



1.
ПОЈАМ,
ГЕНЕЗА,
РАЗВОЈ И ЗНАЧАЈ
ГАСТРОНОМСКИХ ПРОИЗВОДА

Добар Гастрономски Производ и
„Лепа девојка“
Никада нису далеко!
2019.

Проф. др Милијанко Ј. Портић

ГАСТРОНОМИЈА ЈЕ

Интер-дисциплинарна наука, чију окосницу чине;

„ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ“



Сл.бр.....Валдорф салата!

СВАКИ ГАСТРО-ПРОИЗВОД,

„Има своју генезу настанка са својом рецептуром“.

ШТА ЈЕ ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОД ?

Гастрономски Производ, је,

Јело које се,


т/припрема, према стандардизованој рецептури,

које је спремно и здравствено безбедно за

конзумирање!



Сл. Бр.....Салата од тестенинеса интегралним тостићима!



ПО КОЈИМ КРИТЕРИЈУМИМА ДЕЛИМО ГАСТРО-ПРОИЗВОДЕ?

Гастро-Производе, можемо делити по следећим критеријумима и то:

*

1. По намени;

*

2. По пореклу;

*

3. По сложености и;

*

4. По квалитету;



ЗАШТО СЕ СТВАРАЈУ ГАСТРО-ПРОИЗВОДИ?

Гастро-Производи се производе-стварају:

*1. Ради задовољства конзументата!

*

*2. Ради потребе конзументата!

*

*3. Ради жеље конзументата!

*

*4. Ради жељених очекивања конзументата, и

*

*5. Ради захтева и могућности заинтересованих субјектата!



ДО КАДА ЋЕ ПОСТОЈАТИ ЈЕДАН ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОД?

**Гастро-Производ, постојаће све док у
одређеној мери испуњава следееће
критеријуме-услове, а то су:**

1. Захтеви потрошача-корисника-конзументата!

*

2. Потребе потрошача!

*

3. Очекивања потрошача!

*

4. Жеље потрошача, тјт. све до

*5. **Обдацивања** Гастро-Производа!*



КОЈИ СУ БИТНИ СУБЈЕКТИ ЗА ПОСТОЈАЊЕ
ГАСТРО-ПРОИЗВОДА?

**Три најбитнија субјекта за постојање гастро-
производа су:**

*

1. Потрошач-корисник-конзумент!

*

2. Понуда-понуђача, и

*

3. Гастрономски-Производ!



КО ЈЕ ПОТРОШАЧ-КОРИСНИК ГАСТРОНОМСКИХ ПРОИЗВОДА?

- 1. Особа која конзумира у ресторану;**
- 2. Гост, хотела, угоститељског објекта,... итд.**
- 3. Особа која конзумира у експрес ресторану;**
- 4. Конзумент у соби хотела- *room сервис*;**
- 5. Пацијент у болници у стационару;**
- 6. Особа у старачком дому;**
- 7. Дете-особа која конзумира у вртићу, школи, студентском дому,...**



**КО ЈЕ, ПОЈЕДИНАЦ КАО ПОТРОШАЧ, КОРИСНИК
ИЛИ КОЗУМЕНТ ГАСТРО-ПРОИЗВОДА;**

**8.Путник (кетеринг) у
авиону, у возу, на броду;**

9.Конзумент брзе хране;

**10.Особа која конзумира у
спортском центру;**

**11.Особа која конзумира
на;**

**банкету,
на коктелу,
бифе столу,
салат бару,...**



Сл.бр....Витаминска салата



12. Особа која конзумира на пикнику;

**13. Као и све друге особе које користе услуге ХиП-
а;**

**итд,... Све циљне групе од вртића до старачких
ДОВОА,...**

ОКРУЖЕЊА ЗА ПОСТОЈАЊЕ
«ГАСТРО-ПРОИЗВОДА»

За Гастро-Производ је битан фактор “Окружење”,

а то су;

1. „Простор тј. место и

2. „Корисник“

„где се Гастро-Производ ствара и користи“.



Сл.бр.... Бардиран Фазан са печеним јабукама!



Економски успешан Гастро-Производ,
је сваки Гастро-Производ, који произвођачу обезбеђује
оптимално прихватљив ниво профита од;
најмање 150 % марже.

КОЈА СУ ТО ОГРАНИЧЕЊА ИЗМЕЂУ ПОНУДЕ И ТРАЖЊЕ?

