јела, печења, јела по поруцбини. Свечани оброци (коктел партија, банкети, хладно-топли бифеи), слагање хране и вина. Организација мера за спречавање тровања храном, управљање квалитетом јела, стандарди у кухињи и основне пословне функције кухињског менаџмента. <i>Практична настава</i> Практична настава се реализује у виду практичних вежби које се одржавају у лабораторији за гастрономију и уско су повезане са наведеним аспектима који се обрађују на теоријској настави. Употреба кухињског алата и мере безбедности на раду, савладавање различитих облика сечења воћа и поврћа, припрема фондова и основних сосова, супа и чорби и различитих врста јела према утврђених рецептурама.			
Литература: <i>Основна:</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тешановић, Д. (2016) Основи гастрономије, уџбеник – допуњено издање, ПМФ, Нови Сад (уџбеник). <i>Допунска:</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. Graham Kerr.(2005) <i>Techniques of Healthy Cooking</i>, The Culinary Institute Of America, New York. 2. Тешановић, Д. (2010) <i>Гастрономска обрада меса</i>, ВХШ, Београд (уџбеник). 			
Број часова активне наставе: 5	Теоријска настава: 3	Практична настава: 2+0+0	
Методе извођења наставе а) метод усменог излагања, метод разговора, илустративно-демонстративне методе (увежбавање техника припреме хране кроз лабораторисјске вежбе).			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	55 поена	Завршни испит	45 поена
активност у току предавања	5	писмени испит	

активности у току вежби / практична настава	5	усмени испит	45
колоквијум-и	40		
семинар-и	5		