

Osnove gastronomije

Nastavnik:

dr Nikola Vuksanović, docent

Literatura

Vukić, M. (2012). **Osnove gastronomije.** Visoka hotelijerska škola strukovnih studija, Beograd.

Vuksanović, N. (2019). **Chef: Teorija i Praksa.** Alfa – graf, Novi Sad.

REDNI BROJ	DATUM	PREDAVANJA	DATUM	SEMINARSKI RAD / KOLOKVIJUM
1.	05.02.	Uvod u predmet i Ispitne obaveze Fundamentalnost gastronomije		
2.	12.02.	Bezbednost hrane, praksa i rukovanje hranom		
3.	19.02.	Ishrana u gastronomiji		
4.	26.02.	Menadžment		
5.	04.03.	Osnovni principi toplotne obrade hrane		Martovski rok
6.	09.03	Mise en place		
7.	11.03.	Fondovi i Sosovi		1. Kolokvijum
8.	18.03.	Meso i meso divljači, riba i plodova mora		
9.	25.03.	Povrće i voće		
10.	01.04.	Salata, prelive i sendviči		
11.	08.04.	Hord D'Oeuvres i Doručak		Aprilski rok 2. kolokvijum
12.	15.04.	Pekarstvo i Poslastičarstvo		
13.	22.04.	Estetika i dekoracija		
29.04. do 06.05. – Uskrs i Prvi maj				
14.	13.05.	1., 2. i 3. kolokvijum		Seminarski rad
20.05. do 07.06. Ispitni rok				

Vežbe:

- *Aktivnost prema planu posete ugostiteljskog objekta*

Seminarski rad:

- student osmišljava kako bi organizovao ručak/večeru za 4 osobe, sa menijem od min 5 gangova, postavke stola i usluženih pića, trebovanje namirnica i inventara (tabela);
- izrada rad je samostalno, **a NE u paru**;
- rad se predaje u wordu od 10-12 strana (na mail nikola.vuksanovic@vhs.edu.rs);
- priprema Power point-a prezentacije je **samo, isključivo**, sa slikama kako bi se prezentovao rad (slike namirnica i jela);
- rad se prezentuje u trajanju od 5-10 min;
- rok za odbranu rada je do prvog termina (npr: prijava 12.02. a odbrana u sledećem terminu predavanje 19.02.2024. godine);
- ocena/bod za rad je prosek kao u primeru: word + pwp + prezentacija (npr. $(9+10+7)/3 = 8.66 = 9$ ocena/bod);

- **KOLOKVIJUM - pismeno:**

- 3 kolokvijuma
- svaki kolokvijum 4 bod min a 10 bod max
- 10 test pitanja

- **PREDISPITNE OBAVEZE:**

- minimalno 20 bod. na praktičnu nastavu
- minimalno 6 bod. na predavanju
- minimalno 12 bodova sa tri kolokvijuma
- ocena/bod iz seminarskog rada (word dokument + pwp + prezentacija)
- minimalno 30 bod. za izlazak na ispit
- od 51 do 70 bod. za konačnu ocenu

- **ISPIT - pismeno:**

- spisak pitanja
- 30 bod max

Predispitne obaveze	Poena	Min poena
Aktivnosti u toku predavanja	10	6
Praktična nastava – vežbe	20	20
Kolokvijum – i	30	12
Seminarski rad	10	6
Završni ispit	30	12
Ocena znanja (max broj poena)	100	56

POPUNJAVANJE INDEKSA

ŠIFRA	NAZIV NASTAVNOG PREDMETA	STUDIJSKA GODINA	STATUS PREDMETA	ESPB	UKUPAN BROJ ČASOVA			BROJ STRANICE	NASTAVNIK POTVRDJUJE
					PREDAVANJE	VEŽBE	DR		
	Osnove gastronomije	2023/2024	0	4	1	2	-		/

Podaci o predispitnim obavezama i polaganju ispita			
Osnove gastronomije			
	4	0	
Šifra predmeta	ESPB bodovi	(obavezni, izborni)	
Naziv predispitne obaveze	Broj poena	Datum	Potpis
<i>Predavanje</i>			
<i>Vežbe</i>			
<i>Kolokvijum</i>			
<i>Seminarski</i>			



ВИСОКА
ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА
БЕОГРАД



THE COLLEGE OF
HOTEL MANAGEMENT
BELGRADE

Osnove gastromomije

Nastavnik:

dr Nikola Vuksanović, docent

dr N. Vuksanović