ОГРАНИЧЕЊА ИЗМЕЂУ ПОНУДЕ И ТРАЖЊЕ
«ГАСТРО-ПРОИЗВОДА СУ;

*

1.Економска;

*

2.Технолошка;

*

3.Еколошка;

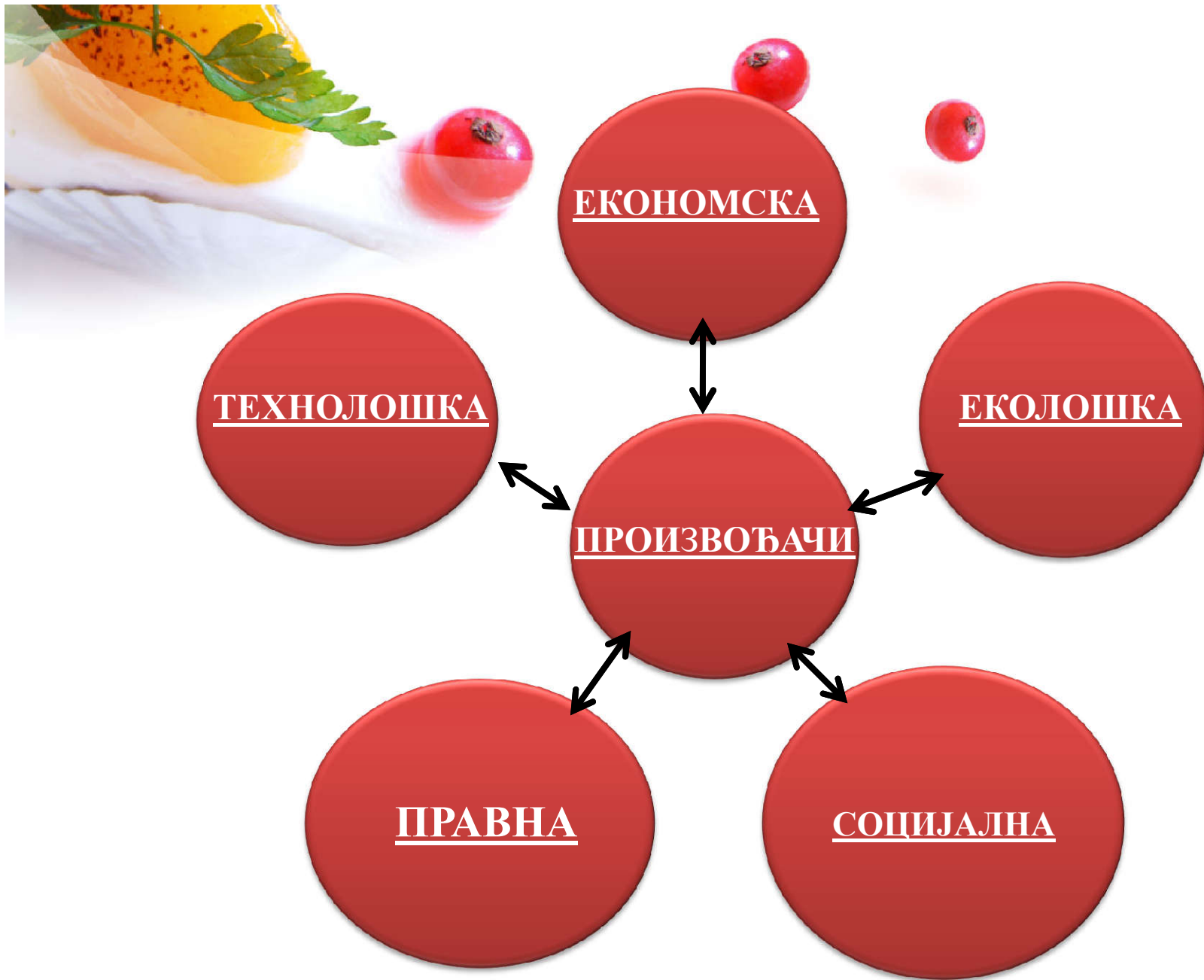
*

4.Правна и

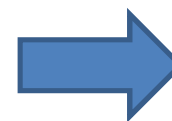
*

5.Социјална;

*



Сл.Шема ограничења за постојање Гастро-Производа





ШТА НАВЕДЕНА ОГРАНИЧЕЊА ЗНАЧЕ?

- **1.Економска**

- расходи и приходи, инвестиције, инфлације, камате.....

- **2.Технолошка**

- инсталације, опрема, алати, тржишна снабдевеност.....

