

Студијски програм:ОАС Туризам			
Назив предмета: Гастрономски менаџмент			
Наставник/наставници: Калењук Пиварски Бојана , Бањац Маја			
Статус предмета: обавезан на Г и изборни на НиД			
Број ЕСПБ:5			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да се студенти кроз предмет оспособе да сагледају место и улогу гастрономског менаџмента у пословању угоститељских објеката и у пракси успешно примењују и имплементирају његова начела.			
Исход предмета			
По завршетку овог курса студент ће бити оспособљен да:			
<ul style="list-style-type: none"> - Идентификује све важе елементе гастрономског менаџмента за успешно пословање угоститељског објекта, - планира, организује и кординира свим пословим операцијама од пријема, чувања, складиштења, топлотне обраде, контроле, сервирања и припреме јела, - упоређује стечена знања са затеченим пословним ситуацијама у циљу постизања бољег квалитета рада у угоститељским објектима и - оцени пословне процесе и успешно комуницирати са стручњацима из исте или сродне области. 			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Теоријска настава обухвата: увод у гастрономски менаџмент: појам, дефинисање, задаци и улога у угоститељству. Место и улога гастрономског менаџмента међу наукама које изучавају храну. Подела угоститељских кухиња. Основне функције кухињског менаџмента: планирање: организовање, упошљавање, координација и контрола. Техничко-технолошки процес у производно-услужним одељењима. Организација рада: пријем, складиштење и груба обрада намирница у кухињи. Процедуре и контрола пријема и складиштења намирница. Организација рада и припреме гастрономских производа у угоститељским кухињама у зависности од система рада. Процедуре израде успостављање контроле приликом израде норматива и стандардизованих рецептура.			
<i>Практична настава</i>			
Практична настава обухвата интернет претраживање, анализу примера из праксе и детаљну анализу, примену и улогу гастрономског менаџмента у пословању угоститељско туристичког сектора.			
Литература			
Основна литература:			
1. Драган Тешановић (2009): Гастрономски менаџмент, ВХШ, Београд.			
Допунска литература:			
2. John B. Knight (2005): Quanttty, Food production, planning, and management Indiana University for Wayne, New York.			
Број часова активне наставе: 4	Теоријска настава: 2	Практична настава: 2	
Методе извођења наставе			
Метода усменог излагања, метода разговора, илустративно-демонстративна метода.			
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		