
	УНИВЕРЗИТЕТУ У БАЊОЈ ЛУЦИ ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ		
	Основне студије - први циклус		
	Студијски програм:	ГЕОГРАФИЈА Туризмологија	

Назив предмета	ГАСТРОНОМИЈА			
Шифра предмета	Статус предмета	Семестар	Фонд часова	Број ЕЦТС бодова
OT23Г	изборни	VIII	2+1	3
Наставник	др Драган Тешановић, редовни професор			

Условљеност другим предметима:	Облик условљености
Нема	

Циљеви изучавања предмета:
Упознавање студената са гастрономијом као мултидисциплинарном науком. Гастрономија примењује научна сазнања из области: исхране, хемије, дијететике, пољопривреде, кулинарства, енологије, сензорике, менаџмента, здравствене безбедности информационих технологија и психологије које су везане за пласман гастрономских производа на угоститељско туристичко тржиште.

Исходи учења (стечена знања):
Студенти ће бити едуковани о гастрономији као интердисциплинарној науци и њеној неопходности и значају у креирању угоститељско туристичког производа.

Садржај предмета:
<i>Теоријска настава</i> Увод у гастрономију. Место и улога међу наукама о храни. Психологија у угоститељству. Компоненте хране. Савремени трендови у исхрани. Санитарне мере и заштита на раду у хотелској кухињи. Подела угоститељских кухиња и структура кухињског простора. Средства за рад. Јеловници и менији. Оброци у угоститељству. Кадрови и њихов распоред. Функције кухињског менаџмента. Набавка и складиштење хране и пића. Припремне радње у кухињи. Гастрономски производи: 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 са вином, калкулације цена хране, организација мера за спречавање тровања храном, управљање квалитетом јела, стандарди у кухињи. <i>Практична настава</i> Практично упознавање и креирање гастрономског производа за угоститељско туристичко тржиште.

Методенаставе и савладавањеградива:
Монолошка метода, дијалогска метода, илустративно-демонстративна.

Литература:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Тешановић, Д. (2016). <i>Основе гастрономије за менаџере</i>. Департмана за географију туризам и угоститељство. Природно-математички факултет. Универзитет у Новом Саду. 2. Тешановић, Д. (2014). <i>Гастрономски менаџмент</i>. Висока хотелијерска школа у Београду. 3. Шкрињар, М., Тешановић, Д. (2007). <i>Храна у угоститељству и њено чување</i>. Департмана за географију туризам и угоститељство. Природно-математички факултет. Универзитет у Новом Саду. 4. Graham Kerr. (2005). <i>Techniques Of Healthy Cooking</i>, The Culinary Institute Of America, New York.

Облици провјере знања и оцјењивања:

Провјера знања се обавља писмено (тест) у току семестра. Завршни испит се полаже усмено. Одбраћен семинарски рад је услов за приступање усменом испиту.

Настава	10	Тестови	20	Семинарски рад	10	Завршни испит	60
----------------	-----------	----------------	-----------	-----------------------	-----------	----------------------	-----------

Посебна назнака за предмет:

Нема

Име и презиме наставника који је припремио податке: Др Драган Тешановић, редовни професор