

Студијски програм: Ресторатерство			
Назив предмета: Гастроенологија			
Наставник/наставници: др Зрнић Милош			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Главни циљ предмета је упознавање студената са основним принципима упаривања хране и вина, историјатом развоја виноградарства и винарства у Србији и свету. Општи циљ предмета огледа се у савладавању и разумевању процеса добијања вина, подела вина и основним карактеристика винских регија. Специфични циљ предмета односи се на савладавање основних принципа приликом упаривања хране и вина у конкретном смислу нивоа слаткоће, сланоће, масноће, текстуре, киселине, као и знања из свих аспеката гастроенологије, од производње грозђа, бербе, технолошког поступка добијања вина, упаривања са храном и услуживањем вина.			
Исход предмета			
Студент ће бити у стању да самостално примени стечена знања у практичном раду и да правилно комбинује храну са вином. Поред тога студент ће бити у стању да препозна врсте и поделу вина, биће упознат са процесом добијања вина и основним карактеристикама винских реона, и биће у стању да примени основе сензорног оцењивања хране и вина, као и проучавања хране на винских путевима.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Вино у винска култура у свету. Историјат настанка вина. Вина старог и новог света. Производња и добијање вина. Подела вина. Винске регије у Србији. Основне карактеристике и примена вина у гастрономији. Основну принципи упаривања хране и вина. Упаривање вина са методама топлотне обраде. Упаривање вина према групацији јела у јеловнику и посластица. Упаривање вина према врсти животињских намирница. Упаривање вина према врсти соса. Утицај квалитета вина на добијање гастрономских производа. Начини услуживања вина; арома вина; параметри вина; начини дегустације вина; отварање, презентација и сервирање вина. Нови трендови у упаривању хране и вина.			
<i>Практична настава</i>			
Упаривање хране и вина. Принципи и основне смернице при упаривању хране и вина. Упаривање група јела са вином: вино и предјела, вино и јела од риба, вино и јела од тестенине, вино и јела од меса, вино и посластице и вино и сир; Анализа карактеристика одабраних сортних вина у зависности од географског поднебља, као и јела која би чинила хармоничан спој са овим винима. Препорука вина. Сервис вина. Сензорна анализа.			
Литература			
Обавезна литература:			
Мачечевић, З., & Тодоровић, Д. (2009). <i>Енологија с гастрономијом</i> . Београд: Школска књига.			
Допунска литература:			
Јакшић, Д., Иванишевић, Д., Ђокић, В., & Брбаклић-Тепавец, М. (2015). <i>Вински атлас</i> . Београд: Републички Завод за статистику.			
Дуковић, А. (2019). <i>Антологија српских винарија</i> . Београд: Специјал прес.			
Сајмон, Џ. (2012). <i>Велика књига о вину</i> . Београд: Профил.			
Walton, S. (2016). <i>Енциклопедија свјетских вина</i> . Београд: Vegen Comers.			
Станковић, Д. (2019). <i>Бонтон о вину</i> . Београд: Пољо-књига.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 3	
Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.			
Методе извођења наставе: интерактивна настава, примери из праксе, практичне вежбе, анализа случаја, дискусија.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	20	усмени испит	40
колоквијум-и	20		
семинар-и	10		