|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм:МАС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Регионалне кухиње Србије | | | | |
| **Наставник/наставници:**[Маја Бањац](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Maja%20Banjac.docx), [Драган Тешановић](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Dragan%20Tesanovic.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** обавезан на модулу гастрономија | | | | |
| **Број ЕСПБ:** 6 | | | | |
| **Услов:** нема | | | | |
| **Циљ предмета**  Циљ предемта је стицање теоријских и практичних знања о традиционалној гастрономији у регионима Р. Србије. Студенти ће се упознати са свим факторима (природни, социо-економски, етнографски, културни, ) који су утичу на настанак аутентичних домаћих јела и гастрономском културом и традицијом микро региона. | | | | |
| **Исход предмета**  Студенти који успешно савладају градиво биће у стању да применом теоријских и практичних начела уочавају аутнетичне гастрономске каратеристике региона Р. Србије. Стечена искуства у многоме ће им помоћи у креирању конкурентне и одрживе угоститељско туристичке понуде. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*  Теориска настава обухвата савладавање градива које се односи на следеће: упознавање са гастрономским регионоима Р. Србије, одабир и примена адекватне научне методологије и сазнања у идентификацији гастрономских региона, утврђивање и упознавање са факторима који утичу на извесне разлике у гастрономксој култури и традицији у микро регионима (природни, социо-економски, етно-демографски, културни фактори), упознавање са појмом *аутентичност регионалне хране*, адекватно тумачење и идентификација развојних планова чији је циљ развој гастрономских региона. Увођење регионалних гастрономксих производа у пословање угоститељских објеката.  *Практична настава*  Могућност идентификације аутентичних јела у регијама Р. Србије, креирање аутентичних јела за одређене регионе, практина примена научне методологије у идентификацији гастрономских регија. Имплементација аутентичних гастрономских аспеката региона у пословање угоститељског објекта. | | | | |
| **Литература**  **Основна литература:**  Портић М. (2012): Гастрономски производи, ПМФ, Нови Сад.  Kowalczyk, А., Derek, М. (2020): Gastronomy and Urban Space: Changes and Challenges in Geographical Perspective. Springer.  **Допунска литература:**  Grubor. B. KalenjukPivarski, B., Đerčan, B., Tešanović, D., Banjac, M., Lukić, T., BubaloŽivković, M., IlićUdovičić, D., Šmugović, S., Ivanović, V., Ćirić, M., Ćirić, I. 2022. Traditional and Authentic Food of Ethnic Groups of Vojvodina (Northern Serbia)—Preservation and Potential for Tourism Development. Sustainability, 3/14, 1805  Загорац, Д., Марјановић, С. (2013): Гастрономски водич кроз градове и општине Србије. СКГО, Србија  Gastronomy for Tourism Development – Potential of the Western Balkans (2020). Emerald Publishing Limited. | | | | |
| **Број часова активне наставе: 4** | **Теоријска настава: 2** | | **Практична настава: 2** | |
| **Методе извођења наставе**  Метода усменог излагања, метода разговора, илустративно-демонстративна метода, теренско истраживање и практичне вежве у лабаротирији за гастрономију. | | | | |
| **Оцена знања (максимални број поена 100)** | | | | |
| **Предиспитне обавезе** | 55 поена | **Завршни испит** | | Поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |  |
| активности у току вежби / практична настава | 5 | усмени испит | | 45 |
| колоквијум-и | 40 |  | |  |
| семинар-и | 5 |  | |  |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд...... | | | | |