Прилог 5.1. Књига предмета
ОСС Гастрономија

Табела 5.2 – Спецификација предмета

Студијски програм: Гастрономија			
Назив предмета: Основи гастрономије			
Наставник/наставници: Никола Д. Вуксановић			
Статус предмета: Обавезни			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: /			
Циљ предмета: Стицање основног теоријског знања о намирницама и енергетској вредности, њиховој улози у производу, као и стицање знања о угоститељским кухињама, мерама безбедности, машинама, апаратима и алатима у кухињи; Теоријско познавање припрема и самог извођења јела (топла припрема, хладна припрема) са организацијом рада у кухињи, поручивање, складиштење и чување сировина, као и основе израде јеловника, калкулација и израда норматива. Стицање практичног знања кроз вежбе и рад у кухињама ресторана и хотела, савладавање знања о организацији и управљању кухињама кроз директно учешће у организацији и решавању проблема, овладавање вештинама припреме и обраде хране до готовог производа као и саму израду јеловника и цену коштања јела.			
Исход предмета: Студенти овим предметом добијају теоретска знања и практичне вештине која су битна за самостални рад у кухињи, организацију рада, припрему јела и израду јеловника и условима складиштења и чувања сировина, полуготових и готових јела.			
Садржај предмета: *Теоријска настава* Појам и значај гастрономије; Основне компоненте хране:енергетска вредност хране (угљени хидрати, масти, протеини, витамини, минерали); Савремен трендови у исхрани, уравнотежена исхрана и пирамида хране; Терминологија у гастрономији; Угоститељске кухиње: дефиниција и подела кухиња, мере безбедности у кухињи; Кухињскње просторије и средства за рад; Кухињско особље; Организација рада у кухињи; Набавка и складиштење; Припремне радње у кухињи (појам и значај припремних радњи, припрема воћа и поврћа основни облици сечења, гастрономска припрема меса, врсте меса у гастрономији, подела и обрада плодова вода...рибе, ракови, шкољке, пужеви, маринирање, запршке, бутери, фондови, зачинско биље и зачини); Квалитет јела: појам квалитета јела, аспекти квалитета намирница и јела, сензорни квалитет намирница и јела, одговорност особља и менаџмента, комтрола квалитета, менаџмент квалитета; Појам и подела јеловника и менија, планирање јеловника и менија, израда јеловника и менија према условима ресторана, калкулација цена и профит, стандардизација рецептура и израда норматива, оброци у угоститељству; Основни принципи и методе топле обраде; Производња јела и компоненте јела: сосеви, хладна и топла предјела, салате и јаја, супе и чорбе, топлотна обрада шкољки, риба, ракова и мекушаца, готова јела, топлотна обрада гљива, воћа и поврћа, хармонизација зачина у јелу, јела од житарица; Дезерти: национални, интернационални, хладна припрема, топла припрема. *Практична настава* Упознавање са просторном и функционалном опремљеношћу кухињског блока, са средствима за рад угоститељских кухиња, упознавање са средствима за топлотну обраду намирница, упознавање са средствима за припрему дезерата; Примена терминологије, здравствених и безбедносних аспеката рада у кухињи; Припремне радње у кухињи; Вежба требовања, складиштења, и припрема намирница за даљу обраду; Припрема свих врста јела; Калкулација и израда норматива за припремљена јела; Израда дезерата и воћних тањира.			
Литература 1. Војновић, Б., Цвијановић, Д. (2021): Гастрономија. Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. 2. Вукић, М. (2019): Гастрономија 1. Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд. 3. Вукић, М. (2019): Гастронимија 2. Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд. 4. Тешановић, Д. (2016): Основе гастрономије за менаџере. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад 5. Vuksanović, N. (2022). *Chef: teorija i praksa.* N. Vuksanović. 6. Шкрињар, М., Тешановић, Д. (2007): Храна у угоститељству. ПМФ, Нови Сад.			
Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 2**	
Методе извођења наставе Усмено излагање теоретског дела уз активну интеракцију са студентима, метод решавање практичних проблема организације рада у кухињи, увежбавање техникаприпреме хране у кухињама, примена терминологије, стадарда и правила рада у кухињи кроз практични рад у хотелима и ресторанима.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току предавања	до 5	усмени испит	до 50
практична настава	до 5		
практичан рад	до 40		

Студијски програм: Гастрономија, Порези и царина

Назив предмета: Менаџмент

Наставник: др Соња В. Доганџић, др Кристина Љ. Цветковић

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 6

Услов:

Циљ предмета

Циљ предмета је стицање знања из области менаџмента; упознавање студената са значајем менаџмента у савременим условима пословања; овладавање методама и техникама које се користе у менаџменту.

Исход предмета

По завршетку овог предмета студент ће моћи да дефинише и објасни појам, значење и циљеве менаџмента, као и да објасни менаџерске функције, улоге и вештине; објасни теорије менаџмента, дефинише кључне интересно-утицајне групе и објасни важност пословне етике и друштвено одговорног понашања у националном и интернационалном контексту; разликује принципе планирања; анализира процес одлучивања и примењује елементе процеса оперативног и стратешког планирања; анализира и објасни процесе организовања, делегирања, управљања људским потенцијалима, вођења, као и управљања променама; повеже процесе и врсте мотивисања и учења с корпоративном културом, креативношћу и иновативношћу; дефинише улогу контролинга и објасни процесе контроле.

Садржај предмета

Теоријска настава

Дефинисање појма и циљева менаџмента; Менаџерске функције, улоге и вештине; Савремени трендови у менаџменту; Међународни менаџмент; Теорије менаџмента; Пословна етика, друштвена одговорност и интересно утицајне групе; Стратешко планирање (обухват, исходи и алати, пословно извештавање); Кључни индикатор перформанси; Функције менаџмента: процеси организовања, делегирања, вођења и управљања људским потенцијалима; Функције менаџмента: мотивисање, ставови, тимски рад, корпоративна култура и управљање променама, креативност и иновативност, контрола.

Практична настава

Процена личности и способности успешног менаџера; Друштвено неодговорна понашања и лоше менаџерске праксе и технике менаџмента; Обликовање организационе структуре; Примери мисије, визије, циљева, планова и извештавања; Селекција и избор менаџера; Разлике између менаџера и лидера.

Литература

Лекић, С. (2019). *Менаџмент.* Београд: Академија пословних струковних студија.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе

Монолошка и дијалошка метода , метода практичних активности

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активности у настави	до 10	писмени испит	
колоквијум 1	до 20	усмени испт	до 50
колоквијум 2	до 20		

Студијски програм: Гастрономија, Прехрамбена технологија, Пољопривредна производња

Назив предмета: Информатика

Наставник/наставници: Милош Н. Илић

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 6

Услов: /

Циљ предмета:

Предмет треба да омогући студенту познавање основних појмова из области рачунарства и информатике. Упознавање са начином функционисања основних хардверских компоненти рачунара. Предмет треба да омогући овладавање радом на рачунару, коришћење основних софтверских алата у склопу различитих системских окружења, са акцентом на савремене и актуелне оперативне система. Коришћење алата у склопу Microsoft Office пакета.

Исход предмета:

Студент треба да буде оспособљен за: активно коришћење рачунара у свакодневном животу и раду, од креирања одговарајуће конфигурације рачунара, преко повезивања и коришћења периферних хардверских компоненти до подизања оперативног система, инсталације и коришћења различитих софтверских алата. Студент такође треба да буде оспособљен за коришћење Microsoft Office пакета у циљу уноса и обраде текста, табеларне прорачуне, припрему презентација као и коришћење електронске поште и коришћење Интернета.

Садржај предмета:

Теоријска настава

Општи појмови и дефиниције. Хардверерске компоненте рачунара и спољашњи хардвер. Софтверски алати и системи, развој софтвера. Оперативни системи (текстуални и графички). Текст процесори. Програми за табеларне прорачуне. Интернет и веб.

Практична настава

Рачунске вежбе. Практичан рад на рачунару, коришћење Microsoft Office пакета, Интернет претраживача mail клијента.

Литература:

1. Станкић, Р., Зечевић, А. (2024): Пословна информатика. Економски факултет, Центар за издавачку делатност.
2. Крстић, Г. (2009): Информатика, скрипта ВППШ Прокупље.
3. Тошић, Ж. (1994): Основи рачунарске технике, Плави чуперак, Ниш.
4. Станковић, М., Тошић, Ж. (1997): Збирка задатака са основама рачунарске технике, Просвета, Ниш.
5. Јовановић, Р., Миловановић, С., Радовић, О., Станковић, Ј. (2007): Пословна информатика, Практичан приступ, Економски факултет, Ниш.
6. Stallings, W., (2013): Оперативни системи: Принципи унутрашње организације и дизајна, превод седмог издања (Operating Systems: Internals and Design Principles, 7th edition), СЕТ, Београд.
7. Stallings, W., (2018): Operating Systems: Internals and Design Principles, 9th edition, Global Edition, Pearson Education Limited.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе:

Интерактивна настава уз коришћење видео презентације, консултације. Провера знања путем тестова и колоквијума прати области пређене на предавањима и вежбама.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току наставе	до 10	писмени испит	
колоквијуми I и II	до 40	усмени испит	до 30
тестови I и II	до 20		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: Енглески језик 1

Наставник: Марија М. Јовић

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 6

Услов: /

Циљ предмета

Оспособљавање студената у процесу самосталног коришћења стручне литературе; овладавање рецептивним (читање, слушање) и продуктивним (говор и писање) језичким вештинама; овладавање правилима граматичких структура на нижем средњем нивоу знања; разумевање садржине текстова на страном језику; оспособљавање студената за усмено комуницирање о појединим темама из струке и активно коришћење говорног језика о појединим темама из свакодневног живота.

Исход предмета

На крају течаја, студент ће моћи да: правилно изговара новонаучене термине, примењује граматичка правила на нижем средњем нивоу знања; употребљава нижи средњи ниво комуникације на енглеском језику; успешно користи интернет и речник; разуме и анализира текст на енглеском језику; преводи текстове са енглеског језика на српски; буде способан за самостално учење и примену критичког мишљења.

Садржај предмета

Теоријска настава

Савладавање граматике енглеског језика на нижем средњем нивоу знања кроз следеће наставне јединице: Именице (дефиниција и врсте именица, множина именица, бројиве и небројиве именице); Заменице (личне, присвојне, показне, упитне, односне, повратне заменице); Чланови (неодређени и одређени члан – употреба и изостављање); Бројеви; Конструкције именица +'s/s' и of + именица; *Some* и *any*; Придеви (врсте и поређење придева); Прилози (врсте и поређење прилога, место прилога у реченици); Садашње просто време; Садашње трајно време; Садашње свршено време; Прошло просто време; Будућа времена; Модали; Предлози.

Савладавање вокабулара на нижем средњем нивоу знања кроз стручне текстове са следећом тематиком: Taking phone calls, Giving information, Giving polite explanations, Serving in the bar, Instructions, Taking a food order, Desserts and cheese, Talking about wine, Describing dishes, Jobs and workplaces, Explaining and instructing, Health and safety at work, Offering help and advice, Applying for a job, The interview.

Практична настава

Дијалошки и монолошки говор; лексичко-граматичка и преводна вежбања.

Литература

1. Scott, T., Revell, R. (2013). *Highly Recommended 1 - English for the Hotel and Catering Industry: Student's Book*. Oxford. Oxford University Press.
2. Scott, T., Revell, R. (2013). *Highly Recommended 1 - English for the Hotel and Catering Industry: Workbook*. Oxford. Oxford University Press.
3. Aranđelović, D., & Jović, M. (2007). Engleski jezik. Prokuplje: Visoka poljorivredno-prehrambena škola strukovnih studija.
4. Разни часописи на енглеском језику из области гастрономије.
5. Општи речници и речници гастрономских термина (разни издавачи).
6. Граматике енглеског језика (разни издавачи).

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе

Предавања, интерактивна настава (вежбе); консултације

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току наставе	до 10	писмени испит	
колоквијум 1	до 30	усмени испит	до 30
колоквијум 2	до 30	.....	

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: Планирање менија и технике послуживања хране

Наставник: Милош Р. Зрнић

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 7

Услов: /

Циљ предмета:

Стицање знања о врстама менија, планирању менија према врсти менија, објекту у коме ће се храна са менија послуживати, куповној моћи, структури и навикама потрошача, стручној способности особља за припрему хране, техничкој опремљености објекта у коме ће се производити храна са менија; захтевима и стандардима за изглед и графички дизајн менија; начину послуживања хране као битан фактор за израду менија, стручности и квалификацији особља које ће послуживати храну.

Вештине израда разних врста менија (a la carte, polu a la carte, all inclusive ...) познавање техника послуживања хране, манипулација и организација припреме јела са креираног менија, креирање јела према типу менија, објекта или специфичних намена.