- **3.Еколошка**

- инспекцијски надзор, „НАССР“ , хигијена објекта, аерозагађење.....

- **4.Правна**

- прописи, регулативе, уредбе, закони, одлуке.....

- **5.Социјална**

- запошљавање, отпуштање, тржишни услови, утицаји и рекети.....

СУБЈЕКТИ ОД ИДЕЈЕ ДО УСПЕХА ГАСТРО-ПРОИЗВОДА:

Који су битни субјекти за развој гастро-производа?

1)Идеја -за Гастро-Производом;

2) Дизајн- Гастро Производа;

*

3)Настанак - Гастро-Гроизвода;

*

4)Животни пут- Гастро-Производа;

*

5)Концепција -Гастро-Производа;

*

6)Функција- Гастро-Производа;

*

7)Параметри -гастро-производа;

*

8)Процеси- гастро-производа;

*

9)Производња -гастро-производа;

*

10)Манипулација -гастро-производа;

*

11)Пост-продаја -гастро-производа;

*

12)Коришћење -гастро-производа;

*

13)Одржавање -гастро-производа и

*

или?,...

*

14)Одбацивање -гастро-производа!

НАСТАНАК ГАСТРО-ПРОИЗВОДА

За настанак Гастро-Производа потребни су;*

1.ИНПУТИ;

2.АКТИВНОСТИ; и

3.ОУТПУТИ



Сл.Лангуст „Белви“!



1.Инпути-кога чине;

- ❖ Материјал;
- ❖ Сировине;
- ❖ Намирнице;
- ❖ Рад;
- ❖ Информационе технологије;
- ❖ Еколошка;
- ❖ Здравствена и
- ❖ Санитарна ограничења!



2.Активности кога чине;

- ❖ Простор;**
- ❖ Алати;**
- ❖ Уређаји;**
- ❖ Машине;**
- ❖ Техника;**
- ❖ Способности радника (психо-физичке);**
- ❖ Мотивација и поштовање личности!**



3. Оутпути чине;

❖ **Производ;**

*

❖ **Роба и**

*

❖ **Услуге!**

ЖИВОТНИ ПУТ ГАСТРО-ПРОИЗВОДА

↓
Од идеје.....,
за постојање.....,
*„Гастрономског
Производа“* ,.....

па до

Прихватања,
Пут је веома дуг, дуг,
јако дуг!!!





ПОЈАМ, ПРЕХРАМБЕНИ ПРОИЗВОД

Шта су прехранбенеи производи?

Шта је храна?

Прехранбени Производи

је заједнички или групни назив за све производе који се употребљавају као храна, било да је у сировом или полу-прерађеном стању.

Појам храна

Храна је све што човек унесе у организам, осим:

Алкохола;

Лекова;

Дувана;

Дроге и других,...

сличних конзумних артикала!



КЛАСИФИКАЦИЈА ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА
ПРЕМА СТАНДАРДНОЈ МЕЂУНАРОДНОЈ
ТРГОВАЧКОЈ КЛАСИФИКАЦИЈИ СУ;

1. Живе животиње,...



2. Месо свеже, хлађено и смрзнуто,...



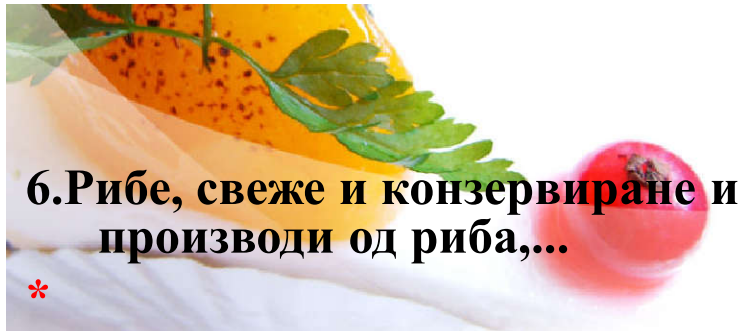
3. Месо: усољено, сушено, димљено у херметичким или нехерметичким паковањима,...



4. Прерађевине од меса,...



**5. Млеко, производи од млека и крем производи:
(кајмак, павлака, маслац-путер, сиреви),...**



6.Рибе, свеже и конзервиране и производи од риба,...

*

7.Разне житарице и брашно:

*

Пиринач-разне врсте,...

*

8.Јечам и кукуруз-млади немлевени!

