|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм : ОАС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Гастрономска естетика | | | | |
| **Наставник:** [Бојана Калењук Пиварски](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Bojana%20Kalenjuk%20Pivarski.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** изборни на модулима Г и НиД | | | | |
| **Број ЕСПБ:** 5 | | | | |
| Услов: / | | | | |
| **Циљ предмета:**  Предмет има за циљ да омогући студенту стицање знања о гастрономској естетици као основној потреби успешног пословања сваког угоститељског објекта који пружа услуге хране и пића. | | | | |
| **Исход предмета:**  Након положеног испита студент ће бити обучен да:   * идентификује елементе који су од значаја за постизање креативности у гастрономији; * примени савладана естетска гастрономска начела; * изабере одговарајућа креативна решења за одређена јела и гастро догађаје и * оцени адекватност постојећег естетских решења у пракси. | | | | |
| **Садржај предмета:**  *Теоријска настава*  Теоријска настава обухвата савладавање градива кроз следеће целине:   * Појам креативне гастрономије, гастрономске естетике, стилизовања хране и дизајна хране. * Значај креативне гастрономије у пословању угоститељског објекта. * Естетски елементи на тањиру и ван њега. * Основни принципи креативног осмишљавања хране – стилови. * Презентација хране и поставка хране – уметнички приступ креирања тањира. * Препоруке за професионално сервирање хране - величина порције, склапање боја и облици на тањиру. * Одабир инвентара за сервис јела (материјали, боје, облици). * Естетика међу културама и врстама ресторана. * Естетске варијације према врстама јела (хладна и топла предјела, супе-чорбе, главна јела, десерти, пића). Модерна естетика наспрам традиционалне естетике на тањиру. * Споредни есетски елементи од значаја за укупан дођивљај јела (амбијент). * Најчешће коришћене намирнице у креативној гастрономији (микро биље, беби лишће, клице и цвеће...), предности, мане, најчешће грешке. * Стилизовање хране – елементи који продају јело и фотографија хране.   *Практична настава*  Практична настава обухвата израду различитих група јела (предјела, супа, чорби, јела од меса и риба, десерата и теста) и вежбање варијација њиховог сервирања и декорисања у циљу постизања различитих естетских вредности. | | | | |
| **Литература:**  *Основна литература:*   * Грацун, П., Настановић, Ј. (2010) Примењена гастрономска естетика. ВХШ, Београд. * Калењук Пиварски Б. (2022). Гастрономска естетика – интерна скипта формирана за потребе предмета. ПМФ, Нови Сад.   *Допунска литература:* Garlough, R. B., & Campbell, A. (2012) Modern garde manger: a global perspective. Cengage Learning.Bellingham, L., & Bybee, J. A. (2012) Food styling for photographers: A guide to creating your own appetizing art. CRC Press.Bendersky, A. (2013) 1,000 Food Art and Styling Ideas: Mouthwatering Food Presentations from Chefs, Photographers, and Bloggers from Around the Globe. Rockport Pub. | | | | |
| **Број часова активне наставе:** 4 | **Теоријска настава:** 2 | | **Практична настава:** 2+0+0 | |
| **Методе извођења наставе:**  Монолошка метода, дијалошка метода, илустративно-демонстративна. Практична демонстрација обрађених тема. | | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | | |
| **Предиспитне обавезе** | 55 поена | **Завршни испит** | | 45 поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |  |
| активности у току вежби / практична настава | 5 | усмени испит | | 45 |
| колоквијум-и | 40 |  | |  |
| семинар-и | 5 |  | |  |