Исход предмета:

Студенти овим предметом добијају теоретска знања и практичне вештине која су битна за креирање менија према широком спектру структура и намене објеката у којима се конзумирају и креирају јела као и технике послуживања хране на основу креираног менија или намене објеката у коме се храна послужује, знања потребна за анализу трошкова и прихода продајних гастро одељења.

Садржај предмета:

Теоријска настава

Дефиниција менија; Подела менија према: намени, стилу, типу, профитабилни, специјализовани менији, менији у превозним средствима; Познавање фактора који утичу на израду менија; Ниво цена према намени објекта; Способност особља које припрема и које послужује храну; Начин послуживања хране у објекту, опремљености објекта. Познавање стандарда и потреба разних стилова менија као и квалификације особа које ће учествовати у припреми јела са менија. Задовољавање критетијума за графички изглед менија од прегледности преко дизајна до избора материјала за омот менија. Познавање, класификација и врсте услуга које обезбеђује особље које директно послужује конзументе; Познавање начина послуживања хране: Једноконобарски начин, Двоконобарски начин, Француски тип, Руски тип, Бечки тип; Америчко-енглески тип.

Практична настава

Настанак идеје за производ узимајући претходно у обзир све објекте и субјекте који могу да утичу на производ; Упознавање са окружењем у коме настаје производ кроз практични рад; Примена теоријског знања кроз практични рад о безбедносним условима и стандардима приликом настанка производа и даљег производног процеса производа; Примена машина и алата потребних за настанак производа и његову даљу производњу; Упознавање са органолептичким особинама сировина од којих ће се креирати производи; Манипулација у радном окружењу и организација рада у производном процесу; Креирање гастрономслог производа. Вежбе се реализују и кроз праксу студената у различитим угоститељским објектима у земљи.

Литература

1. Гагић, С. (2016): Сервис хране и пића. Универзитет за пословне студије, Факултет за туризам и хотелијерство, Бања Лука.
2. Вукић, М., Дрљевић, О. (2011): Планирање менија. ВХШСС Београд.
3. Brown, D.R. (2007): The Restaurant Manager's Handbook: How to Set Up, Operate, and Manage a Financially Successful Food Service Operation. 4th Edition, Atlantic Publishing Company (FL).
4. McVety, P.J. (2001): Fundamentals of Menu Planning. 2nd Edition, Wiley; 2 edition.
5. Miller, E.J., Pavesic, V.D. (1996): Menu pricing and strategy, Wiley.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе

Интерактиван настава уз коришћење видео презентације, консултације и практична настава. Провера знања путем тестова, прати области пређене на предавањима. Практичан рад и испит прате практичну и теоретску наставу наставу.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	Поена	**Завршни испит**	поена
активност у току предавања	до 5	писмени испит	
практична настава	до 5	усмени испит	до 50
практичан рад	до 40		

Студијски програм: Гастрономија, Пољопривредна производња, Прехрамбена технологија

Назив предмета: Заштита животне средине

Наставник/наставници: Ивана Д. Златковић

Статус предмета: Изборни

Број ЕСПБ: 7

Услов: /

Циљ предмета:

Стицање знања о основама заштите животне средине, хемијским, физичким и другим изворима загађења животне средине, последицама загађења и мерама за заштиту животне средине. Стицање вештина у коришћењу прибора и апарата за одређивање загађујућих материја у животној средини, у самосталном одређивању загађивача у животној средини, у циљу ефикасног учења, тимског рада, критичког мишљења.

Исход предмета:

Познавање (разумевање): аспеката заштите животне средине, загађивача животне средине и последица њеног загађења, са посебним акцентом на пољопривреду и прехрамбену индустрију као загађиваче животне средине. Оспособљавање за одређивање загађивача животне средине, одређивање начина и поступака за санацију загађене животне средине**.**

Садржај предмета:

Теоријска настава

Увод у екологију. Нивои организације еколошких система. Екосистем (дефиниција и карактеристике). Еколошки фактори. Појам животне средине. Појам, улога и значај заштите животне средине. Загађивачи животне средине (појам и подела). Последице дејстава загађивача животне средине на људе, биљни и животињски свет. Социјални, економски и еколошки аспекти заштите животне средине. Природни ресурси (необновљиви, обновљиви, стални). Глобалне последице прекомерног коришћења фосилних горива (климатске и метеоролошке промене, оштећење озонског омотача, киселе кише). Загађивање ваздуха. Мере заштите ваздуха од загађења. Загађивање вода. Отпадне воде. Методе за пречишћавање отпадних вода. Загађивање земљишта. Екстензивна пољопривреда као облик уништавања земљишта. Чврст отпад. Рециклажа. Опасне материје у животној средини. Град као еколошки систем. Пољопривреда као фактор загађивања животне средине. Прехрамбена индустрија као фактор загађивања животне средине.

Практична настава

После сваког поглавља везаног за теоријску наставу биће организоване одговарајуће практичне радионице и вежбе. Тимски рад на терену, израда процене ризика са аспекта загађења животне средине, израда мапа загађивача животне средине, израда пројеката за санацију у циљу заштите животне средине. Посета институцијама од значаја у систему заштите животне средине.

Литература:

1. Козодеровић, Г. (2022): Екологија и заштита животне средине: универзитетски уџбеник, Педагошки факултет, Сомбор.
2. Радић, Б., Анџић, С., Ћурчић, М. (2019): Заштита животне средине и еколошки менаџмент, Висока школа за менаџмент и економију, Крагујевац.
3. Козодеровић, Г. (2017): Екологија и заштита животне средине: практикум, Педагошки факултет, Сомбор.
4. Луковић, Б. (2017): Заштита животне средине и одрживи развој, 1. изд., Висока технолошка школа струковних студија, Аранђеловац.
5. Никшић, П. (2015): Заштита животне средине, 1. изд., Висока школа техничких струковних студија, Чачак.
6. Ђекић, И. (2009): Управљање животном средином у производњи хране. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Београд.
7. Сва предавања у облику Power Point презентација су доступна студентима на Moodle платформи Одсека за пољопривредно-прехрамбене студије.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 3**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе:

Теоријска настава изводиће се уз интерактивне методе у свим областима и различитим односима уз коришћење савремених наставних средстава. Практична настава изводиће се на терену уз упознавање загађивача и извора загађења животне средине и мера њене заштите. Провера знања путем тестова прати области пређене на предавањима.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току предавања	до 10	усмени испит	до 30
Тест 1 и 2	до 40		
семинарски рад	до 20		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: Познавање сировина и производа биљног и животињског порекла

Наставник/наставници: Јован Т. Ћирић, Звонко В. Златановић, Саша Д. Петровић

Статус предмета: Изборни

Број ЕСПБ: 7

Услов: /

Циљ предмета:

Циљ предмета је упознавање студената с основним сировинама њиховим карактеристикама, прерадом њиховим складиштењем. Такође је и циљ предмета оспособљавање студената за послове за одабир, препознавање особина сировина, правилно складиштење и поступање с појединим сировинама.

Исход предмета:

Овладавање основним знањима неопходним за разумевање основних физичко-хемијских и технолошких карактеристика сировина које се користе у гастрономији.

Садржај предмета:

Теоријска настава

Дефиниција и нутритивна вредност прехрамбених сировина. Технолошке карактеристике сировина.Значај генетски модификованих организама у добијању сировина за прехрамбену индустрију. Начини добијања и карактеризација јестивих уља. Микробиолошке и хемијске анализе сировина.

Ботаничке, физиолошке и хемијске особине поврћа. Специфични производи. Ботаничке, физиолошке и хемијске особине жита и њихови специфични производи.

Млеко, карактеристике и главни састојци млека, специфични производи од млека.

Расе домаћих животиња, класификација и категоризација стоке, живине и јаја. Специфични производи од меса.

Практична настава

Одређивање садржаја влаге у житу и брашну. Одређивање садржаја пепела и типа брашна. Одређивање киселости поврћа. Одређивање садржаја шећера у поврћу. Одређивање садржаја целулозе у поврћу методом по Киршнер-Ганаковој.Одређивање садржаја масти у млеку. Одређивање садржаја масти у месу. Екстракција уља из уљарица. Сензорна анализа прехрамбених сировина. Доказ присуства микроорганизама у месу и свежем млеку.

Упознавање са најзначајнијим хранљивим састојцима поврћа и жита.

Литература:

1. Пакић, С. (2022): Микробиолошка анализа намирница и вода, Висока здравствено-санитарна школа струковних студија "Висан", Београд.
2. Томић, Н. (2021): Сензорна анализа хране, 1. изд., Пољопривредни факултет, Београд.
3. Тепић Хорецки, А. (2019): Технологија производа од воћа и поврћа, Технолошки факултет, Нови Сад.
4. Катић, В., Булајић, С. (2018): Хигијена и технологија млека, Факултет ветеринарске медицине, Београд.
5. Живковић, Д., Стајић, С. (2016): Технологија меса 1, 1. изд., Пољопривредни факултет, Београд.
6. Латковић, Д., Маринковић,Б., Црнобарац, Ј., Јаћимовић, Г., Берењи, Ј., Сикора, В. (2015): Гајење алтернативних њивских врста. Нови Сад.
7. Демин, М. (2012): Практикум за анализе жита, брашна, пекарских производа и тестенина Пољопривредни факултет, Београд.
8. Николић, Н., Станковић, М., Петровић, М. (2004): Практикум за технологију анималних производа, Технолошки факултет, Лесковац.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе:

Интерактивна предавања уз коришћење савремених средстава информационих технологија, консултације у групама или појединачно. Експерименталне вежбе, самосталне и у мањим групама. Провера знања путем тестова (укупно 2) и колоквијума (укупно 1) прате области пређене на предавањима. Семинарски рад прати практичну наставу (укупно 1).

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току предавања	до 10	писмени испит	
тест I и II	до 20	усмени испит	до 40
колоквијум-и	до 20		
семинар-и	до 10		

Студијски програм: Гастрономија, Прехрамбена технологија

Назив предмета: Основи прехрамбене технологије

Наставник/наставници: Дејан Н. Давидовић

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 9

Услов: /

Циљ предмета:

Студент треба да буде оспособљен да лакше прати и упознаје појединачне технологије производње прехрамбених производа, пошто овлада основним процесима одговорним за примену у технолошким операцијама. С друге стране, студент треба да се упозна са технолошким карактеристикама појединих непрерађених намирница и сировина, ради правилног избора адекватних сировина за конкретну производњу.

Исход предмета:

Студент ће стеченим знањем на овом предмету упознати различите технологије производње прехрамбених производа и њихове специфичности.

Садржај предмета:

Теоријска настава

У оквиру овог курса предвиђене су наставне јединице везане за технолошке процесе производње прехрамбених производа и утицај појединих параметара производње на квалитет производа. Посебна пажња је посвећена феноменима везаним за промену сензорних карактеристика прехрамбених производа у циљу постизања жељеног квалитета.

Практична настава

Студент се оспособљава за: вођење технолошког процеса производње прехрамбених производа, избор сировине одговарајућег квалитета, као и правилно руковање машинама и алатима у производњи. У оквиру практичних вежбања студенти ће се упознати са методама контроле појединих параметара квалитета које се врше током поступка производње, а везано за савремене захтеве критичних контролних тачака.

Литература:

1. Карабеговић, И., & Даниловић, Б. (2023): Основи прехрамбене технологије. Универзитет у Нишу, Технолошки факултет.
2. Јоканović, М. (2022): Практикум из технологије готове хране, Технолошки факултет, Нови Сад.
3. Тепић Хорецки, А. (2019): Технологија производа од воћа и поврћа, Технолошки факултет, Нови Сад.
4. Innovation strategies in the food industry : tools for implementation (2016): Academic Press, London.
5. Станисављевић, Д. (2020): Амбалажа: скрипта са практикумом, Удружење књижевника "Бранко Миљковић", Ниш.
6. Давидовић, Н. Д. (2014): Основи прехрамбене технологије са практикумом, скрипта, ВППШ, Прокупље.
7. Ковачевић, Б. М. (2011): Практично пекарство, Прогрес, Нови Сад.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 3**	**Практична настава: 3**

Методе извођења наставе

Интерактивна настава уз коришћење видео презентације, консултације, лабораторијске вежбе. Провера знања путем тестова прати области пређене на предавањима. Колоквијуми прате практичну наставу.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току наставе	до 10	писмени испит	
колоквијум I и II	до 20	усмени испит	до 40
тест I и II	до 20		
семинарски рад	до 10		

Студијски програм: Гастрономија, Прехрамбена технологија

Назив предмета: Адитиви у прехрамбеној индустрији

Наставник: Дејан Н. Давидовић

Статус предмета: Изборни

Број ЕСПБ: 7

Услов: /

Циљ предмета:

Циљ је да омогући студентима да се упознају са предностима и ризицима у примени адитива у прехрамбеним производима и да се упознају са адитивима који се налазе на позитивној листи а користе се у прехрамбеној индустрији.