*

9.Мед и производи од пчела-меда;

*

10.Свеже воће, коштуњичави производи (орах, лешник, бадем,итд),...

11.Конзервирано воће и воћне прерађевине,...

12.Поврће свеже, смрзнуто, прерађевине, корен од поврћа, кромпир итд,...

*

13.Шећер,...

fppt.com

14.Посластице и остали производи на бази шећера,...

*

15.Какао, чоколада и остали производи од какаоа и чоколаде,...

*

16.Чај-разне врсте,...

*

17.Зачини-разне врсте,...

*

18.Кафа,...

*

19.Разна уља, маслац, маргарин и остале масноће,...

20.Јаја,...

21.И сви остали прехранбени производи, према стандардној меѓународној трговачкој класификацији,...

ЗНАЧАЈ ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА У ПРИПРЕМИ ГАСТРО-ПРОИЗВОДА

Која је разлока између прехранбених и гастрономских производа?

Гастро-Производ, је,

Сложенији појам од прехранбеног производа.

Пример;

Телећи шол-ружа = Прехранбени производ + тт/о = Гастро-Производ!

„Телећа натур шницла“ је Гастрономски Производ!





ФАКТОРИ ЗА СТВАРАЊЕ ГАСТРО-ПРОИЗВОДА

Шта је потребно за стварање Гастро-Производа?

За стварање Гастро-Производа, потребни су следећи фактори-услови:

*

1) Материјална база,...

*

2) Инфра структура-адекватно опремљен простор,...

*

3) Прехрамбени производи-намирнице, и

*

4) Стручно оспособљени кадрови!!!



КАКО СЕ МОГУ ДЕФИНИСАТИ ГАСТРО-ПРОИЗВОДИ?

Гастро-Производи се могу дефинисати са неколико аспеката и начина тт/припреме:

Пример 1;

Гастро-Производ, је производ за чије конзумирање је потребан одређен простор-локација, која је наменски опремљена- пример-“*Ресторан*“.

Пример 2;

Гастро-Производ, је производ, који се веома често одмах, после топлотне обраде, мора конзумирати, на пример, „*пудинг са сиром, похован качкаваљ, супа, шницла*“, итд,...

Пример 3;

Гастро-Производ, је производ који се не не може, одмах после топлотне обраде, тј.топло, конзумирати, већ, охлађен, нпр, *пихтије, ...пудинг, ... итд.*



ШТА ПОТРОШАЧ ЗАХТЕВА И ОЧЕКУЈЕ
ОД СВАКОГ ГАСТРО-ПРОИЗВОДА;

*

1) Одговарајућу хранљиву вредност,...

*

2) Сензорне особине,...

*

3) Безусловну здравствену исправност-безбедност!

*

4) Квалитет, квантитет и естетски изглед,...

*

5) Оптималан избор и

*

6) Адекватну цену Гастро-Производа!

КВАЛИТЕТ ГАСТРО-ПРОИЗВОДА

Шта је то квалитет Гастро-Производа који тражи сваки конзумент?

1) Да је здравствено безбедан, на првом месету!

*

2) Да је лепо, добро, да прија, да одговара,...

*

3) Да је укусан!

*

4) Да побуђује чула и изазива апетит!



5) Да су правилно заступљене намирнице биљног и животињског порекла!

*

6) Да је испуњена нутритивна и енергетска вредност, и,

*

7) Да је цена Гастрономског Производа повољна!



ДА ЛИ ЈЕ МОГУЋЕ У ОКВИРУ СРБИЈЕ ОДРЕДИТИ РЕГИЈЕ

ЗА ПРОИЗВОДЊУ ХРАНЕ СА НАЗНАКОМ

« ЕКОЛОШКИ »

«ЗДРАВА И ЧИСТА ХРАНА»?

ОДГОВОР ЈЕ:

***ВРЛО ТЕШКО* !!!**

ПРОНАЋИ

ЕКОЛОШКИ ПОЉОПРИВРЕДНИ И ПРЕХРАМБЕНЕ ПРОИЗВОДЕ КАО ШТО СУ:

1.Еколошки природна пијаћа вода,...

2.Дивљач и производи од дивљачи,...

3.Поврће, воће, житарице,...

кромпир, малина, јагода, шљива, јабука, крушка, паприка, ораси, кајсија,...

4.Млеко и млечни производи,...

млеко, сир, кајмак и друге прерађевине;

5.Месо и прерађевине од меса,...

јунад, свиње, јагњад, телад, прасад, перад, итд.



