

<b>Студијски програм : ОАС Туризам</b>			
<b>Назив предмета:</b> Гастрономска естетика			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Бојана Калењук Пиварски</a>			
<b>Статус предмета:</b> изборни на модулу НиД			
<b>Број ЕСПБ:</b> 5			
Услов: /			
<b>Циљ предмета:</b> 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.			
<b>Исход предмета:</b> Након положеног испита студент ће бити обучен да: <ul style="list-style-type: none"> <li>– идентификује елементе који су од значаја за постизање креативности у гастрономији;</li> <li>– примени савладана естетска гастрономска начела;</li> <li>– изабере одговарајућа креативна решења за одређена јела и гастро догађаје и</li> <li>– оцени адекватност постојећег естетских решења у пракси.</li> </ul>			
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Теоријска настава обухвата савладавање градива кроз следеће целине: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Појам креативне гастрономије, гастрономске естетике, стилизовања хране и дизајна хране.</li> <li>– Значај креативне гастрономије у пословању угоститељског објекта.</li> <li>– Естетски елементи на тањир и ван њега.</li> <li>– Основни принципи креативног осмишљавања хране – стилови.</li> <li>– Презентација хране и поставка хране – уметнички приступ креирања тањира.</li> <li>– Препоруке за професионално сервирање хране - величина порције, склапање боја и облици на тањир.</li> <li>– Одабир инвентара за сервис јела (материјали, боје, облици).</li> <li>– Естетика међу културама и врстама ресторана.</li> <li>– Естетске варијације према врстама јела (хладна и топла предјела, супе-чорбе, главна јела, десерти, пића). Модерна естетика наспрам традиционалне естетике на тањир.</li> <li>– Споредни естетски елементи од значаја за укупан доживљај јела (амбијент).</li> <li>– Најчешће коришћене намирнице у креативној гастрономији (микро биље, беби лишће, клице и цвеће...), предности, мане, најчешће грешке.</li> <li>– Стилизовање хране – елементи који продају јело и фотографија хране.</li> </ul> <i>Практична настава</i> Практична настава обухвата израду различитих група јела (предјела, супа, чорби, јела од меса и риба, десертата и теста) и вежбање варијација њиховог сервирања и декорисања у циљу постизања различитих естетских вредности.			
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Граџун, П., Настановић, Ј. (2010) Примењена гастрономска естетика. VХIII, Београд.</li> <li>– Калењук Пиварски Б. (2022). Гастрономска естетика – интерна скнига формирана за потребе предмета. ПМФ, Нови Сад.</li> </ul> <i>Допунска литература:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Garlough, R. V., &amp; Campbell, A. (2012) Modern garde manger: a global perspective. Cengage Learning.</li> <li>– Bellingham, L., &amp; Bybee, J. A. (2012) Food styling for photographers: A guide to creating your own appetizing art. CRC Press.</li> <li>– Bendersky, A. (2013) 1,000 Food Art and Styling Ideas: Mouthwatering Food Presentations from Chefs, Photographers, and Bloggers from Around the Globe. Rockport Pub.</li> </ul>			
<b>Број часова</b>	<b>активне наставе:</b> 4	<b>Теоријска настава:</b> 2	<b>Практична настава:</b> 2+0+0
<b>Методe извођења наставе:</b> Монолошка метода, дијалoшка метода, илустрaтивно-демонстрaтивнa. Пpактичнa демонстрaцијa обрађених темa.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
	<b>Предиспнитне обавезе</b>	<b>Завршни испит</b>	
	55 поена		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		