Исход предмета:

Оспособљеност студената за адекватно разумевање структуре, значаја и улоге основних група и категорија адитива и арома, као и овладавање законским регулативама везаним за њихову примену у прехрамбеним производима**.**

Садржај предмета:

Теоријска настава

Адитиви и њихова подела према намени и пореклу. Здравствени аспекти примене адитива. Законска регулатива о употреби и декларисању адитива. Адитиви специфични за прехрамбене производе (производе на основу воћа и поврћа, кондиторске производе, млечне, уљарске, рибље, месне, пекарске). Антиоксиданси. Ензими. Подела, хемијска структура, стандард квалитета заслађивача. Природне и синтетске боје. Најзначајнији конзерванси, њихов утицај на одрживост производа, токсиколошки аспекти. Витамини. Природне, природно-идентичне и синтетске ароме и њихова идентификација. Минералне материје као додаци припроизводњи хране.

Практична настава

Утврђивање параметара оксидације масти и уља. Анализа арома на бази применљивости у различитим производима. Одређивање концентрације конзерванса у храни и његов утицај на pH средине. Одређивање концентрације прехрамбене боје. Квалитативно доказивање антиоксиданаса са позитивне листе. Утврђивање ефикасности антиоксиданата.

Литература:

1. Петковић, М. (2025): Адитиви у прехрамбеној индустрији. Универзитет у Крагујевцу, Агрономски факултет.
2. Миљковић, М., Љупковић, Р. (2024): Прехрамбени адитиви: практикум, 1. изд., Природно-математички факултет, Ниш.
3. Грујић, С. (2018): Прехрамбени адитиви и ароме, Технолошки факултет, Бања Лука.
4. Правилник о прехрамбеним адитивима Сл. гласник РС бр. 53/18.
5. Правилник о аромама (Сл. гласник РС бр. 52/2018).
6. Evaluation of certain food additives and contaminants: eightieth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (2016): World Health Organization, Geneva.
7. Saltmarsh, M. (2013): Essential Guide to Food Additives, The Royal Society of Chemistry, Cambridge, England.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 4**	**Практична настава: 3**

Методе извођења наставе:

Интерактивна настава уз коришћење видео презентације, консултације, лабораторијске вежбе. Провера знања путем тестова и колоквијума. Полагање семинарског рада.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току предавања	до 10	писмени испит	
колоквијум I и II	до 20	усмени испит	до 30
тест I и II	до 20		
семинарски рад	до 20		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: Национална гастрономија

Наставник: Никола Д. Вуксановић

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 7

Услов: /

Циљ предмета:

Стицање знања о историји, карактеристикама и специфичностима српске кухиње, стицање знања и вештина припреме традиционалних српских јела са свим својим регионалним карактеристикама и у складу са новим гастрономским правцима.

Исход предмета:

Студент је способан да анализира развој српске кухиње кроз историју, припреми, презентује и сервира неке гастрономске специјалитете који су карактеристични за Србију и зна ралике и специфичности националне кухиње, примењује традиционална и савремена светска начела при формирању гастрономске понуде Србије и користи савремене технике у креирању, припреми и сервирању јела, презентује важност гастрономије у креирању комплетног туристичког доживљаја Србије кроз креирање иновативне гастрономске понуде која је препознатљива (гастрономија као доживљај).

Садржај предмета:

Теоријска настава

Историја и развој српске кухиње; Карактеристике српске кухиње по регијама: Кухиња Војводине; Кухиња централне Србије; Кухиња западне Србије; Кухиња источне Србије; Кухиња јужне Србије; Кухиња југозападне Србије; Кухиња Топличког округа; Обичајна кухиња: Обредни хлебови; Славска трпеза; Празнична трпеза; Свадбена трпеза; Бабине; Посна трпеза; Мрсна трпеза; Зачинско биље; Српска национална јела; Српски гастрономски производи; Савремени приступ српским националним јелима и гастрономским производима.

Практична настава

Реализација практичне наставе се одвија путем истраживачког рада на терену, као и у различитим угоститељским објектима где студенти примењују теоријска знања и стичу потребне вештине за припрему националних јела.

Литература

1. Вукић, М. (2019): *Националне гастрономије.* Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд
2. Протић, М. (2011): Гастрономија. Универзитет Сингидунум.
3. Протић, М. (2011): Гастрономски производи. ПМФ, Нови Сад.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 3**	**Практична настава: 3**

Методе извођења наставе

Интерактивна настава уз коришћење видео презентација, проблемских задатака, примера из пословне праксе и студије случаја.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току предавања	до 10	усмени испит	до 40
тест I	до 15		
тест II	до 15		
практичан рад	до 20		

Студијски програм: Гастрономија, Пословно управљање

Назив предмета: Менаџмент гастрономије и ресторатерства

Наставник: Горан Т. Перић

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 6

Услов:

Циљ предмета

Циљ предмета је упознати студенте са пословним процесима у гастрономији и ресторатерству који представљају основу за успешно обликовање понуде хране и пића у угоститељским објектима. Надаље, студенти ће бити упознати са савременом организацијом хотелског сектора хране и пића, као и ресторана као засебног угоститељског објекта

Исход предмета

По завршетку овог предмета студент ће моћи да идентификује и опише пословне процесе (управљање људским, финансијским и материјалним ресурсима) у сектору хране и пића или ресторана; тумачи и примени стандарде квалитета и сигурности; идентификује трендове и предложи иновативна решења за унапређење угоститељске понуде; направи средства понуде и продаје хране и пића.

Садржај предмета

Теоријска настава

Делатност и економски значај угоститељства; Организација рада у угоститељским објектима; Набавка робе и складиштење; Типологија и психологија угоститељских услуга; Нормативи у угоститељству и калкулације; Угоститељска услуга и стандарди квалитета и сигурности; Гастрономски производи; Гастрономска понуда; Гастрономске одлике различитих крајева света; Пословање ресторана; Класификација ресторана; Основе угоститељског послуживања; Средства понуде и продаје услуга; Планирање менија; Трендови у ресторатерском пословању; Особље ресторана; Финансијско пословање ресторана; Свечани пријеми; Уговорене услуге.

Практична настава

Примери и студије случајева којима се разјашњавају области теоријске наставе; Обилазак ресторана и сектора хране и пића у хотелима.

Литература

1. Voker, Dž. (2020). *Uvod u menadžment u ugostiteljstvu - prevod.* Univerzitet u Beogradu, Ekonomski fakultet.
2. Vojinović, B., & Cvijanović, D. (2017). *Menadžment gastronomije i restoraterstva.* Univerzitet u Kragujevcu, Fakultet za hotelijerstvo i turizam u Vrnjačkoj Banji.
3. Тешановић, Д. (2015). *Гастрономски менаџмент.* Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе

Монолошка и дијалошка метода , метода практичних активности

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	Поена
активност на настави	до 10	писмени испит	
колоквијум 1	до 20	усмени испт	до 50
колоквијум 2	до 20		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: Технологија алкохолних пића

Наставник: Драгана М. Станисављевић

Статус предмета: Изборни

Број ЕСПБ: 6

Услов:

Циљ предмета

Предмет треба да омогући студенту стицање знања и разумевања о: основним карактеристикама и врстама различитих алкохолних пића; технолошком процесу производње алкохолних пића; утицају технолошких поступака на својства готовог производа; описивању и тумачењу сензорних особина алкохолних пића. Циљ предмета је и стицање способности прикупљања и тумачења потребне литературе.

Исход предмета

По завршетку наставе из овог предмета студент треба да покаже знање и разумевање за значај и повезаност квалитета сировина и утицај различитих фаза технолошког поступка производње јаких алкохолних пића (ЈАП), вина и пива на квалитет финалног производа. Студенти стичу основна знања и вештине које су потребне за познавање одговарајућих врста алкохолних пића. Исход предмета је и прихватање теоријских сазнања и исказана способност правилне примене у пракси.

Садржај предмета

Теоријска настава

Неопходни законски и технички услови за производњу алкохолних пића. Значај производње алкохолних пића у свету и код нас. Сировине за производњу ЈАП-а, прерада сировина, алкохолна ферментација као фактор квалитета финалних производа, дестилација преврелих медијума на апаратима за дестилацију, хемија сазревања (старења) ЈАП-а и завршна обрада дестилата, мане код дестилата и финалних производа и њихово отклањање.

Врсте ЈАП (ракије од воћа, грожђа, житарица и пољопривредних сировина, ЈАП са додацима делова биљака и плодова, употреба ароматичног, лековитог и зачинског биља у производњи ЈАП-а, рафинисани алкохол и жестока алкохолна пића, ракија од меда, медовина, ликери, коктели, вермути, воћна вина). Познавање сензорних карактеристика различитих група производа из групе јаких алкохолних пића.

Класификација вина, категорије, врсте и типови вина. Алкохолна ферментација и фактори који на њу утичу. Технологија производње вина (белих, црвених, ружичастих и специјалних). Нега и чување вина; Кварење и мане вина. Сензорна анализа вина.

Основна својства сировина за производњу слада и пива и њихов утицај на квалитет пива. Фазе технолошког процеса производње слада и пива. Промене до којих долази у току ферментације и фактори који на њих утичу. Бистрење и финализација пива. Стабилност пива и хигијенске мере при производњи. Врсте и типови пива. Сензорна анализа пива.

Практична настава

Лабораторијске вежбе, Практичан рад, Обрада и анализа података добијених претрагом литературе из области технологије алкохолних пића.

Литература

1. Никићевић, Н. (2021): Велика књига за јака алкохолна пића, Научно-воћарско друштво Србије, Чачак.
2. Кершек, Е., Савковић, Д. (2013): Домаће ракије и ликери. Београд.
3. Станисављевић, Д. (2014): Практикум из технологије јаких алкохолних пића. ВППШСС, Прокупље.
4. Pischl, J. (2011): Distilling fruit brandy. Schiffer, Atglen.
5. Никићевић, Н. (2022): Приручник за сензорно оцењивање квалитета јаких алкохолних пића, Научно воћарско друштво Србије, Чачак.
6. Јовић, С. (2022): Приручник за справљање вина, приручник, 4. изд., Партенон, Београд.
7. Карабеговић, И., Стаменковић-Стојановић, С. (2018): Практикум из Технологије вина и алкохолних пића, 1. изд., Технолошки факултет, Лесковац.
8. Jens Priewe (2013): Винска школа. Вараждин.
9. Пејин, Ј. (2019): Технологија пива. Технолошки факултет, Нови Сад.
10. Пејин, Ј. (2016): Практикум из технологије слада. Технолошки факултет, Нови Сад.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 1**

Методе извођења наставе

Интерактивна настава уз коришћење видео презентације, консултације, лабораторијске вежбе. Полагање практичног рада. Тестови прате области пређене на предавањима, колоквијуми прате практичну наставу.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току наставе	до 10	писмени испит	
колоквијум I и II	до 20	усмени испит	до 40
тест I и II	до 20	.....	
практичан рад	до 10		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: Стандардизација у туризму и угоститељству

Наставник/наставници: Горан Т. Перић, Никола Д. Вуксановић

Статус предмета: Изборни

Број ЕСПБ: 7

Услов: /

Циљ предмета:

Стицање знања кроз теоријску наставу о стандардима у туризму и угоститељству, управљању уведених стандарда као и значај стандарда за развој туризма и угоститељства.

Вештине потребне за практичну инплементацију теоријског знања о стандардима у угоститељству и туризму.

Исход предмета:

Студенти овим предметом добијају теоретска знања и практичне вештине која су битна за инплементацију, спровођење и контролу уведених стандарда у туризму и угоститељству.

Садржај предмета:

Теоријска настава

Појам и дефиниције стандарда у туризму и угоститељству; Стандардизација услуга као основ за спровођење квалитетне услуге; Караткеристике и специфичности стандарда у туризму и угоститељству: ISO 9000, ISO 9001, ISO 14000, ISO 22000, HACCP i HALAL стандарди; Појам и дефинисање квалитета у туризму и угоститељству; Карактеристике и специфичности квалитета у туризму и угоститељству; Значај контроле квалитета у туризму и угоститељству; Подручја примена стандарада и квалитета услуга као и њихова интерна и екстерна контрола; Методе и технике контроле квалитета и стандарда; Системи управљања квалитетом и системи управљања тоталним квалитетом у туризму и угоститељству (TQM) систем; Инплементација стандарда; Процеси контроле квалитета и врсте контроле квалитета и туризму и угоститељству; Значај и улога менаџмента у обезбеђивању стандарда; Значај и улога запослених у спровођењу и контроли стандарда у угоститељству и туризму; Улога и значај гостију у креирању квалитета туристичких и угоститељских услуга и праћење задовољства корисника услуга.