ВЕЛИКИ ЈЕ КРУГ СУБЈЕКАТА
КОЈИ ОЧЕКУЈУ ГАСТРО-ПРОИЗВОД СА ОЗНАКОМ:

*«Здравља, квалитета,
без пестицида и других средстава заштите!»*



Различите индикације обољења,
управо су последица производа који не потиче из
еколошки здравих средина!

СРБИЈА ТРЕБА ДА ВИДИ,
своју велику могућност изласка на инострано тржиште
преко Гастро-Производа који носе ознаку:

„ЕКО ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОД“

Животни ток «Еколошког» Гастро-Производа,

је еколошки проблем који се појављује током:

1) *Производње...*

2) *Манипулације...*

3) *Постпродаје... и...*

4) *Одржања или одбацивања,*

«Еколошког-Гастро-Производа!»



Сл.бр....Органски телећи медаљони !!!!!



ПРИМЕР ЕКОЛОШКОГ МЕНИА;

ХЛАДНО ПРЕДЈЕЛО

(Сјенички сир, ужички кајмак, пршута и пројара)

*

КОКОШЈА СУПА СА ДОМАЋИМ РЕЗАНЦИМА

*

ПАСТРМКА ПОТОЧАРА

(прилог-кромпир салата)

*

САЛАТА ТУРШИЈА

(кисели купус, кисела паприка, кисели карфиол, кисели краставчићи)

*

ПИТА ЈАБУЧАРА

*

ДОМАЋА ПОГАЧА ОД ИНТЕГРАЛНОГ БРАШНА



**У НАШОЈ ПРАКСИ ОРГАНСКИ
ПРОИЗВОДИ СЕ НАЗИВАЈУ:**

„Еколошким“

*

Мада се јављају и други термини као:

*

1. „Природни“,

*

2. „Зелени“,

*

3. „Здрави“ и „

*

4. Органски еколошки производи“,...итд,..
А, ДА ЛИ ЈЕ ТО ТАКО КО ЗНА?

ПОЈАМ И ДЕФИНИСАЊЕ КВАЛИТЕТА ГАСТРО-ПРОИЗВОДА



***„ЗДРАВСТВЕНО
БЕЗБЕДНА ХРАНА“,***

ЈЕДАН ЈЕ

ОД ТРИ УСЛОВА,

ЖИВОТА И

ОПСТАНКА!

МП.

Храна као извор вишеструког уживања, има

“Хедонистичко обележје” и то:

- 1)Различити,...
- 2)Техничко-технолошки,...
- 3)Нутритивно-физиолошки,...
- 4)Хигијенско-токсиколошки и
- 5)Тржишно-потрошачки аспект квалитета хране!



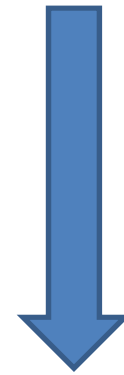
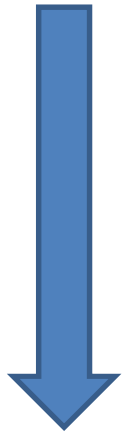
Сл.бр...Турнедо на жару!

ДЕО ВЕЛИКОГ СВЕТА,



ЈЕДЕ ОТПАТКЕ СА ТРПЕЗА МОЋНИКА, И
ПРАЗНИ ЊИХОВЕ ЗАЛИХЕ,
ПО СВЕТСКИМ СКЛАДИШТИМА, КОЈИМА ЈЕ ИСТЕКАО РОК!,...

ОСТАТАКАК СЕ БОРИ ЗА;:



Квалитетнији Прехрамбени „Гастро Производ!

тј. да унапреди квалитет живота савременог човека!

ХВАЛА НА ПАЖЊИ



Сл. Сваки Свечани оброк почиње са елитним предјелом!



ПИТАЊА И ЗАДАЦИ

1. Шта је то Гастрономски Производ-дефиниши;
2. По којој намени делимо Гастрономске Производе?
3. Која су три најбитнија субјекта за постојање Гастро-Производа?
4. Ко су конзументи Гастрономских Производа(наброј 20)?
5. Који су битни субјекти за развој Гастрономског Производа?
6. Дефиниши примером разлику између прехранбеног и Гастро-Про?
7. Који су потребни фактори за стварање Гастрономског Производа?
8. Шта конзумент захтева и очекује од сваког Гастро-Производа?
9. Напиши по свом избору један „Еколошки Мени:

Проф. др Милијанко Ј. Портић