

Студијски програм : МЕНАЏМЕНТ У УГОСТИТЕЉСТВУ
Назив предмета: Експериментална и креативна гастрономија
Наставник/наставници: др Дрљевић Обрен, др Калушевић Ана
Статус предмета: Изборни
Број ЕСПБ: 6
Услов: Нема
<p>Циљ предмета</p> <p>Циљ предмета је да кроз теоријску и практичну наставу пружи студентима основна знања и вештине из експерименталне и креативне гастрономије. Мултидисциплинаран приступ повезивања гастрономије са другим научним дисциплинама попут хемије хране, сензорне анализе хране, као и примене савремених и иновативних техника рада, резултираће добијањем креативних гастрономских производа. Студенти ће бити упознати са основним принципима изучавања молекуларне гастрономије, али и фузијом креативности и естетике, при изради различитих гастрономских и посластичарских производа.</p>
<p>Исход предмета</p> <p>Студенти се оспособљавају да кроз теоријску и практичну наставу могу самостално да примене стечена знања у практичном раду, како би овладали основним принципима коришћења и комбиновања намирница, савременим трендовима и техникама рада, са циљем добијања иновативних и креативних гастрономских и посластичарских производа. Студенти стичу знања и вештине да изводе различите сензорне тестове како би препознали, упоредили и оценили гастрономске и посластичарске производе, као и да примене стечена знања из области молекуларне и креативне гастрономије. Такође, студенти ће овладати применом традиционалних намирница у припреми савремених и модерних јела и послastiца.</p>
<p>Садржај предмета</p> <p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Теоријска настава ће бити подељена у неколико целина:</p> <p>Храна и хемија – изучавање интеракција у намирницама приликом њихове механичке и термичке обраде, али и складиштења, чувања и сервирања.</p> <p>Сензорна анализа хране – изучавање основа сензорних карактеристика намирница и гастрономских производа уз основе чулних перцепција и доживљаја. Тестови и сензорно оцењивање.</p> <p>Основе молекуларне гастрономије – сферификације, формирање еспума (пене), фузије, екстракције и др.</p> <p>Креативна гастрономија са елементима гастрономске естетике – нутритивни баланс (однос макронутријената), текстура, органолептичке карактеристике (нпр слагање укуса, боја, облика, итд) разноврсних и иновативних јела. Нови трендови у припреми гастрономских производа од традиционалних намирница, како би се добио савремен концепт модерног јела.</p> <p>Креативно посластичарство и пекарство - савремен приступ у изради, декорисању и сервирању посластичарских и пекарских производа. Декоративни експонати, аранжмани и декорације у посластичарству и пекарству.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Кроз практичне вежбе студенти ће овладати вештинама у креирању гастрономских производа на иновативан начин уз савремене технике рада. Гастрономски производи се припремају уз поштовање свих гастрономско - технолошких принципа и правила (нпр. температура производа, температура тањира, времена и простора сервирања, као и осталих специфичних услова). Комбиновањем различитих намирница, техника рада и инвентара, студенти ће практично припремати креативна јела. Експерименталан приступ ће се применити у практичном комбиновању различитих састојака при изради, сервирању и презентовању иновативних јела. Практична израда савремених посластичарских и пекарских производа, уз креативан начин декорисања и сервирања. Израда декоративних посластичарских и пекарских експоната, аранжмана и декорација.</p>
<p>Литература</p> <p>Томић Н. 2021. <i>Сензорна анализа хране</i>. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, ISBN:978-86-7834-378-0</p> <p>Томић Н. 2016. <i>Сензорна анализа хране-Praktikom sa teorijskim osnovama</i>. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет</p> <p>Sanchez, J. (2015). <i>Molecular Gastronomy: Scientific Cuisine Demystified</i>. John Wiley & Sons. ISBN: 978-1-118-07386-5</p> <p>Pedersen, L. B., & Hein, H. H. (2012). <i>Creativity in gastronomy</i>Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Copenhagen Business School, Department of Management, Copenhagen.</p> <p>Chlebana, R. Andrew (2018.). <i>The advanced art of baking and pastry</i>, New Jersey: Wiley ISBN: 978-1-118-48575-0</p> <p>Sloan, P., Legrand, W., & Hindley, C. (Eds.) (2015). <i>The Routledge handbook of sustainable food and gastronomy</i>. Routledge. ISBN 9780367660116</p> <p>Sidali, K. L., Spiller, A., & Schulze, B. (Eds.) (2011). <i>Food agriculture and tourism: Linking local gastronomy and rural tourism: Interdisciplinary perspectives</i>. Springer Science & Business Media.</p>

Број часова активне наставе	Теоријска настава:2	Практична настава:2	
Методe извођења наставе Предавања. Практична настава. Мастерклас. Консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	20	усмени испт	30
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		