Практична настава

Приступи појму стандарда и квалитета; Стратегијски приступ увођењу и спровођењу стандарда и квалитета услуга; Развој стандарда и система квалитета, управљање системима и значај управљања системима стандарда и квалитета у угоститељству и туризму; Прилагођавање стандарда савременим трендовима; Практична примена свих техника у увођењу, развоју, спровођењу и контроли стандарда кроз симулацију и кроз практичну наставу у објектима (хотели, ресторани ...).

Литература

1. Попов Раљић, Ј., Блешић, И. (2016): Безбедност хране – примена HACCP система у угоститељству и хотелијерству. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство. Тешановић, Д. (2011): Санитарна заштита и безбедност у хотелијерству. ВХШ, Београд.
2. Филиповић, Ј. (2007): Систем квалитета. ФОН, Београд.
3. Митровић, Ж. (1993): Менаџери и систем квалитета. МНТ, Савет за квалитет, Београд.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 3**	**Практична настава: 3**

Методе извођења наставе

Интерактиван настава уз коришћење видео презентације, симулација примене стандарда, консултације и практична настава. Провера знања путем тестова прати области пређене на предавањима. Практичан рад и испит прате теоријску и практичну наставу.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	Поена
активност у току предавања	до 5	писмени испит	
практична настава	до 5	усмени испит	до 60
практичан рад	до 30		

Студијски програм: Гастрономија, Пољопривредна производња

Назив предмета: Винарство

Наставник: Дејан Н. Давидовић, Душица М. Ћирковић

Статус предмета: Изборни

Број ЕСПБ: 7

Услов: /

Циљ предмета: Предмет треба да омогући студенту стицање знања о грожђу као сировини за производњу вина (механичком саставу грожђа, хемијском саставу шире и динамици важнијих састојака током етапа развоја грозда), винским судовима, берби и преради грожђа, алкохолној ферментацији, производњи белих, ружичастих, црвених и специјалних вина, бистрењу, физичко-хемијској и микробиолошкој стабилизацији вина, одлежавању вина, недостацима и кварењима вина, као и хемијској и сензорној анализи вина.

Исход предмета

Студент треба да покаже познавање:

-грожђа као сировине за производњу вина (механичког састава грожђа, хемијског састава шире и динамике важнијих састојака током фенофаза винове лозе);

- корекције хемијског састава шире и одржавању винских судова;

- процеса алкохолне ферментације, производње белих, ружичастих, црвених и специјалних вина, основних операција неге (бистрења, физичко-хемијске и микробиолошке стабилизације вина, старења вина, уклањања мана и кварења вина);

-практична знања о хемијској и сензорној анализи вина.

Садржај предмета

Теоријска настава

Класификација вина, категорије, врсте и типови вина, заштита географског порекла. Упознавање са хемијским саставом грожђа и вина. Вински подрум, судови, машине, уређаји и адитиви. Технологија појединих врста вина (белих, ружичастих, црвених и специјалних). Бистрење и стабилизација вина. Чување и сазревање вина. Кварење и мане вина. Разливање вина у боце.

Практична настава

Лабораторијске вежбе: познавање сорти винове лозе, одређивање шећера и укупних киселина у шири, поправка шећера и киселина у шири, одређивање алкохола, екстракта, редукујућих материја, укупних и испарљивих киселина, слободног и укупног сумпордиоксида, фенолних материја и пепела у вину, сензорно оцењивање вина и писање извештаја о анализи вина.

Литература

1. Пушкаш, В. (2019): Приручник за савремено винарство. Приручник. 3. изд., Каирос, Сремски Карловци.

2. Давидовић Н. Д., (2018): Технологија вина са практикумом. Удружење књижевника "Бранко Миљковић", Ниш.

3. Мијатовић, Д. (2008): Виноградарско винарски приручник. Приручник. Пољопривредни факултет, Бања Лука.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 3**	**Практична настава: 3**

Методе извођења наставе

Интерактива предавања уз коришћење видео презентације, консултације. Лабораторијске вежбе, самосталне или у мањим групама. Провера знања тестовима прати области пређене на предавањима. Колоквијуми прате практичну наставу.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току наставе	до 10	писмени испит	
колоквијум I и II	до 20	усмени испит	до 40
тест I и II	до 20	.....	
практичан рад	до 10		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: Стручна пракса 1

Наставник/наставници: /

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 4

Услов: /

Циљ предмета:

Стицање практичних знања и оспособљавање за примену теоријских знања из области гастрономије и менаџмента у пракси. Примена стечених знања у даљем образовању и професионалном раду.

Исход предмета:

Оспособљеност студената за практичну примену стечених теоријских знања у одговарајућим областима и нивоима послова, тимски рад. Студенти су упознати са делатностима, начином пословања, начином управљања и улогом струковног менаџера у пољу гастрономије и менаџмента.

Садржај предмета:

Договара се за сваког студента индивидуално, са руководством предузећа или институције у којој се обавља стручна пракса, из области гастрономије и менаџмента а у складу са потребама. Пракса се изводи у току трећег семестра, у трајању од 90 радних часова. Студент у писаној форми, у облику дневника стручне праксе, приказује послове које је радио, или присуствовао њиховом извођењу. Студенти током извођења праксе могу бити ангажовани: на пословима пријема сировина које се користе у поступцима припреме хране, пословима припреме хране, организације и контроле рада у кухињи, сервирања, кетеринга и др. Рад студента прате ментори из предузећа, који на крају попуњеном, потписаном и овереном евалуацијом исказују о томе колико су задовољни његовим радом. О обављеној стручној пракси студенти као доказ достављају и потврду о обављеној стручној пракси издату од стране субјекта код кога је реализована стручна пракса.

Литература:

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 0**	**Практична настава: 0**	**Остали часови: 6**

Методе извођења наставе:

У току праксе студент редовно и детаљно води „Дневник стручне праксе“ који оверава лице задужено од стране компаније/институције за његов рад. По обављеној пракси овлашћени ментор даје описну оцену рада студента у виду евалуације стручне праксе од стране ментора из предузећа - установе, као и потврду о обављеној стручној пракси. Потпис наставника који води стручну праксу и потпис одговорног или овлашћеног лица предузећа/институције при овери дневника стручне праксе студента сведоче о успешно обављеној стручној пракси.

Оцена се формулише описно: **одбранио** или **није одбранио** стручну праксу. Са оценом одбранио студент добија потпис наставника и осваја одговарајући број ЕСПБ. Са оценом није одбранио студент се поново упућује на обављање стручне праксе.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току праксе		писмени испит	
дневник стручне праксе		усмени испит	
дискусија о обављеној пракси			

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: Савремени еногастрономски трендови

Наставник: Никола Д. Вуксановић

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 6

Услов: /

Циљ предмета:

Стицање знања о врстама вина, географском пореклу као и карактеритикама вина са одређених географских подручја; Упознавање студената са методологијом и процесом упаривања хране и вина, на основу стеченог знања о карактеристикама хране и познавања карактеристика вина са кулинарског и сензорног аспекта.

Способност упаривања вина и различитих врста хране од предјела преко главног јела до дезерата.

Исход предмета:

Студенти стичу основна знања и вештине неопходне за правилно упаривање хране и вина примењиво у њиховом даљем усавршавању и раду

Садржај предмета:

Теоријска настава

Историја и порекло вина. Законске одредбе о вину и правилници. Појам и класификација вина. Рејонизација виноградарских подручја. Познавање врста вина и њихове сензорне карактеристике. Пирамида вина и хране - хијерархија укуса - упаривање вина на основу врсте и сензорне карактеристике хране (риба, морски плодови, пилетина, меса, десерти, чоколаде ...). Познавање сензорних карактеристика основних и најпопуларнијих вина у земљи и свету; Разлике у комбинацији хране и вина у старим и савременим трендовима. Циљеви и механика слагања хране и вина. Услови за складиштење и одлежавање вина. Контрола и оцена квалитета вина. Мане вина и узроци који утичу на кварење вина. Виноградарска карта Србије као и афирмисаних виноградарских подручја у свету.

Практична настава

Вежбе: Сензорно оцењивање квалитета вина са освртом на утицај слаткоће и нивоа киселости вина као и ноте које преовладавају у вину у циљу упаривања са храном. Карактеристике текстуре вина као елемент за упаривање према текстури хране. Утицај зачина у храни и вину на усклађивање хране и вина.

Литература

1. Гагић Јараковић, С. (2023): *Упаривање хране и вина.* Супернова, Београд.
2. Радовановић, В. (1986): Технологија вина. ИРО Грађевинска књига, Београд.
3. Harington, R. (2007): Food and Wine Pairing: A Sensory Experience John wiley and Sons, New Jersey.
4. *Hrana i vino* (стр. 52). (2025). Turistička organizacija grada Subotice.
5. Томић, Н. (2016): Сензорна анализа хране-практикум са теоријским основама. Пољопривредни факултет, Београд.
6. Lawless, H.T., Heymann, H. (2010): Sensory Evaluation of Food, Principles and Practices. 2nd Ed., Springer Science+Business Media, LLC, New York, NY, USA.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 3**

Методе извођења наставе

Интерактиван настава уз коришћење видео или пauер поинт презентације, консултације и вежбе. . Провера знања путем тестова прати области пређене на предавањима. Практичан рад и испит прате како теоријску тако и знање стечене на вежбама.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току предавања	до 5	усмени испит	до 60
практична настава	до 5		
практичан рад	до 30		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: Гастрономски производи

Наставник: Милош Р. Зрнић

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 6

Услов: /

Циљ предмета:

Предмет треба да омогући студенту стицање:

Знања о гастрономским производима : дефиницију гастромонских производа, критеријуме за поделу производа, сврху настанка производа, век трајања производа, битне субјекте за настајање производа, потрошачке објекте и субјекте, окружење за настајање производа, ограничења између понуде и потражње, субјекти који утичу на производ од идеје преко настанка до успеха гастропроизвода.

Вештине за припрему гастрономског производа које обједињују све аспекте за креирање производа од идеје, окружења у коме настаје, ограничења приликом настанка производа, објеката и субјеката где ће се и коме ће се послуживати производи до саме реализације настанка производа и предвиђање трајања производа.

Исход предмета:

Студенти добијају теоретска знања и практичне вештине битне за креирање гастрономских производа према широком спектру структура и намене објеката у којима се конзумирају и креирају производи, као и субјеката односно конзумената производа.

Садржај предмета

Теоријска настава

Генеза настанка са рецептуром, дефиниција гастрономског производа, стандардизација припреме и безбедност производа за конзумацију. Подела производа по: намени, пореклу, сложености, квалитету, врсти намирница од којих се припремају, начину припреме; Гастрономски производи карактеристични за наше поднебље и њихов значај; Параметри квалитета гастрономских производа; Очекивање конзумената; Критеријуми за одрживост производа; Познавање и поделу субјеката и конзумената чије услове и захтеве треба задовољити као групу или као појединца. Познавање објеката, врсте и намене објеката, окружење и услове за настајање гастро производа; Подела и настанак производа према специфичним наменама, нутриционистичким потребама и безбедносним критеријумима за конзумацију; Стандард за конзумацију производа на банкетима, пријемима, бифе столовима, салата баровима; Стандарди у производњи за специфичне групе потрошача; Економски аспекти гастрономкох производа који обухватају: обезбеђивање произвођачу оптимални ниво профита, оптимитзацију цене коштања ка конзументу. Познавање ограничења приликом настајања производа; Субјекти од идеје до успеха производа; Производња, манипулација, пост-продајна концепција, функција, одрживост производа....; Потребни инпути и аутпути.

Практична настава

Настанак идеје за производ узимајући претходно у обзир све објекте и субјекте који могу да утичу на производ; Упознавање са окружењем у коме настаје производ; Примена безбедносних услова и стандарда приликом настанка производа и даљег производног процеса производа; Примена машина и алата за настанак производа и његову даљу производњу; Упознавање са органолептичким особинама сировина од којих ће се креирати производи; Манипулација у радном окружењу и организација; Креирање гастрономског производа.

Литература

1. Зрнић, М. (2023): Гастрономски производи. Академија струковних студија, Београд
2. Вујичић, С., Чукановић Каравидић, М., Никитовић, З. (2022). Нови гастрономски производи и пословно планирање. Висока школа за пословну економију и предузетништво, Ваљево.
3. Вукић, М., Дрљевић, О. (2006): Гастрономски производи. Висока хотелијерска школа, Београд.
4. Тешановић, Д. (2009): Гастрономски менаџмент. Висока хотелијерска школа, Београд.
5. Ковачевић, А. (2000): Гастрономија у савременој организацији рада. Сацен, Београд.
6. Шапић, Д. (2004): Сви српски брендови. ЦМЦ, Београд.
7. Портић, М. (2011): Гастрономски проиозводи, ПМФ, Нови Сад.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе

Интерактиван настава уз коришћење видео презентације, консултације и практична настава. Провера знања путем тестова прати области пређене на предавањима. Практичан рад прати практичну наставу. Испит обједињује теоретско и практично знање.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току предавања	до 5	усмени испит	до 50
практична настава	до 5		
практичан рад	до 40		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: Енглески језик 2

Наставник: Марија М. Јовић

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 6

Услов: /

Циљ предмета

Оспособљавање студената у процесу самосталног коришћења стручне литературе; овладавање рецептивним (читање, слушање) и продуктивним (говор и писање) језичким вештинама; овладавање правилима граматичких структура на средњем нивоу знања; разумевање садржине стручних текстова на страном језику; коришћење вокабулара богатог стручном терминологијом на средњем нивоу знања; примена стеченог знања и повезивање са личним искуством.

