

<b>Студијски програм: Гастрономија модул дуални модел студија</b>			
<b>Назив предмета: КРЕАТИВНА ГАСТРОНОМИЈА</b>			
<b>Наставник: Ћирић Милош, Зрнић Милош, Стојановић Данијела, Чавић Слободан, Пршић Младен</b>			
<b>Статус предмета: обавезан</b>			
<b>Број ЕСПБ: 4</b>			
<b>Услов:</b> положен испит из предмета Гастрономија I и Гастрономија II, испит из предмета Националне гастрономије.			
<b>Циљ предмета</b> СТИЦАЊЕ НЕОПХОДНИХ ЗНАЊА И ВЕШТИНА, РАЗВИЈАЊЕ ГАСТРОНОМСКЕ КРЕАТИВНОСТИ И ИНВЕНТИВНОСТИ, КРОЗ ПРЕДАВАЊА И ВЕЖБЕ, КАО И ПРИМЕНА СТЕЧЕНИХ ЗНАЊА У ПРАКСИ.			
<b>Исход предмета</b> ОСПОСОБЉАВАЊЕ СТУДЕНАТА ЗА ИНДИВИДУАЛНИ И КОЛЕКТИВНИ СТВАРАЛАЧКИ ПРИСТУП ПРАКТИЧНОМ РАДУ, ПОДСТИЦАЊЕ ИНВЕНТИВНОСТИ, ОРИГИНАЛНОСТИ И КРЕАТИВНОСТИ ПРИЛИКОМ КОНЦИПИРАЊА, ИЗРАДЕ И ОБЛИКОВАЊА ГАСТРОНОМСКИХ ПРОИЗВОДА.			
<b>Садржај предмета</b> <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.			
<b>Литература</b> Војновић, Б., Цвијановић, Д. (2021). <i>Гастрономија</i> . Врњачка Бања: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи. Sanchez, J. (2015). <i>Molecular Gastronomy: Scientific Cuisine Demystified</i> . John Wiley & Sons. ISBN: 978-1-118-07386-5 Уџбеник у припреми.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 1</b>	<b>Практична настава: 2</b>	
<b>Методе извођења наставе</b> Практичне вежбе, предавања дискусије, излагања студената, семинарски радови, <i>power point</i> презентације.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена</b>
активност у току предавања	10	30	100
практична настава	20		
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		

Извод из акредитације студијског програма за 2023. годину