

Студијски програм : Гастрономија			
Назив предмета: КРЕАТИВНА ГАСТРОНОМИЈА			
Наставник: Милош Зрнић			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: положена гастрономија и примењена гастрономска естетика, положене вежбе и вештине из гастрономије и националне гастрономије.			
Циљ предмета Стицање неопходних знања и вештина, развијање гастрономске креативности и инвентивности, кроз предавања и вежбе, као и примена стечених знања у пракси.			
Исход предмета Оспособљавање студената за индивидуални и колективни стваралачки приступ практичном раду, подстицање инвентивности, оригиналности и креативности приликом конципирања, израде и обликовања гастрономских производа.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појам креативности. Гастрономска креативност. Комбиновање зачина, зачинског поврћа и биља у зачињавању и креирању природних укуса. Стваралачки однос према дресинзима, преливима, салсама, маринадама. Промоција намирница као део креативне гастрономије. Аранжирање, декорација, и обликовање зачинског поврћа и биља. Креативни однос према поврћу. Креативна обрада предјела. Комбиновање производа. Креативни приступ основним пословима у гастрономији. Састављање јеловника. Креативни однос према сосовима на основу базичног соса. Основна теста у креативној гастрономији. Рибе и плодови мора у креативној гастрономији. <i>Finger food</i> , воће, сладоледне масе. <i>Практична настава</i> Израда и верификација рецепата. Дегустација и оцена квалитета.			
Литература Уџбеник у припреми			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 1	Практична настава: 4	
Методе извођења наставе Практичне вежбе, предавања дискусије, излагања студената, семинарски радови, <i>power point</i> презентације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	30	100
практична настава	20		
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		