

Студијски програм/и : Туризам и угоститељство; Менаџмент технологије хране и гастрономије			
Назив предмета: Основи гастрономије			
Наставник: Момчило С. Цонић, наставник вештина			
Статус предмета: обавезни предмет на студијском програму Менаџмент технологије хране и гастрономије; изборни предмет на студијском програму Туризам и угоститељство			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: Нема услова			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да студенти кроз предавања, вежбе и практичан рад сагледају место, улогу и значај гастрономије у савременој угоститељској делатности.			
Исход предмета			
Након успешно савладаног предмета студент стиче теоријско и практично знање о организацији и технологији производње хране и упознаје основна правила за израду јеловника, менија, калкулације и ценовника.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Увод у гастрономију; Место и улога међу наукама о храни; Савремени трендови у исхрани; Санитрне мере и заштита на раду у хотелској кухињи; Средства за рад; Јеловници и менији; Кадрови и њихов распоред; Набавка и складиштење хране и пића; Припремне радње у кухињи (обликовње поврћа и воћа, запршке, маринаде, зачини, фондови и темељци); Сосови, супе и чорбе; Гарнитуре, хладна предјела и салате; Јела од риба; Готова јела и печења; Јела по наруџби; Свечани оброци (коктел партија, банкет, хладно-топли бифеи); Слагање хране са вином; Калкулације цена хране; Организација мера за спречавање тровања храном; Стандарди у кухињи.			
<i>Практична настава</i>			
Реализује се кроз праксу студената у различитим угоститељским објектима где се вежба припрема јела и омогућава практична примена теоријског знања.			
Литература			
<ul style="list-style-type: none"> • Тешановић, Д. <i>Основе гастрономије</i>, ПМФ, Нови Сад, 2011. • Вукић, М. <i>Основе гастрономије</i>, ВХШ, Београд, 2009. • Вукић, М. <i>Гастрономија 1</i>, ВХШ, Београд, 2009. • Вукић, М. <i>Гастрономија 2</i>, ВХШ, Београд, 2009. • Шкрињар, М., Тешановић, Д. <i>Храна у угоститељству</i>, ПМФ, Нови Сад, 2007. 			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 30	Практична настава: 15
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		