Исход предмета

На крају течаја, студент ће моћи да: примењује граматичка правила на средњем нивоу знања; употребљава средњи ниво комуникације на енглеском језику; успешно користи интернет и речник; разуме и анализира стручне текстове на енглеском језику; преводи стручне текстове са енглеског језика на српски и обратно; буде способан за самостално учење и примену критичког мишљења.

Садржај предмета

Теоријска настава

Савладавање граматике енглеског језика на средњем нивоу знања кроз следеће наставне јединице:
Личне заменице; Присвојне заменице и присвојни придеви; Квантификатори; Поређење придева и прилога; Предлози; Бројеви; Садашње просто време; Садашње трајно време; Садашње свршено време; Прошло просто време; Будућа времена; Императив; Модали; Кондиционали (тип 1 и тип 2); Пасив; Have/Get something done; Индиректни говор.

Савладавање вокабулара на средњем нивоу знања кроз стручне текстове са следећом тематиком:
Correspondence; Customer information; Welcomig guests; Serving drinks; Food service; Giving advice and assistance; Complaints and apologies; Mistakes and problems; Explaining and training; Health, safety and security; Countries and cultures; Exploring different cultures; Working life; Job applications; Job interviews.

Практична настава

Дијалошки и монолошки говор; лексичко-граматичка и преводна вежбања.

Литература

1. Scott, T., Pohl, A. (2014). *Highly Recommended 2 - English for the Hotel and Catering Industry: Student's Book*. Oxford. Oxford University Press.
2. Scott, T., Pohl, A. (2014). *Highly Recommended 2 - English for the Hotel and Catering Industry: Workbook*. Oxford. Oxford University Press.
3. Aranđelović, D., & Jović, M. (2007). *Engleski jezik*. Prokuplje: Visoka poljorivredno-prehrambena škola strukovnih studija.
4. Разни часописи на енглеском језику из области гастрономије.
5. Општи речници и речници гастрономских термина (разни издавачи).
6. Граматике енглеског језика (разни издавачи).

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе

Предавања, интерактивна настава (вежбе); консултације

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току наставе	до 10	писмени испит	
колоквијум 1	до 30	усмени испит	до 30
колоквијум 2	до 30	.....	

Студијски програм: Гастрономија, Пословно управљање

Назив предмета: Селективни облици туризма

Наставник: Марко М. Гашић

Статус предмета: Изборни

Број ЕСПБ: 6

Услов:

Циљ предмета

Циљ предмета је оспособљавање студента да развије основно знање о туризму и селективним облицима туризма који се јављају у простору; савлада основне облике и начин функционисања селективних облика туризма; разуме трендове, шансе и опасности које се јављају на динамичном туристичком тржишту; стекне увид о утицају селективних облика туризма на будућност туристичке привреде; разуме значај селективних облика туризма и шансе за њихов развој на локалном, регионалном и националном нивоу.

По завршетку овог предмета студент ће моћи да препозна и анализира промене на домаћем и међународном туристичком тржишту; сагледа могућности за развој селективних облика туризма; препозна селективне облике туризма и начин њиховог развоја у туристичкој дестинацији; анализира селективне облике туризма и утицај природних и друштвених карактеристика простора на развој појединих облика; овлада географским информационим системима у тематском туризму.

Садржај предмета

Теоријска настава

Туризам као терцијарна привредна делатност; Традиционални и нови видови туризма; Нови правци развоја туризма; Улога селективних облика туризма и њихов утицај на туристички развој; Специфичности туристичких дестинација као предуслов за селективне облике туризма; Развој и менаџмент селективних облика туризма; Бањски туризам; Здравствени и велнес туризам; Рурални туризам; Културни, верски и духовни туризам; Наутички и еко туризам; Спортски туризам; Образовни и волонтерски туризам; Мрачни туризам; Манифестациони туризам; Гастрономски туризам; Туризам догађаја, Развијеност селективних облика туризма у Србији; Развијеност селективних облика туризма у свету; Постмодерни туризам; Географски информациони системи у тематском туризму.

Практична настава

Студије случаја; Радионице; Анализа успешних примера селективних облика туризма из домаће и светске праксе.

Литература

1. Димитровски, Д., Милићевић, С., & Лакићевић, М. (2021). *Специфични облици туризма* Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи.
2. Пивац, Т., Драгин, А., Драгићевић, В., & ВасиЉевић, Ђ. (2016). *Селективни облици туризма: примери добре праксе у свету и стање у Републици Србији.* Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе

Монолошка и дијалошка метода , метода практичних активности

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**Поена**
активност на настави	до 10	писмени испит	до 50
колоквијум 1	до 20	усмени испт	
колоквијум 2	до 20		

Студијски програм: Гастрономија, Пословно управљање, Финансије и рачуноводство

Назив предмета: Пословне финансије

Наставник: Соња В. Доганџић, Љубиша П. Милачић, Данијела Ж. Максимовић

Статус предмета: Изборни

Број ЕСПБ: 6

Услов:

Циљ предмета

Циљ предмета је упознавање студената са финансијском анализом, финансијским управљањем обртним средствима, анализом и реализацијом позитивно оцењених инвестиционих пројеката као и избор најоптималних извора финансирања пословних активности предузећа кроз расположиве моделе присутне на финансијском тржишту.

Исход предмета

По завршетку овог предмета студент ће моћи да објасни утицај економског и финансијског окружења на активности предузећа; разликује алтернативне изворе финансирања предузећа; примењује савремене технике управљања капиталним улагањима и обртном имовином; процењује утицај пословних, финансијских и инвестиционих одлука на вредност предузећа.

Садржај предмета

Теоријска настава

Увод у пословне финансије; Кључни концепти у пословним финансијама; Анализа финансијских извештаја; Финансијско окружење: тржишта, институције и инвестиционо банкарство; Временска вредност новца; Вредновање – финансијска средства, Цена новца (каматне стопе), Обвезнице (дуг) – карактеристике и вредновање, Акције (сопствени капитал) – карактеристике и вредновање, Ризик и стопе приноса; Вредновање – реална средства (капитално буџетирање), Технике капиталног буџетирања, Новчани токови и ризик пројекта, Цена капитала и концепти структуре капитала, Цена капитала, Структура капитала, Расподела нераспоређеног добитка: дивиденде и откуп акција; Управљање обртним капиталом, Политика обртних средстава, Управљање обртним средствима, Управљање краткорочним обавезама (финансирањем); Стратегијско планирање и финансијске одлуке, Финансијско планирање и контрола.

Практична настава

Оцена финансијског стања предузећа; Анализа управљања обртним средствима на примеру конкретних предузећа; Састављање плана новчаних токова инвестиционог пројекта; Оцена конкретних инвестиционих пројеката; Финансијска анализа мерџера и аквизиција.

Литература

Тодоровић, М., Иванишевић, М. (2018). *Пословне финансије*. Београд: ЦИД - Економски факултет Универзитета у Београду.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе

Монолошка и дијалошка метода , метода практичних активности

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активности у настави	до 10	писмени испит	
колоквијум 1	до 20	усмени испт	до 50
колоквијум 2	до 20		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: Кетеринг менаџмент

Наставник: Климент А. Наумов

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 6

Услов: /

Циљ предмета:

Усвајање теоријских и практичних знања у оквиру кетеринг менаџмента, усвајање система рада у кетеринг индустрији, начина планирања разних активности, организовања посла, руковођења и контролисања исправности обављања процеса.

Исход предмета:

Студент је способан да стечена теоријска и практична знања примени у планирању, организовању, обављању и контролисању кетеринг операција приликом пружања услуга, уз поштовање законских прописа и стандарда.

Садржај предмета:

Теоријска настава

Историјски развој кетеринга; Тржиште кетеринга; Маркетинг у кетерингу; Односи са корисницима кетеринг услуга; Опрема и инвентар за функцију кетеринга; Објекти и садржаји за бављење кетеринг пословима; Особље кетеринга; Функција оброка у кетерингу; Кетеринг операције и пословање; Продаја кетеринг услуга; Финансијске контроле и извештаји; Употреба веб сајтова и друштвених мрежа за промовисање кетеринг услуга; Примена ИТ у процесима управљања ланцем снабдевања храном и пићем.

Практична настава

Реализација практичне наставе се одвија у различитим угоститељским објектима који се баве кетеринг услугама и у којима студенти примењују теоријска знања и стичу потребне вештине за рад на пољу кетеринг услуга.

Литература

1. Стојановић, М. (2010). Кетеринг. Наука и друштво Србије. Београд
2. Mattel, B. (2015). Catering: a guide to managing a successful business operation. John Wiley & Sons.
3. Стојановић, М., Миљевић, Б., (2007): Кетеринг. ВХШ, Београд.
4. Scanlon, N. (2007): Catering Management. John Wiley & Sons INC, Hoboken, NY, USA.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе

Интерактивна настава уз коришћење видео презентација, проблемских задатака, примера из пословне праксе и студије случаја.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току предавања	до 10	усмени испит	до 40
тест I	до 15		
тест II	до 15		
практичан рад	до 20		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: Основи конзервисања хране

Наставник: Јован Т. Ћирић

Статус предмета: Изборни

Број ЕСПБ:6

Услов: -

Циљ предмета

Упознавање студената са основним принципима, методама и технологијама конзервисања различитих типова хране. како би стекли компетенције за правилно обрађивање и чување хране, одабир адекватних метода конзервисања у различитим условима и контекстима, као и примену савремених технолошких решења за подизање квалитета и безбедности конзервисаних производа.

Исход предмета

Стицање знања и дубоко разумевање метода конзервисања, укључујући обраду и припрему сировина за производњу конзервисаних производа. Такође, оспособљавање за самосталну примену метода конзервисања као и развој компетенција неопходних за одржавање квалитета и безбедности конзервисаних производа у складу са савременим стандардима и правилницима.

Садржај предмета

Теоријска настава

Дефиниција конзервисања, историјски развој, значај и циљеви. Анализа фактора попут микроорганизама, ваздуха, температуре и влаге на квалитет хране. Микроорганизми који узрокују кварење хране и болести. Методе за контроле микроорганизама. Преглед традиционалних и савремених метода конзервисања: сушење, сољење, конзервисање шећером, конзервисање киселином, термичка обрада, хлађење и смрзавање, вакуумирање, радијација, итд. Процес ферментације, оксидације, дехидрације, осмозе и други физичко-кемијски процеси у конзервисању хране. Законске регулативе и стандарди који се односе на конзервисање хране. Преглед нових технологија и иновација у области конзервисања хране.

Практична настава

Демонстрација и вежбе из примене различитих метода конзервисања у лабораторијским условима. Самостална примена техника конзервисања на одређеним врстама хране. Узорковање и анализа конзервисане хране ради утврђивања присуства микроорганизама. Извођење физичко-кемијских анализа конзервисане хране: одређивање pH вредности, садржаја влаге, садржаја соли, оксидативне стабилности, присуства конзерванаса итд. Теренске посете фабрикама које се баве конзервисањем хране ради практичне примене стечених знања. Евалуација стечених знања кроз дискусије, тестове и презентације.

Литература

1. Иличић, М. (2022): Збирка задатака из Метода конзервисања хране. Технолошки факултет, Нови Сад
2. Врачар, Љ. (2012): Технологија замрзавања воћа; Технологија замрзавања поврћа, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет
3. Ћирић, Ј., Величковић, А., (2023): Практикум са дневником рада из технологије воћа и поврћа, Топличка академија струковних студија – Одсек за пољопривредно прехрамбене студије, Прокупље. (интерна литература)
4. Томашевић, И., Томовић, В. (2015): Обрада меса, Пољопривредни факултет, Београд
5. Курћубић, В., Окановић, Ђ. (2017): Конзервисање меса и производа од меса. Универзитет у Крагујевцу, Агрономски факултет, Чачак
6. Павков, И., Радојчин, М. (2022): Кинетика процеса сушења воћа : монографија. Пољопривредни факултет, Нови Сад
7. Студентима се сваке године допуњује штампани материјал путем ажурираних PPT презентација

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 1**

Методе извођења наставе

Интерактивна предавања уз коришћење савремених средстава информационих технологија, консултације у групама или појединачно. Експерименталне вежбе, самосталне и у мањим групама. Провера знања путем тестова прати области пређене на предавањима (укупно 2). Колоквијум прати практичну наставу (укупно 1).

