

Fakultet za turizam i hotelijerstvo / Hotelijerstvo / GASTRONOMIJA

Uslovljenost drugim predmetima	Nema
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznavanje sa praktičnom primjenom savremenih tendencija u oblasti gastronomije
Ime i prezime nastavnika i saradnika	
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, konsultacije
I nedjelja, pred.	Uvodno predavanje
I nedjelja, vježbe	
II nedjelja, pred.	Tehnologija u okviru gastronomije
II nedjelja, vježbe	
III nedjelja, pred.	Istorijski razvoj gastronomije
III nedjelja, vježbe	
IV nedjelja, pred.	Ishrana i njen značaj
IV nedjelja, vježbe	
V nedjelja, pred.	Sastav i osnovne karakteristike životnih namirnica
V nedjelja, vježbe	
VI nedjelja, pred.	Sistem organizacije rada hotelske industrije
VI nedjelja, vježbe	
VII nedjelja, pred.	Tehničko tehnološke osnove kuhinjskog bloka
VII nedjelja, vježbe	
VIII nedjelja, pred.	Osnovna sredstva i sitni inventar kuhinjskog bloka
VIII nedjelja, vježbe	
IX nedjelja, pred.	Kalkulacije i marže u kuhinjskom bloku
IX nedjelja, vježbe	
X nedjelja, pred.	Pisanje ponude, jelovnika i meni karte
X nedjelja, vježbe	
XI nedjelja, pred.	Propisi i zakonski akti u oblasti gastronomije u Evropi (I dio)
XI nedjelja, vježbe	
XII nedjelja, pred.	Propisi i zakonski akti u oblasti gastronomije u Evropi (II dio)
XII nedjelja, vježbe	
XIII nedjelja, pred.	Propisi i zakonski akti u oblasti gastronomije u Crnoj Gori
XIII nedjelja, vježbe	
XIV nedjelja, pred.	Primjena informacione tehnologije u procesu pripremanja i proizvodnji kulinarskih proizvoda (I dio)
XIV nedjelja, vježbe	
XV nedjelja, pred.	Primjena informacione tehnologije u procesu pripremanja i proizvodnji kulinarskih proizvoda (II dio)
XV nedjelja, vježbe	
Obaveze studenta u toku nastave	Studenti su u obavezi da pohađaju nastavu
Konsultacije	
Opterećenje studenta u casovima	
Literatura	Novaković, B., Mirosavljev, M., Higijena ishrane, Univerzitet u Novom Sadu, Medicinski fakultet, Novi Sad Nazarev, G.,E., Korak po korak ka zdravom životu - Ishrana, Beograd, 2003. Mindel. I., Hrana kao lek, Beograd, 2003.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	Seminarski rad, prezentacije, završni ispit
Posebne oznake za predmet	Kurikulum sačinio Prof. dr Sava Janičević
Napomena	
Ishodi učenja	Osposobljavanje studenata da vladaju tehničko tehnološkim principima gastronomije