

|  |                              |                      |                              |
|--|------------------------------|----------------------|------------------------------|
| <b>Студијски програм :</b> Менаџмент технологије хране и гастрономије  |                              |                      |                              |
| <b>Назив предмета:</b> Гастрономски менаџмент  |                              |                      |                              |
| <b>Наставник:</b> др Родољуб Чучуловић проф.   |                              |                      |                              |
| <b>Статус предмета:</b> обавезни предмет   |                              |                      |                              |
| <b>Број ЕСПБ:</b> 4  |                              |                      |                              |
| <b>Услов:</b> нема услова  |                              |                      |                              |
| <b>Циљ предмета</b><br>Циљ предмета је да студенти стекну потребна знања која ће им омогућити да савладају послове организације и управљања у кухињама.  |                              |                      |                              |
| <b>Исход предмета</b><br>Након успешно савладаног предмета студенти ће стећи потребна теоријска и практична знања о организацији и управљању у угоститељској кухињи и способност да практично примене конкретне принципе и поступке у гастрономији.  |                              |                      |                              |
| <b>Садржај предмета</b><br><i>Теоријска настава</i><br>Увод у гастрономски менаџмент; Гастрономска терминологија; Подела угоститељских кухиња; Опрема и инсталације у савременим кухињама; Израда јеловника; Функције гастрономског менаџмента; Набавна функција; Пријем и складиштење намирница у кухињама; Производна функција; Техничко-технолошки процес у производно услужним одељењима; Технике обраде хране; Стандарди и квалитет у гастрономији; Управљање квалитетом јела; Контрола у производњи хране и пића; Санитарно-хигијенска безбедност у производњи хране.<br><i>Практична настава</i><br>Реализује се кроз праксу студената у различитим угоститељским објектима где им је омогућено да савладају технике, активности и операције у организацији и управљању кухињама. |                              |                      |                              |
| <b>Литература</b><br><b>Основна литература</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Тешановић, Д. <i>Гастрономски менаџмент</i>, ВХШ, Београд, 2009.</li> <li>• Портић, М. <i>Гастрономија</i>, Универзитет Сингидунум, 2011.</li> <li>• Портић, М. <i>Гастрономски производи</i>, ПМФ, Нови Сад, 2011.</li> </ul> <b>Додатна литература</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Мартиноска, С. <i>Менаџмент на производство на храна во угостителството</i>, ФТУ Охрид, 2003.</li> </ul>   |                              |                      |                              |
| <b>Број часова активне наставе</b>   | <b>Теоријска настава: 30</b> |                      | <b>Практична настава: 15</b> |
| <b>Методe извођења наставе</b><br>Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова   |                              |                      |                              |
| <b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>   |                              |                      |                              |
| <b>Предиспитне обавезе</b>   | поена                        | <b>Завршни испит</b> | поена                        |
| активност у току предавања   | <b>5</b>                     | писмени испит        |                              |
| практична настава  | <b>5</b>                     | усмени испит         | <b>45</b>                    |
| колоквијум   | <b>30</b>                    | .....                |                              |
| семинар-и  | <b>15</b>                    |                      |                              |