

Студијски програм: Гастрономија модул дуални модел студија			
Назив предмета: ПРИМЕЊЕНА ГАСТРОНОМСКА ЕСТЕТИКА			
Наставник: Зрнић Милош, Стојановић Данијела, Чавић Слободан, Пршић Младен			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 3			
Услов: нема			
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 естетско обликовање, оспособио за самосталан рад у кухињи. Студент треба да овлада принципима везаних за естетско комбиновање облика, боја и слагања на тањиру, како би јело и посланица имали све елементе усклађености наведеног.			
Садржај предмета			
<i>Практична настава.</i>			
Естетска обрада животних намирница. Специјална обрада бутера 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. Комбиновање термичких обрада при припреми намирница (поврћа, меса, теста) како би тањир добио квалитетан изглед и садржај. Израда декоративних експоната од различитих врста теста. Припрема, декорисање и сервирање савремених посланица, уз примену техника цртања и декорисања тањира (чоколада, воћни и млечни сосови).			
Литература			
Грацун, П. & Настановић, Ј. (2010). <i>Примењена гастрономска естетика</i> . Београд: ВХШ. Војновић, Б., Цвијановић, Д. (2021). <i>Гастрономија</i> . Врњачка Бања: Факултет за хотелијерство и Туризам у Врњачкој Бањи.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 0		Практична настава: 3
Методе извођења наставе:			
Вежбе, консултације, радови			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	-	30	<i>100</i>
практична настава	30		
колоквијум-и	30		
семинар-и, практичан рад	10		

Извод из акредитације студијског програма за 2023. годину