

<b>Студијски програм: Гастрономија</b>			
<b>Назив предмета: Гастрономски производи врхунске кухиње</b>			
<b>Наставник/наставници: Пршић Младен, др Зрнић Милош</b>			
<b>Статус предмета: изборни</b>			
<b>Број ЕСПБ: 7</b>			
<b>Услов: нема</b>			
<b>Циљ предмета</b> Циљ предмета је да кроз теоријску и практичну наставу студенти стекну основна знања и вештине концепта врхунске кухиње, упознају се са начином креирања гастрономских производа уз максимално очување квалитета у циљу добијања јединственог укуса. Студентима се представља концепт различитих културних, регионалних и интернационалних савремених аспеката гастрономије, као што су традиционална јела кухиње света, прехранбене навике, обичаји и културне норме везане за храну. Студенти стичу знања о креирању гастрономског идентитета, управљању брендом, коришћењу друштвених медија у промоцији хране и пића, разумевању одрживости у гастрономији, укључујући принципе одрживог узгоја хране, локалну и сезонску исхрану, смањење отпада хране, управљање ресурсима, и етичке аспекте хране и пића.			
<b>Исход предмета</b> Студенти су у стању да припреме различите врсте гастрономских производа врхунске кухиње. Студенти су у стању да професионално креирају управљају квалитетом хране, укључујући селекцију сировина, складиштење, припрему, контролу температуре, хигијену, као и мерење и оцену квалитета гастрономских производа врхунске кухиње.			
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Појмови гастрономских и прехранбених производа. Подела гастрономских производа. Фактори за креирање гастрономских производа. Планирање и маркетинг гастрономских производа. Врхунска кухиња – појам и значај. Принципи и начела врхунске кухиње. Основе слагања хране (укус, текстура, боја). Локални, традиционални и интернационални гастрономски производи. Квалитет гастрономских производа. Стандарди у гастрономији. НАССР систем. Бацање хране ( <i>food waste</i> ). Основне технике припремања гастрономских производа. Савремени трендови у гастрономији. Молекуларна гастрономија. Дигитална трансформација у гастрономији. <i>Практична настава</i> Самостални рад уз супервизију предметног професора и наставника вештина на анализи пословања изабране кухиње са аспекта израде различитих гастрономских производа.			
<b>Литература:</b> <b>Обавезна литература:</b> Зрнић, М. (2023). <i>Гастрономски производи</i> . Београд: Академија струковних студија Београд. <b>Допунска литература:</b> Earle, M., Earle, R., Anderson, A. (2011). <i>Food Product Development. Maximising Success</i> . First Edition. Cambridge (UK). Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition ISBN 1845697227 Linnemann, Anita R. (Editor), Van Boekel, Martinus A. J. S. (2007). <i>Food Product Design: An Integrated Approach</i> . First Edition. Wageningen (Netherlands). Editor: (Wageningen Academic Publishers. ISBN 9086860125			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 2</b>	<b>Практична настава: 3</b>	
<b>Типови извођења наставе:</b> предавања, вежбе, консултације <b>Методe извођења наставе:</b> дискусије, семинарски рад, мастер часови и презентације.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена</b>
активност у току предавања	10	писмени испит	40
практична настава	20	усмени испит	
колоквијум-и	20		
семинар-и	10		