***ГАСТРОНОМИЈА***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ред. Број** | **Назив предмета** | **Семестар** | **Број часова** | **ЕСПБ** |
| 1. | Менаџмент | I | 3+2+0 | 7 |
| 2. | Биологија | I | 3+2+0 | 7 |
| 3. | Ресторатерство | I | 2+2+0 | 5 |
| 4. | Економија | I | 3+2+0 | 8 |
| 5. | Енглески језик – 1 | I/ II | 2+0+0 | 4 |
| 6. | Основи инф.технологије | II | 3+0+2 | 7 |
| 7. | Хемија хране | I | 3+2+0 | 7 |
| 8. | Основи гастрономије | II | 3+4+0 | 7 |
| 9. | Статистика | II | 2+2+0 | 6 |
| 10 | Стручна пракса 1 |  |  | 2 |
| 11. | Пословна етика и комуникација | III | 2+2+0 | 6 |
| 12. | Пословна економика | III | 3+2+0 | 7 |
| 13. | Пекарство и посластичарство | III | 2+4+0 | 7 |
| 14. | Гастрономски производи | III | 2+4+0 | 7 |
| 15. | Енглески језик - 2 | III/ IV | 2+0+0 | 4 |
| 16. | Хигијена и санитација | IV | 3+3+0 | 7 |
| 17. | Основи прехрамбене технологије | IV | 3+3+0 | 7 |
| 18. | Пословно окружење | IV | 2+2+0 | 6 |
| 19. | Исхрана и дијететика | IV | 3+3+0 | 7 |
| 20. | Стручна пракса 2 |  |  | 2 |
| 21. | Гастрономска обрада меса | V | 3+3+0 | 8 |
| 22. | Планирање менија | V | 2+2+0 | 6 |
| 23. | *Изборни предметА1* | V | 3+3+0 | 7 |
| 24. | *Изборни предметА2* | V | 3+3+0 | 7 |
| 25. | Националне гастрономије | VI | 3+3+0 | 7 |
| 26. | *Изборни предметА3* | VI | 3+3+0 | 7 |
| 27. | *Изборни предметА4* | VI | 3+3+0 | 7 |
| 28. | Стручна пракса 3 | VI | - | 3 |
| 29. | Завршни рад | VI | - | 8 |

**Листа изборних предмета**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Р.б** | **Назив предмета** | **Семестар** | **ЕСПБ** |
| А1 | Прех.производи биљног порекла | V | 7 |
| Електронско пословање | V | 7 |
| А2 | Менаџмент пројеката | V | 7 |
| Прехр.производи анималног порекла | V | 7 |
| А3 | Алкохолна и безалк.пића | VI | 7 |
| Ревизија и контрола пословања | VI | 7 |
| А4 | Безбедност и здравље на раду | VI | 7 |
| Менаџмент људских ресурса | VI | 7 |