

Студијски програм/и : Туризам и угоститељство; Менаџмент технологије хране и гастрономије			
Назив предмета: Креативна гастрономија			
Наставник: Момчило С. Цонић, наставник вештина			
Статус предмета: изборни предмет			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: нема услова			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да студенти кроз теоријску и практичну наставу стекну потребна знања из гастрономије и сагледају улогу и значај креативне гастрономије у савременој угоститељској делатности и задовољавању туристичких потреба.			
Исход предмета			
Након успешно савладаног предмета студент стиче потребна теоријска знања, као и способност да практично примени принципе у гастрономији и сагледа савремене трендове гастрономске понуде и тражње.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Појам, настанак и развој гастрономије; Националне гастрономије; Гастрономска терминологија; Обеди у туризму и њихова понуда; Понуда за свечане пријеме; Гастрономска понуда у руралном туризму; Термичко-топлотне методе прераде намирница; Намирнице животињског порекла; Рибе; Намирнице биљног порекла; Зачини и мирођије; Фондови топле и хладне кухиње; Гастрономски производи; Разврставање гастрономских производа; Национални гастрономски производи света.			
<i>Практична настава</i>			
Практична настава се реализује у различитим угоститељским објектима где студенти вежбају и показују креативност у припремању, кувању и презентацији хране.			
Литература			
Основна литература			
<ul style="list-style-type: none"> Портић, М. <i>Гастрономија</i>, Универзитет Сингидунум, Факултет за туристички и хотелијерски менаџмент, Београд, 2011. Вукић, М., Дрљевић, О. <i>Гастрономски производи</i>, Висока хотелијерска школа, Београд, 2006. Вукић, М. <i>Национална гастрономија</i>, ВХШ, Београд, 2009. 			
Додатна литература			
<ul style="list-style-type: none"> Цуцулески, В. <i>Интернационална гастрономија</i>, Факултет за туризам и угоститељство, Охрид, 2008. 			
Број часова	активне наставе	Теоријска настава: 15	Практична настава: 30
Методe извођења наставе			
Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испит	45
колоквијум	30	
семинар-и	15		