|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм:OAС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Основе гастрономије | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Бојана Калењук Пиварски](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Bojana%20Kalenjuk%20Pivarski.docx), [Маја Бањац](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Maja%20Banjac.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** обавезан *(модули Г, Х и НиД)* | | | | |
| **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:   * 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**  *Теоријска настава*  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 поруџбини. 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.  *Практична настава*  Практична настава се реализује у виду практичних вежби које се одржавају у лабароторији за гастрономију и уско су повезане са наведеденим 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:**  *Основна:*   1. Тешановић, Д. (2016) Основи гастрономије, уџбеник – допуњено издање, ПМФ, Нови Сад (уџбеник).   *Допунска:*   1. Graham Kerr.(2005) *Techniques оf Healthy Cooking*, The Culinary Institute Of America, New York. 2. Тешановић, Д. (2010) *Гастрономска обрада меса,* 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 лабараторисјске 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 |  | |  |