

Студијски програм: ГАСТРОНОМИЈА			
Назив предмета: Гастрономски производи			
Наставник или наставници: Милош Зрнић			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ:6			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Да пружи студентима шира знања неопходна за гастрономску струку савладавањем научно објашњених принципа, операција и процеса у припремању хране који су заједнички и могу се применити на сваку рецептуру за припрему јела. Предмет их упознаје и са сензорним, механичким и хемијским променама у храни, којима се постижу пожељна јестива својства, али и стварају штетни продукти током вођења операција и процеса.			
Исход предмета			
Студенти добијају шира знања из струке савладавајући основне принципе, операције и процесе гастрономске технологије, при чему се изучавају и различите позитивне и негативне промене на храни која се обрађује. Савладано градиво представља фундамент за примену свих рецептура за производњу јела. Стечена знања представљају основу за управљање процесом производње јела.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Увод у принципе, операције и процесе у гастрономској технологији. Механичке операције у гастротехнологији. Процес хлађења намирница и јела. Процес замрзавања намирница и јела. Сољење, маринирање и саламурање намирница. Топлотне операције и процеси. Начини преноса топлоте. Поступци топлотне обраде хране. Механичко-структурне промене на намирницама током топлотне обраде. Хемијске промене на намирницама током топлотне обраде. Обрада хране микроталасима. Стварање пожељних јестивих својстава током топлотне обраде. Стварање штетних продуката током примене појединих процеса топлотне обраде намирница.			
<i>Практична настава</i>			
Мерне јединице у гастрономској технологији. Уређаји и опрема којима се обављају механичке операције. Уређаји и опрема за хлађење и замрзавање. Врсте маринада и саламура. Опрема и уређаји за обраду намирница сувом топлотом (печењем). Опрема и уређаји за обраду намирница пржењем.			
Препоручена литература			
Вукић, М., Дрљевић, О., <i>Гастрономски производи</i> , ВХШ, 2006. Одабрани стручни часописи из гастрономије и прехранбене технологије			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 1	Практична настава: 3	
Методe извођења наставе Предавање, дискусије, вежбе, семинарски радови и консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	30	100
практична настава	20		
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		