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току предавања	до 10	писмени испит	
тест I и II	до 20	усмени испит	до 40
колоквијум-и	до 20	.....	
практични рад	до 10		

Студијски програм: Прехрамбена технологија

Назив предмета: Микробиологија хране

Наставник: Небојша П. Милосављевић

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 6

Услов: /

Циљ предмета

Предмет треба да омогући студенту стицање:

а) Знања о: основним групама микроорганизама у храни, упознавање са контаминацијом намирница из природних извора, факторима који потпомажу или инхибирају активност микроорганизама, спречавању размножавања и уништавање микроорганизама у храни.

б) Вештину руковања лабораторијским прибором, познавање основних техника рада у микробиолошкој лабораторији, повезивање теоријског и лабораторијског знања из Микробиологије хране, примену литературе и осталих средстава у добијању потребних информација за побољшање нивоа знања из области микробиологије хране, презентацију знања (усмену и практичну).

Исход предмета

Студенти су способни да покажу знање и разумевање за: Микробиолошко кварење намирница, својства хране која су значајна за микробни раст, порекло микроорганизама у храни, методе контроле микроорганизама у храни, методе уништавања и контроле раста микроорганизама у храни.

Садржај предмета

Теоријска настава:

Увод у предмет, развој микробиологије хране. Својства хране значајна за микробни раст. Значајни микроорганизми у храни. Порекло микроорганизама у храни. Природна микробна популација хране. Микробни раст у храни. Микроорганизми ферментисане хране. Ферментисана храна. Интестиналне корисне бактерије. Конзервански микробног порекла. Микробиолошко кварење хране. Болести изазаване храном. Индикатори кварења и присуства патогена у храни. Чишћење и санитација. Методе уништавања и контроле раста микроорганизама у храни.

Практична настава

Законски прописи о микробиолошкој исправности намирница. Обрада и анализа података добијених претрагом литературе из области Микробиологије хране. . Узорковање и анализа појединих типова хране ради утврђивања присуства микроорганизама. Методе испитивања хигијене у местима за прераду и производњу хране. Препознавање основних узрочника кварења хране и специфичним узрочницима кварења у одређеним врстама хране.

Литература

1. Савић, Д., Милосављевић, Н. (2009): Микробиологија хране. Технолошки факултет Лесковац, ВППШСС, Прокупље.
2. Коцић-Танацков, С., Димић, Г., Павловић, Х. (2022): Микробиологија хране – Практикум. Технолошки факултет Нови Сад.
3. Димић, Г., Коцић-Танацков, С., Шкрињар, М. (2022): Санитација у производњи хране. Технолошки факултет Нови Сад.
4. Ray, B., Bhunia, A. (2014): Fundamental Food Microbiology, fifth edition. CRC Press, Taylor & Francis Group, LLC. 5.
5. Matthews, K.R. (2025): Food microbiology : an introduction. ASM Press, Washington.
6. Правилник о општим и посебним условима хигијене хране и микробиолошким критеријумима за храну, "Сл.гласник РС", бр. 30/2024
7. Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње прераде и промета "Сл.гласник РС", бр. 72/2010 и 62/2018
8. Закон о безбедности хране, "Сл.гласник РС", бр. 41/2009 и 17/2019
9. Студентима се сваке године допуњује штампани материјал путем ажурираних PPT презентација

Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 2

Методе извођења наставе

Интерактивна настава уз коришћење видео презентације, консултације, лабораторијске вежбе. Провера знања путем тестова прати области пређене на предавањима. Колоквијуми прате практичну наставу.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току наставе	до 10	писмени испит	
колоквијум I и II	до 20	усмени испит	до 40
тест I и II	до 20	.....	
семинарски рад	до 10		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: Међународна гастрономија

Наставник: Никола Д. Вуксановић, Климент А. Наумов

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 8

Услов: /

Циљ предмета:

- стицање знања о историји, карактеристикама и специфичностима различитих националних кухиња света,
- стицање знања и вештина припреме неких од традиционалних кухиња света у складу са новим гастрономским правцима.

Исход предмета:

Студент је способан да анализира развој различитих националних кухиња света кухиње кроз историју, припреми, презентује и сервира неке гастрономске специјалитете који су карактеристични за поједине националне кухиње света и зна ралике и специфичности националних кухиња, примењује традиционална и савремена светска начела при формирању гастрономске понуде у угоститељским објектима и користи савремене технике у креирању, припреми и сервирању јела.

Садржај предмета:

Теоријска настава

Формирање гастрономских карактеристика (историјски и географски утицаји на гастрономију); Гастрономске карактеристике различитих крајева света; Национална гастрономија Грчке; Национална гастрономија Италије; Национална гастрономија Француске; Национална гастрономија Шпаније; Национална гастрономија Немачке; Национална гастрономија Русије; Национална гастрономија Турске; Национална гастрономија Кине; Национална гастрономија Јапана; Национална гастрономија Индије; Национална гастрономија Мексика; Национална гастрономија Бразила; Национална гастрономија појединих кухиња света (Мађарске, Ирске и Тајланда).

Практична настава

Реализација практичне наставе се одвија у различитим угоститељским објектима где студенти примењују теоријска знања и стичу потребне вештине за припрему јела.

Литература

1. Drašković, S. (2018): Međunarodna gastronomija. Univerzitet Singidunum.
2. Kyung Gross, L. (2024). The League of Kitchens Cookbook: Brilliant Tips, Secret Methods & Favorite Family Recipes from Around the World. Harvest.
3. Калењук, Б. (2016): Националне гастрономије. Универзитет у Новом Саду, Природно математички факултет, Нови Сад.
4. Вукић, М. (2019): Националне гастрономије. Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд
5. Портић, М. (2011): Гастрономски производи. Универзитет Нови Сад, ПМФ.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 4**	**Практична настава: 4**

Методе извођења наставе

Интерактивна настава уз коришћење видео презентација, проблемских задатака, примера из пословне праксе и студије случаја.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току предавања	до 10	усмени испит	до 40
тест I	до 15		
тест II	до 15		
практичан рад	до 20		

Студијски програм: Прехрамбена технологија, Гастрономија

Назив предмета: Квалитет хране и законодавство

Наставник: Драган Т. Величковић

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 6

Услов: /

Циљ предмета:

Студенти стичу знања о животним намирницама и њиховој здравственој исправности. Овладавају методама узимања узорака и методама анализе намирница. Упознају се са захтевима квалитета сировина и производа животињског и биљног порекла, значајем увођења превентивних система у прехрамбеној индустрији, и употребом статистичких метода за обраду података у погону и лабораторији.

Исход предмета:

Студенти су способни да самостално примењују законске прописе и стандарде који регулишу квалитет прехрамбених производа и сировина. Овладавају методама узорковања и методама сензорне и физичко-хемијске анализе. Упознају се са принципима микробиолошких метода анализе намирница. Схватају значај статистичких метода за обраду података, као и значај превентивних система за спречавање ризика у прехрамбеној индустрији.

Садржај предмета:

Теоријска настава

Појам контроле квалитета; Животне намирнице и здравствена исправност животних намирница; Узимање узорака; Методе анализе намирница; Одређивања у контроли квалитета; Квалитет млека и производа од млека; Квалитет меса и производа од меса; Квалитет јаја; Квалитет жита; Квалитет воћа, поврћа и производа од воћа и поврћа; Квалитет меда; Квалитет маслиновог уља; Квалитет јестивих печурака; Квалитет чаја; Квалитет зачина; Квалитет воде; Системи превенције у прехрамбеној индустрији; Статистика.

Практична настава

Утицај технолошког процеса на квалитет намирница; Закон о безбедности хране, правилници, стандарди и фармакопеје; Израчунавање броја група и броја врећа за узорковање; Прерачунавање на апсолутно суву супстанцију; Принципи аналитичких метода и рад са лабораторијским уређајима; Формирање раствора за рад у лабораторији (процентна и моларна концентрација); Грешке у лабораторијском раду; Системи квалитета; Статистичке методе.

Литература:

1. Величковић, Д. (2015): Контрола квалитета прехрамбених производа. Скрипта. Пунта, Ниш. ISBN 978-86-7990-157-6
2. Томић, Н. (2021): Сензорна анализа хране, 1. изд., Пољопривредни факултет, Београд.
3. Балтић, М., Карабасил, Н. (2011): Контрола намирница анималног порекла. Ветеринарска комора Србије, Београд.
4. Карабасил, Н. (2020): Контрола намирница анималног порекла : практикум. Факултет ветеринарске медицине, Београд.
5. Малетић, Р. (2008): Статистичка контрола квалитета. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд-Земун.
6. Nip, W.K. (2007): Fundamentals of Food Manufacturing. In: Handbook of Food Products Manufacturing. Edits., H. Hui, Wiley-Interscience, A John Wiley & Sons, Inc., Publication, New Jersey, USA.
7. Закон о безбедности хране, "Сл.гласник РС", бр. 41/2009 и 17/2019.

Правилници Р. Србије о квалитету хране.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе:

Интерактивна настава, коришћење видео презентације, рачунске вежбе, практичан рад.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току наставе	до 10	усмени испит	до 40
тест I	до 15		
тест II	до 15		
практичан рад	до 20		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: Дигиталне технологије

Наставник: Милош Н. Илић

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 6

Услов: /

Циљ предмета

Предмет треба да омогући суденту стицање знања о принципима функционисања дигиталних технологија применљивих у различитим индустријама за прераду и пласирање хране и готових прехрамбених производа. Овако примењене дигиталне технологије базирају се на софтверским и хардверским решењима чија је употреба усмерена ка анализи великих скупова података добијених применом сензорних технологија и IoT-а. Поред анализе података и аутоматизованог доношење одлука применом софтверских алата базираних на вештачкој интелигинцији обрађене теме упознаће студенте са могућностима за дигитално промовисање гастрономске понуде, креирање дигиталних јеловника, интернет плаћање, и интернет пословање.

Исход предмета

Студент треба да буде оспособљен за: практично коришћење информационо комуникационих технологија примењених у гастрономији и промоцији гастрономске понуде.

Садржај предмета

Теоријска настава

Рачунарски системи, Рачунарске мреже, Интернет и интернет сервиси, cloud системи. Big data обраде података, сигурност података. Сензори, класификација, начини повезивања, даљинско праћење параметара. Стандарди за пренос података. Data mining модели и софтверска решења за класификацију, кластеризацију и предикцију. Информационо комуникационе технологије у управљању машинама, технолошким и процесима за прераду хране. Дигитална промоција. Електронско банкарство и електронско плаћање. IoT и технологија преносних уређаја. Принципи вештачке интелигенције.

Практична настава

Упознавање студента са информационо комуникационим технологијама које се примењују у гастрономији. Практично руковање софтверским алатима који се користе за обраду података добијених помоћу сензорских мрежа, онлине добијених података или коришћењем вештачке интелигенције, као и софтверским алатима за креирање дигиталних јеловника. Практично креирање дигиталних презентација гастрономске понуде.

Литература

1. Han, J., Kamber, M. (2012): Data Mining: Concepts & Techniques, 3nd ed., Morgan & Kaufmann, San Francisco, USA.
2. Медић, З., Марковић Благојевић, М., & Бачевић, Ј. (2024). *Дигитално пословање.* Висока школа за пословну економију и предузетништво. Ваљевопринт, Ваљево.
3. Kenneth, L., Carol, T. (2021): E-commerce 2020-2021, Business, Technology and Society 16th Edition Global Edition, Pearson Education.
4. Anupama C. Raman, Pethuru R. (2017): The Internet of Things: Enabling Technologies, Platforms, and Use Cases, CRC Press, Taylor & Francis Group.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе

Интерактивна настава уз коришћење видео презентације, консултације. Провера знања путем тестова и колоквијума прати области пређене на предавањима и вежбама.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току наставе	до 10	писмени испит	
колоквијуми I и II	до 40	усмени испит	до 30
тестови I и II	до 20	.....	

Студијски програм: Гастрономија, Пословно управљање

Назив предмета: Менаџмент људских ресурса

Наставник: Горан Т. Перић

Статус предмета: Изборни

Број ЕСПБ: 7

Услов:

Циљ предмета

Циљ предмета је оспособљавање студента да разуме политику, процедуре и активности управљања људским ресурсима у организацијама, почевши од анализе и дизајнирања послова, преко планирања људских ресурса, регрутовања, селекције, обуке, фаза и активностима које чине процес управљања каријером; оцењивања перформанси запослених, награђивања, до управљања флуктуацијом запослених; упознавање са кључним изазовима са којим се суочава функција управљања људским ресурсима у савременим условима пословања; оспособљавање студената за обављање различитих оперативних активности из области менаџмента људских ресурса.

