

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета: Научни трендови у савременој гастроенологији		
Наставник или наставници: др Драган Тешановић и др Бојана Калењук		
Статус предмета: изборни		
Број ЕСПБ: 15		
Услов: -		
Циљ предмета Циљ предмета је упознавање савремених теоријских начела о гастрономији и енологији, као и трендова у слагању хране и вина. Поред теријских сазнања акценат на предмету ће бити и на примени научне методологије која се користи код испитивања сензорних карактеристика хране и вина током упаривања психолошком доживљајима у процесу хармонизације и утицајем низа других фактора од значаја за перцепцију госта у самом процесу хармонизације (културолошки, социјални и економски).		
Исход предмета Након положеног испита студенти ће бити упознати са научним трендовима који се везују за процес хармонизације хране и вина. Савладани трендови биће применљиви у практичном раду. Поред наведеног биће оспособљени да примењују адекватну научну и стручну методологију у процесу истраживања савремене гастроенологије.		
Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> Савремени трендови у гастроенологији. Улога природног окружења у процесу хармонизације хране и вина. Деловање психолошких, социолошких, културних и економских аспеката на перцепцију хармонизације хране и вина. Деловање психолошких, социолошких, културних и економских аспеката на процес хармонизације хране и вина. Поставка експеримента у процесу хармонизације хране и вина и сензорна оцена хране и вина. Примена Харингтонове скале у процесу хармонизације хране и вина. Примена ISO стандарда у сензорној оцени квалитета хране и вина. Примена квантитативних и квалитативних метода у процесу хармонизације хране и вина. Употреба ТДС (хедонистичких тестова) теста оцени евалуације хране и вина. Употреба LDS теста у сензорној оцени хране и вина. <i>Практична настава:</i> Практична примена савладаних метода о упаривању хране и вина. Научно-истраживачки приступ одабира, селекције и хармонизације хране и вина. Резултати практичне наставе ће се приказати у облику приступног и семинарског рада.		
Препоручена литература 1. Harington R. (2008). <i>Food and wine pairing</i> , Yohn Wiley & song.inc. New Jersey. 2. The Food & Wine Guide to Perfect Pairings (2017). TI Inc. Books. 3. Dornenburg, A., Page, K. (2009). What to Drink with What You Eat. Little, Brown and Company. 4. Puckette, M. (2015). Wine Folly: The Essential Guide to Wine. Avery.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 5	Практична настава: 5
Методе извођења наставе - консултативна настава, теренска настава, илустративно-демонстративне методе		
Оцена знања (максимални број поена 100) - Семинарски рад/приступни рад са истраживањем 50 поена - Усмени испит 50 поена		