

Студијски програм : Гастрономија			
Назив предмета: ПРИМЕЊЕНА ГАСТРОНОМСКА ЕСТЕТИКА			
Наставник: Милош Зрнић, Слободан Чавић, Данијела Стојановић			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 4			
Услов:			
Циљ предмета Упознавање са техником израде, обликовања и компоновања, са нагласком на естетски изглед јестивих сирових и термички обрађених животних намирница, како би креативност, оригиналност, привлачан изглед и укус дошли до пуног изражаја.			
Исход предмета Савладавање потребних знања и стручних вештина како би се студент, као будући професионални гастроном са израженим осећањем за ететско обликовање, оспособио за самосталан рад у кухињи.			
Садржај предмета <i>Практична настава.</i> Естетска обрада животних намирница. Специјална обрада бутера, маргарина и леда као полуготових гастрономских производа. Естетска обрада сирева као готових гастрономских производа. Естетско обрада у желеу (аспику) као готов гастрономски производ. Естетска обрада теста као готових гастрономских производа. Естетска обрада воћа као полуготових и готових гастрономских производа. Естетска обрада поврћа као полуготових и готових гастрономских производа.			
Литература Eaggn, P. <i>Classical cooking the modern way</i> , Boston, 1979. Girslen, W. <i>Instructorss manual to accompany Professional cooking</i> , Toronto, 1989.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 0	Практична настава: 4	
Методe извођења наставе: Вежбе, консултације			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања		30	100
практична настава	30		
колоквијум-и	30		
семинар-и, практичан рад	10		