Исход предмета

По завршетку овог предмета студент ће моћи да објасни стратегијску улогу и значај људских ресурса у организацијама; повезује активности које чине садржај управљања људским ресурсима; формулише стратегије, политике и процедуре из области управљања људским ресурсима.

Садржај предмета

Теоријска настава

Увод у менаџмент људских ресурса; Анализа посла; Планирање људских ресурса; Регрутовање потенцијалних кандидата; Селекција кандидата; Обука запослених; Развој запослених; Оцењивање перформанси запослених; Систем зарада; Зараде базиране на перформансама; Радни односи и колективно преговарање; Напуштање организације.

Практична настава

Анализа улоге и значаја људских ресурса у организацијама, решавање конретних пословних случајева, презентације индивидуалних и групних радова.

Литература

Đorđević, B. (2022). *Upravljanje ljudskim potencijalima.* Niš: Ekonomski fakultet Univerziteta u Nišu.

Bogićević Milikić, B. (2017). *Menadžment ljudskih resursa*, Beograd: CID - Ekonomskog fakulteta u Beogradu.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе

Монолошка и дијалошка метода , метода практичних активности

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	Поена	**Завршни испит**	Поена
активност на настави	до 10	писмени испит	
колоквијум 1	до 20	усмени испт	до 50
колоквијум 2	до 20		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: Стручна пракса 2

Наставник/наставници: /

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 3

Услов: /

Циљ предмета:

Стицање практичних знања и оспособљавање за примену теоријских знања из области гастрономије и менаџмента у пракси. Примена стечених знања у даљем образовању и професионалном раду.

Исход предмета:

Оспособљеност студената за практичну примену стечених теоријских знања у одговарајућим областима и нивоима послова, тимски рад. Студенти су упознати са делатностима, начином пословања, начином управљања и улогом струковног менаџера у пољу гастрономије и менаџмента.

Садржај предмета:

Договара се за сваког студента индивидуално, са руководством предузећа или институције у којој се обавља стручна пракса, из области гастрономије и менаџмента а у складу са потребама. Пракса се изводи у току петог семестра, у трајању од 90 радних часова. Студент у писаној форми, у облику дневника стручне праксе, приказује послове које је радио, или присуствовао њиховом извођењу. Студенти током извођења праксе могу бити ангажовани: на пословима пријема сировина које се користе у поступцима припреме хране, пословима припреме хране, организације и контроле рада у кухињи, сервирања, кетеринга и др. Рад студента прате ментори из предузећа, који на крају попуњеном, потписаном и овереном евалуацијом исказују о томе колико су задовољни његовим радом. О обављеној стручној пракси студенти као доказ достављају и потврду о обављеној стручној пракси издату од стране субјекта код кога је реализована стручна пракса.

Литература:

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 0**	**Практична настава: 0**	**Остали часови: 6**

Методе извођења наставе:

У току праксе студент редовно и детаљно води „Дневник стручне праксе"
који оверава лице задужено од стране компаније/институције за његов рад. По обављеној пракси овлашћени ментор даје описну оцену рада студента у виду евалуације стручне праксе од стране ментора из предузећа - установе, као и потврду о обављеној стручној пракси. Потпис наставника који води стручну праксу и потпис одговорног или овлашћеног лица предузећа/институције при овери дневника стручне праксе студента сведоче о успешно обављеној стручној пракси.

Оцена се формулише описно: **одбранио** или **није одбранио** стручну праксу. Са оценом одбранио студент добија потпис наставника и осваја одговарајући број ЕСПБ. Са оценом није одбранио студент се поново упућује на обављање стручне праксе.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току праксе		писмени испит	
дневник стручне праксе		усмени испит	
дискусија о обављеној пракси			

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: Креативна гастрономија

Наставник/наставници: Никола Д. Вуксановић

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 6

Услов: /

Циљ предмета:

Циљ предмета је да кроз теоријску и практичну наставу пружи студентима основна знања и вештине из креативне гастрономије, развије гастрономску креативност и иновативност кроз употребу савремених метода рада доведе до креирања јединственог гастрономског производа. Студенти се упознају са савременим и иновативним елементима гастрономије, која, кроз савремени приступ намирницама, даје могућност креирања различитих производа.

Исход предмета:

Студенти ће бити оспособљени да самостално креирају иновативне гастрономске производе, овладају различитим принципима упаривања намирница и вештина рада са циљем добијања иновативних гастрономских производа. Студенти ће овладати употребом средстава, опреме и вештина за рад у гастрономији као и савременим принципима сервирања и послуживања хране. Стечена теоријска и практична знања из креативне гастрономије, студенти ће моћи да имплементирају у креирању различитих производа у пракси.

Садржај предмета:

Теоријска настава

Појам и значај гастрономске креативности, принципи – начела креативне гастрономије. Локалне намирнице као фактор креирања иновативног укуса. Креативни приступ у изради гастрономских производа од сви врста намирница. Уметност обликовања намирница (карвинг). Креативни приступ у изради гастрономских производа од меса. Израда гастрономских производа од рибљег меса, ракова и шкољки. Креативни однос према сосовима на основу базичног соса. Основна теста у креативној гастрономији. Инвентар и средства за рад у креативној гастрономији. Вештина припреме хране у молекуларној гастрономији. Савремени принципи комбиновања намирница и сервиса у креативној гастрономији.

Практична настава

Практична настава обухвата анализу намирница и могућности њихове максималне искоришћености кроз различите технике механичке и топлотне обраде, у циљу добијања нових производа. Креативни приступ намирницама кроз израду различитих облика, текстура и укуса. Слагање различитих укуса, боја, облика и текстура у циљу слагања комплетног јела, креирање сланих, слатких, киселих и пикантих производа. Креативне израде различитих производа од једне групе намирница. Израде експоната тајландском и кинеском техником резбарења. Креативне израде гастрономских производа од меса пернатих животиња, гастрономских производа од говеђег, телећег, свињског, јагњећег и прасећег меса. Припрема сегмената јела и комплетних јела од рибљег меса, ракова и шкољки. Припрема изведених сосова на основама базичног соса. Израда производа од киселог, лиснатог, линзер, вученог и ливеног теста (уштипци, ролнице, тарталете, кнедле) као и експоната уз елементе естетике и артистике. Упознавање са средствима и инвентаром за рад у молекуларној гастрономији, правилна употреба уређаја и опреме за рад.

Литература

1. Карапанџа, С. (2013): *Креативна кухиња.* Профил књига. Београд.
2. Page, K. (2017). *Kitchen Creativity: Unlocking Culinary Genius-with Wisdom, Inspiration, and Ideas from the World's Most Creative Chefs*. Little, Brown and Company
3. Vuksanović, N. (2022). *Sous Vide: toplotna obrada u vakuumu*. N. Vuksanović.
4. Грацун, П., & Настановић, Ј. (2010): Примењена гастрономска естетика. Висока хотелијерска школа струковних студија. Београд.
5. Myrvold, N. (2011): Modern cousine - The art and science of cooking. The Cooking Lab, LLC.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 3**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе

Интерактивна настава уз коришћење видео презентација, проблемских задатака, примера из пословне праксе и студије случаја.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току предавања	до 10	усмени испит	до 40
тест I	до 15		
тест II	до 15		
практичан рад	до 20		

Студијски програм: Гастрономија, Прехрамбена технологија

Назив предмета: Технологија угљенохидратне хране

Наставник/наставници: Дејан Н. Давидовић, Драган Т. Величковић

Статус предмета: Изборни

Број ЕСПБ: 7

Услов: /

Циљ предмета

Предмет треба да омогући студенту стицање знања о угљенохидратној храни, која се користи у процесима производње посластичарско пекарских производа и оспособи студента да кроз предавање и практичну наставу стекну вештине из ове области. Циљ је такође и упознавање са технолошким карактеристикама појединих сировина за производњу угљенохидратне хране, како би студент могао самостално да учествује у производњи.

Исход предмета

Студент треба да повеже теоријско и практично знање из области технологије прераде и производње угљенохидратне хране, да разуме процесе производње посластичарско пекарских производа, коришћење литературе и осталих средстава у добијању потребних информација за побољшање нивоа знања из области технологије угљенохидратне хране, чиме ће бити оспособљен за израду великог броја једноставних и сложених посластичарско-пекарских производа.

Садржај предмета:

Теоријска настава

Жита у млинској индустрији, физички и хемијски параметри квалитета пшенице, састављање млевних смеша, чишћење и кондиционирање, поступак млевења пшенице, просејавање млива и избрашњавање, важније врсте брашна и његов хемијски квалитет, технолошке карактеристике пекарског брашна, моћ упијања воде, способност брашна да ствара гасове, способност теста да задржава створене гасове, одређивање квалитета глутена као параметра квалитета брашна и др. Подела посластичарства, подела посластица, просторије за рад, особље. Уређаји, опрема, инвентар, стручна терминологија. У оквиру овог предмета предвиђене су наставне јединице везане за технолошке процесе. Посебна пажња је посвећена феноменима везаних за промену сензорних карактеристика производа на бази угљених хидрата у циљу добијања жељеног квалитета.

Практична настава

Практична настава обухвата упознавање студента са процесом рада са угљенохидратне хране одређивање апсолутне масе зрна, одређивање хектолитарске тежине зрнене масе, одређивање структуре ендосперма зрна, одређивање гранулационог састава зрнене масе, садржај влаге у брашну, садржај пепела брашна и садржај протеина у брашну, као и његово оспособљавање за израду једноставних и сложених просластичарско-пекарских производа: практичну израду прелива, глазура, сосова, кремова, маса од угљенохидратне хране.

Литература

1. Псодоров, Ђ., Вукић, М. (2017): Посластичарство и пекарство 1 и 2. Висока хотелијерска школа струковних студија.
2. Давидовић, Д. (2017): Технологија пекарства, посластичарства и тестенина: са практикумом, Удружење књижевника "Бранко Миљковић", Ниш.
3. Мастиловић, Ј. (2020): Технологија жита и брашна, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет, Зворник.
4. Давидовић, Н. Д. (2017): Технологија кондиторских производа са практикумом, Удружење књижевника "Бранко Миљковић", Ниш.
5. Стојановић, Т., Псодоров, Ђ. (2007): Савремена технологија жита, брашна и хлеба, Прокупље.

Ковачевић, Б. М. (2011): Практично пекарство, Прогрес, Нови Сад.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 3**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе:

Интерактивна настава уз коришћење видео презентације, консултације, лабораторијске вежбе. Провера знања путем тестова прати области пређене на предавањима. Колоквијуми прате практичну наставу.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току наставе	до 10	писмени испит	
колоквијум I и II	до 20	усмени испит	до 40
тест I и II	до 20		
практичан рад	до 10		

Студијски програм: Гастрономија, Пословно управљање, Финансије и рачуноводство

Назив предмета: Предузетништво

Наставник: Соња В. Доганџић

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 6

Услов:

Циљ предмета

Циљ предмета је стицање знања из области предузетништва и упознавање са предузетничким активностима у савременом пословном окружењу; упознавање са практичним вештинама и процесима потребним за успешно покретање и вођење сопствених бизниса, укључујући и израду бизнис плана.

Исход предмета

Након успешно савладаног градива студенти ће стећи способност за самосталну процену пословних прилика, разматрање њиховог потенцијала на тржишту, препознавање сопствених предузетничких способности, разумевање стратегија предузетништва и вештину моделирања пословног плана; стећи ће основу за успешно започињање и управљање сопственим предузетничким подухватом у оквиру тржишне конкуренције; моћи ће да дефинишу и објасне концепте предузетништва, иновације, бизнис плана и маркетинг стратегије; разликоваће изворе финансирања предузетничких идеја; моћи ће да дефинишу избор најпогоднije организационе форме предузећа за започињање пословног подухвата; оспособиће се за анализирање и управљање инвестицијама и хартијама од вредности на финансијском тржишту.

Садржај предмета

Теоријска настава

Дефинисање појма предузетништва; Предузетништво и иновације; Предузетник и предузетнички процес; Етичка и друштвена одговорност предузетника; Теорије фирме; Бизнис план; Маркетинг стратегија; Процес организовања; Финансирање пословања предузећа; Предузетништво и финансијско тржиште; Форме власништва; Информисање; Предузетничке стратегије; Предузетништво у малим и средњим предузећима; Институционална подршка развоју предузетништва.

