

<b>Студијски програм: Гастрономија</b>			
<b>Назив предмета: Примењена гастрономска естетика</b>			
<b>Наставник/наставници: Стојановић Данијела, Чавић Слободан</b>			
<b>Статус предмета: обавезан</b>			
<b>Број ЕСПБ: 9</b>			
<b>Услов: положен испит из предмета Креативна и молекуларна гастрономија</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
Општи циљ предмета је да кроз теоријску и практичну наставу пружи основна знања о принципима гастрономске естетике. Кључни циљеви су усмерени на савладавање сензорних карактеристика гастрономских производа (слагање боја, облика, текстура, укуса, нутритивних вредности). Студенти ће бити упознати са гастрономским вештинама које су неопходне при осмишљавању гастрономских производа, комбиновању механичких и топлотних процеса, као и правилним одабиром и употребом посуђа при сервирању јела и послastiца.			
<b>Исход предмета</b>			
Студент је у стању да самостално примени стечена знања у практичном раду, да имплементира основне принципе гастрономске естетике кроз осмишљавање јела и послastiца. Студент употребљава и комбинује намирнице и бира адекватно посуђе за сервирање. У практичном делу моћи ће да обликује, сервира и декорише гастрономске производе као што су: прилози и варива, хладна предјела, специјална јела – хладне плате ( <i>garde manger</i> ), <i>finger food</i> , супе, чорбе и потажи, топла предјела, јела од риба, ракова и шкољки, готова јела, јела по поруџбини, топле и хладне послastiце и пекарски производи.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Појам и значај гастрономске естетике. Основни принципи гастрономске естетике, слагање боја, облика, текстура, укуса, нутритивних вредности. Примена гастрономских вештина при осмишљавању гастрономског производа. Естетски елементи, унутрашња и спољашња декорација, јестиви и нејестиви делови. Комбиновање топлотних обрада и листе температурних вредности при изради основних компоненти на тањиру. Правилан одабир посуђа за сервирање, облик тањира, естетски изглед и сензорна анализа сервираних јела. Усклађивање температуре посуђа за сервирање са температуром компоненти на тањиру (хладно и топло). Основни принципи естетике при изради и сервирању: прилога и варива; хладних предјела; специјалних јела – хладне плате ( <i>garde manger</i> ); асортиман <i>finger food</i> понуде; супа, чорба и потажа; топлих предјела; јела од риба, ракова и шкољки; готових јела; јела по поруџбини; топлих и хладних послastiца; пекарских производа.			
<i>Практична настава</i>			
Практична припрема (механичка) и примена намирница и зачина, топлотна обрада намирница, избор посуђа за сервирање. Припрема, сервирање и декорисање јела уз примену основних принципа гастрономске естетике, сензорна анализа гастрономских производа. Креирање и израда гастрономских производа који се користе као прилози и варива (креме, пиреи, пуњена поврћа, гратинирана поврћа, обликовано поврће). Креирање и израда гастрономских производа који се сервирају као хладна предјела (мус, терин, галантин, татар од риблиг меса, слани мињони, пуњено риблие месо; салате од морских и речних ракова, од шкољки, мекушаца и главоножаца). Креирање и израда гастрономских производа који се користе при сервирању специјалних јела хладне кухиње – хладне плате ( <i>garde manger</i> ); асортиман <i>finger food</i> понуде (брускети, канапеи, везане салате од поврћа, меса, риблиг меса, ракова и шкољки, розбиф, јела од линзер теста (тартови), производи од лиснатог теста (петит бушеи), салате од свежег поврћа. Креирање и израда гастрономских производа: супе, чорбе и потажи. Креирање и израда гастрономских производа који се сервирају као топла предјела (суфлеи, пудинзи, ролнице од лиснатог теста, воловани, крокети, поширана јаја); јела од риба, ракова и шкољки (риблие месо у аспику, рибли терин, шофроадирано риблие месо, пуњене лигње, коктел од шкампа, каменица, прстаца); готова јела од меса живине (ајмокац, соте, рагуи од пиринча и меса); готових јела меса папкара (од пиринча, сотеи, ајмокац, рагуи, са тестом и месом од јунећег филеа); јела по поруџбини од свињског меса (од филеа, од кременадле, од бута); јела по поруџбини од јунећег меса (од филеа, од бута); јела по поруџбини од меса живине (од пилећих и пачијих груди, од пилећег батака и карабатака); јела по поруџбини од риблиг меса (пуњена риба, ролнице од риблиг меса, од димљеног риблиг меса); ракови и шкољке (бузаре); топле и хладне послastiце; пекарски производи.			
<b>Литература</b>			
<b>Обавезна литература:</b>			
Грацун, П., Настановић, Ј. (2010). <i>Примењена гастрономска естетика</i> . Београд: Висока хотелијерска школа.			
<b>Допунска литература:</b>			
Војновић, Б., Цвијановић, Д. (2021). <i>Гастрономија</i> . Врњачка Бања: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи.			
Sackett, L., Pestka, J., & Gisslen, W. (2010). <i>Professional Garde Manger: A Comprehensive Guide to Cold Food Preparation</i> . John Wiley & Sons.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 4</b>	<b>Практична настава: 2</b>	
<b>Типови извођења наставе:</b> предавања, вежбе, консултације.			
<b>Методе извођења наставе:</b> монолошка метода, дијалoшка метода, метода демонстрације, метода практичног рада, метода самосталних вежби, метода писања.			
<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	<b>20</b>	писмени испит	
практична настава	<b>10</b>	усмени испит	<b>40</b>
колоквијум-и	<b>20</b>		
семинар-и	<b>10</b>		