

Висока школа струковних студија
за менаџмент и пословне комуникације
Сремски Карловци
Дана: 1.9.2018.

ПЛАН РАДА НА ПРЕДМЕТУ

Школска година: 2018/19			
Студијски програм: Менаџмент у угоститељству			
Назив предмета: Гастрономски менаџмент			
Наставник : Горан Остојић			
Сарадник: -			
Статус предмета: Обавезан			
Број ЕСПБ: 7			
Циљ предмета: Циљ предмета је да студенти савладају организацију и управљање кухињама, савремену опрему, инсталације и средства, мале, средње, и велике кухиње. Да упознају и управљају санитарним, безбедносним и стандардима који регулишу квалитет хране. Да упознају све нивое менаџмента у гастрономији, хотелске и ресторатерске индустрије. Да савладају све функције и начине руковођења у великим, средњим и малим кухињама као што су: планирање, организовање, кординирање, упошљавање и контрола послова пријема, чувања, складиштења, топлотне обраде и сервирања намирница и припремљене хране. Савладавање основних правила састављања јеловника, мениа, калкулација и цена.			
Метод извођења наставе (према опису предмета из курикулума): 1. метод усменог излагања 2. консултације и разговор 3. илустративно-демонстративне методе (претраживање интернета и библиотетске документације, рад у ресторанима у земљи и иностранству)			
Литература : 1. Тешановић, Д. (2009), Гастрономски менаџмент, ВХШ, Београд 2. Филиповић, Ј. (2010), Прехрамбена влакна у хлебу снижене енергије, Задужбина Андрејевић, Београд 3. Јанићевић, С. (2008), Услуге у угоститељству са техником услуживања, опремом и инвентаром, ПМФ, Нови Сад 4. Тојагић, С., Мирилов, М. (1998), Храна – значај и токови у организму, Матица српска, Нови Сад 5. Јокић, Н. (2007), Калорије у свакодневном животу – 5000 намирница – јела и природних минералних вода, Завод за уџбенике, Београд			
Број часова активне наставе:			
Предавања: 45	Вежбе: 45	Други облици наставе:	
Начин провере знања и предиспитне обавезе (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе (према опису предмета из курикулума):	поена	Завршни испит (према опису предмета из курикулума)	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	20	усмени испит	30
колоквијум-и	20	
семинар-и	20		
Начини провере знања могу бити различити, а у табели навести оне који су предвиђени у опису предмета			
ПЛАН РАДА			
Седмица	Назив наставне јединице		
I	Увод у гастрономски менаџмент;		
II	Угоститељске кухиње (подела); Основне функције кухињског менаџмента;		
III	; Опрема и инсталације мале, средње и велике кухиње;		
IV	Организација пријема; Складиштење намирница;		
V	Организација припреме основних елемената; Темељаци, сосови, супе и чорбе;		
VI	Организација рада хладне кухиње; Организација рада на припреми јела од риба, ракова и шкољки;		
VII	Организација свечаних obroка;		
VIII	Организација топлотне обраде меса; Организација припреме јела пред гостом;		
IX	Организација сервирања;		
X	Чување топлотно обрађених јела;		
XI	Организационе мере на спречавању загађења и тровања храном (НАССР систем);		
XII	Управљање квалитетом јела;		
XIII	Технички стандарди у кухињи;		
XIV	Нормативи, јеловници, калкулације, рецептуре и остали нормативи;		
XV	Утицај осталих пословних функција угоститељског предузећа на функционисање кухиње.		

У оквиру ове табеле може се уписати одржавање колоквијума, одбрана семинарских радова и остале предиспитне обавезе

Полагање испита у испитним роковима (навести само могуће рокове):

1. Јануарски

2. Мартовски

3. Јунски

4. Августовски

5. Септембарски

6. Новембарски (само за студенте треће године који су окончали наставу)

Коначна оцена на испиту утврђује се према следећој скали:

- до 50 поена – оцена 5 (није положио);
- од 51 до 60 поена – оцена 6 (шест);
- од 61 до 70 поена – оцена 7 (седам);
- од 71 до 80 поена – оцена 8 (осам);
- од 81 до 90 поена – оцена 9 (девет);
- од 91 до 100 поена – оцена 10 (десет).

У случају удаљења са испита, студент добија оцену 5 (није положио)

Потпис предметног наставника
Горан Остојић