Практична настава

Примери из праксе; Израда Бизнис плана; Разматрање тема из теоријске наставе; Стратегија за подршку развоја малих и средњих предузећа, предузетништва и конкурентности; Портал предузетништва: https://preduzetnistvo.gov.rs/o-nama/

Литература

1. Пауновић, Б. (2022). *Предузетништво и управљање малим предузећем.* Економски факултет, Центар за издавачку делатност.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе

Монолошка и дијалошка метода , метода практичних активности

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**Поена**
активност на настави	до 10	писмени испит	до 50
колоквијум 1	до 20	усмени испт	
колоквијум 2	до 20		

Студијски програм: Гастрономија, Пословно управљање

Назив предмета: Маркетинг услуга

Наставник: Марко М. Гашић, Јасминка М. Ђуричанин

Статус предмета: Обавезни

Број ЕСПБ: 6

Услов:

Циљ предмета

Циљ овог предмета је стицање основних знања потребних за разумевање и управљање очекивањима потрошача, процену понуде услуга, креирање услуга које испуњавају и превазилазе потрошачка очекивања, као и ефикасно управљање испоруком услуга користећи доступне људске ресурсе и технологију; увиђање значаја комуницирања реалних и поузданих обећања потрошачима у вези са услугама; истицање потребе за координацијом свих функција како би се успешно имплементирао концепт маркетинга услуга.

Исход предмета

По завршетку овог предмета студент ће бити оспособљен за самосталну имплементацију концепта маркетинга услуга у пословној пракси, као и јасно уочавање разлика између маркетинга физички опипљивих производа и маркетинга услуга; развиће одговарајуће вештине и способности неопходне за за стварање изузетне услуге и промовисање услужних понуда.

Садржај предмета

Теоријска настава

Увод у маркетинг услуга и основне карактеристике; Понашање потрошача и њихова улога у процесу куповине услуга; Потребе, очекивања и задовољство потрошача у контексту услуга; Управљање квалитетом услуге и стратегије позиционирања; Развој дугорочних односа са потрошачима и стратегије опоравка од лоше услуге; Креирање услужних производа и управљање услужним процесом; Људски ресурси као кључни елементи маркетинга услуга; Канали дистрибуције услуга и управљање понудом и тражњом; Формирање цена услуга и значај амбијента у пружању услуга; Глобализација услуга и стратегије интернационализације; Мерење и дефинисање задовољства потрошача; Стратегије задржавања потрошача; Квалитет услуге као основа за конкурентске предности; Стратегије тржишних комуникација и изградња имица услужних организација; Имплементација маркетинга у услужном сектору и приступи маркетингу на виртуелним тржиштима.

Практична настава

Испитивање стварних потрошачких навика и процена како очекивања потрошача утичу на одабир услуга; Истраживање задовољства корисника за конкретну услугу, анализа и предлози побољшања; Развој маркетиншке кампање за одређену услугу; Израда плана квалитета услуге; Анализа студије случаја организације која је успешно интернационализовала своје услуге; Симулација конкретних сценарија са незадовољним корисницима у сврхе решавања проблема и очувања позитивног односа са корисницима.

Литература

1. Вељковић, С. (2018). *Маркетинг услуга.* Београд: Центар за издавачку делатност Економског факултета у Београду.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе

Монолошка и дијалошка метода , метода практичних активности

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност на настави	до 10	писмени испит	
колоквијум 1	до 20	усмени испт	до 50
колоквијум 2	до 20		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: Молекуларна гастрономија

Наставник/наставници: Никола Д. Вуксановић

Статус предмета: Изборни

Број ЕСПБ: 5

Услов: /

Циљ предмета:

- стицање знања комбиновања уметности кувања са познавањем физичких и хемијских трансформација које се дешавају током припреме хране,
- стицање увида у молекуларне аспекте кулинарске уметности,
- стицање кулинарских вештина комбиновањем науке и креативности, водећи рачуна о равнотежи између традиционалних кулинарских метода и авангардних приступа.

Исход предмета:

Студент је способан да разуме и примени научне принципе молекуларне гастрономије (хемијске реакције, физичке трансформације и молекуларне структуре хране, примењује савремене кулинарске технологије, презентује иновативне приступе у припреми хране коришћењем модерних кулинарских техника и комбиновањем текстуре и укуса на естетски угодан начин.

Садржај предмета:

Теоријска настава

Историјски развој молекуларне гастрономије; Опрема и инвентар за функцију молекуларне гастрономије; Мерење и мерне јединице у молекуларној гастрономији; Схватање основних принципа молекуларне гастрономије (хемијски и физички процеси у припреми хране); Испитивање кључних хемијских реакција током припреме хране; Сверификација, желирање и припрема пена са продуженим дејством; Хидоколоидне и емулгаторне функције у стварању јединствених текстура; Укуси, арома и перцепција укуса; Истраживање молекуларне структуре компоненти хране и њиховог утицаја на сензорна својства; Планирање тематског менија молекуларне гастрономије; Презентација јела у складу са принципима молекуларне гастрономије.

Практична настава

Реализација практичне наставе се одвија у угоститељским објектима који се баве молекуларном гастрономијом и у којима студенти примењују теоријска знања и стичу потребне вештине за рад на пољу молекуларне гастрономије.

Литература

1. This, H. (2008): Molecular gastronomy - exploring the science of flavor. Columbia University Press, New York.
2. Sanchez, J. (2015). *Molecular Gastronomy: Scientific Cuisine Demystified*. John Wiley & Sons.
3. This, H. (2009): Building a meal: From molecular gastronomy to culinary constructivism. Columbia University Press, New York.
4. Грацун, П., & Настановић, J. (2010): Примењена гастрономска естетика. Висока хотелијерска школа струковних студија. Наука и друштво, Београд.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе

Интерактивна настава уз коришћење видео презентација, проблемских задатака, примера из пословне праксе и студије случаја.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току предавања	до 10	усмени испит	до 40
тест I	до 15		
тест II	до 15		
практичан рад	до 20		

Студијски програм: Гастрономија

Назив предмета: Српски аутохтони прехрамбени производи

Наставник: Јован Т. Ћирић

Статус предмета: Изборни

Број ЕСПБ: 5

Услов: -

Циљ предмета

Упознавање студената са значајем очувања српских аутохтоних производа, подстичући одрживу производњу и промовисање богатства српске гастрономске традиције.

Исход предмета

Након завршетка курса, студенти ће бити способни самостално примењивати технике производње, идентификовати аутентичне сировине и разумети културни и економски значај очувања традиционалне гастрономске баштине. Исход је развијање компетенција потребних за очување и унапређење богатства српских аутохтоних производа у складу са савременим стандардима и принципима одрживости.

Садржај предмета

Теоријска настава

Традиционални српски аутохтони производи: Лесковачки домаћи ајвар; Лесковачка љутеница; Лесковачко роштиљ месо (за пљескавице и ћевапчиће); Лесковачка спржа; Сврљишки качкаваљ; Сврљишки крављи сир; Пиротска пеглана кобасица; Пиротски качкаваљ од крављег млека; Кривовирски качкаваљ; Старопланински качкаваљ; Сјенички овчији сир; Сјенички крављи сир; Сјеничка јагњетина; Златарски сир; Говеђа ужичка пршута; Свињска ужичка пршута; Ужичка сланина; Хомољски овчији сир; Хомољски козји сир; Хомољски крављи сир; Сремски кулен; Сремска домаћа кобасица; Сремска салама; Пожаревачка кобасица; Ваљевски дуван чварци; Футошки свежи и кисели купус, и др. Облици интелектуалне својине као модел развоја аутохтоних производа. Заштита на нивоу ЕУ. Процес заштите у Републици Србији. Заштита и управљање кроз систем ознаке географског порекла. Заштита и управљање кроз систем жига. Технички аспекти производње аутохтоних прехрамбених производа и одржива производња усмерена на принципе одрживости и еколошке аспекте производње. Категоризација аутохтоних производа. Аутохтони производи биљног порекла. Аутохтони производи анималног порекла. Процедура заштите географског порекла и регистрација индивидуалног бренда и колективног жига.

Практична настава

Анализа елабората за заштиту имена порекла производа; Анализирање примера добре праксе; Теренска настава и практична примена стечених знања. Кулинарске демонстрације - Практичне сесије припреме аутохтоних производа.

Литература

1. Живановић, К., Тодоровић, М., Стојанов, Д., & Кукуљ, Т. и др. (2012): Стање и перспективе развоја типичних производа у Златиборском округу. Регионална развојна агенција Златибор.
2. Oliva, E., Paliaga, M. (2015): Regionalni autohtoni proizvodi hrane u funkciji izgradnje marke regije. Marko Paliaga, Rovinj.
3. Лучић, С. (2018): Однос између географске ознаке и знака који се штити жигом у току и после поступка регистрације. Институт за правне и друштвене науке.
4. Елаборати Завода за интелектуалну својину Републике Србије

Број часова активне наставе	**Теоријска настава: 2**	**Практична настава: 2**

Методе извођења наставе

Интерактивна предавања уз коришћење савремених средстава информационих технологија, консултације у групама или појединачно. Експерименталне вежбе, самосталне и у мањим групама. Обилазак занатских радионица за производњу традиционалних прехрамбених производа. Провера знања путем тестова прати области пређене на предавањима (укупно 2). Колоквијум прати практичну наставу (укупно 1).

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току предавања	до 10	писмени испит	
тест I и II	до 20	усмени испит	до 40
колоквијум-и	до 20	.....	
практични рад	до 10		

Студијски програм: Гастрономија			
Назив предмета: Стручно-истраживачки рад			
Наставник: Ментор завршног рада (наставник стручног или стручно-апликативног предмета)			
Статус предмета: Обавезни			
Број ЕСПБ: 3			
Услов: Положени сви испити, полаже се пре полагања Завршног рада			
Циљ предмета: Примена основних, теоријско-методолошких, научно-стручних и стручно-апликативних знања стечених током студија из области гастрономије и менаџмента, познавање, тумачење и примена стручне литературе. Студент решава проблем, а на основу спроведених анализа и добијених резултата изводи закључке. Оспособљавање студента за самостални рад и израду завршног рада.			
Исход предмета: Оспособљеност студената за укључивање у стручно-истраживачки рад из области гастрономије и менаџмента, анализу и обраду добијених резултата истраживања, писање и презентацију стручних и научних радова и израду завршног рада.			
Садржај предмета: Претрага литературе, планирање и извођење експеримената из области гастрономије и менаџмента, као и обрада добијених резултата.			
Литература: Литература у складу са одабраном темом завршног рада			
Број часова активне наставе	**Теоријска настава:**	**Практична настава:**	**СТИР: 2**
Методе извођења наставе: Током реализације, наставник стручног или стручно-апликативног предмета у договору са студентом врши избор теме, даје потребна објашњења у циљу лакшег разумевања материје, даје упутства студенту у вези претраживања, анализе и обраде стручне и научне литературе и резултата истраживања, у циљу квалитетне припреме за израду и одбрану завршног рада. Оцена се формулише описно: **одбранио** или **није одбранио**. Са оценом *одбранио* студент добија потпис наставника и осваја одговарајући број ЕСПБ. Са оценом *није одбранио* студент се поново упућује на израду Стручно-истраживачког рада.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена

Студијски програм: Гастрономија			
Назив предмета: Завршни рад			
Наставник: Ментор завршног рада (наставник стручног или стручно-апликативног предмета)			
Статус предмета: Обавезни			
Број ЕСПБ: 3			
Услов: Положени сви испити предвиђени наставним планом и програмом			
Циљ предмета: Студент самостално обједињује и примењује стечена знања током студија у решавању конкретних проблема у области гастрономије и менаџмента, од анализе проблема до резултата и закључака. Проучавајући литературу, студент се упознаје са научним методама за решавање проблема.			
Исход предмета: Оспособљеност за самосталну примену стечених знања у области гастрономије и менаџмента, уз правилно коришћење литературе, идентификацију проблема, размишљање и вршење неопходних анализа, као и извођење закључака.			
Садржај предмета: Завршни рад предствља експериментални рад студента у коме се он упознаје са методологијом истраживања у области у оквиру студијског програма Гастрономија. Након експеримента студент припрема завршни рад са следећим поглављима: Увод, Теоријски део, Експериментални део (Материјал и методе рада, Резултати и дискусија), Закључак, Литература. Студент припрема завршни рад у писаном облику, у складу са одговарајућим Правилником, након чега усмено брани свој рад. Оцена Завршног рада се формира на основу рукописа, презентације и усмене одбране.			
Литература: Литература у складу са одабраном темом завршног рада.			
Број часова активне наставе	**Теоријска настава:**	**Практична настава:**	
Методе извођења наставе: Студент може пријавити завршни рад из стручног или стручно-апликативног предмета за који се определио у оквиру студијског програма. Ментор завршног рада предлаже тему, поставке проблема и избор методологије. Током израде рада ментор даје сугестије у избору стручне и научне литературе доступне у библиотеци и на интернету, помаже у разради методологије и анализи добијених резултата. Након писања, студент добија упутства за припрему презентације и излагање рада.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
		израда и одбрана	до 100