|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм:OAС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Гастрономкси менаџемнт | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Калењук Пиварски Бојана](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Bojana%20Kalenjuk%20Pivarski.docx), [Бањац Маја](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Maja%20Banjac.docx) | | | | |
| **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 завршпетку овог курса студент ће бити оспособљн да:   * 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**  *Теоријска настава*  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.  *Практична настава*  Практична настава обухвата интернет претраживање, анализу примера из праксе и детаљну анализу, примену и улогу гастрономског менаџмента у пословању угоститељскско туристичког сектора. | | | | |
| **Литература**  **Основна литература:**   1. Драган Тешановић (2009): Гастрономски менаџмент, ВХШ, Београд.   **Допунска литература:**   1. 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 |  | |  |