|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм: ОАС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Националне гастрономије | | | | |
| **Наставник:** [Бојана Калењук Пиварски](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Bojana%20Kalenjuk%20Pivarski.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** обавезан на модулу Г | | | | |
| **Број ЕСПБ: 7** | | | | |
| **Услов:** нема | | | | |
| **Циљ предмета**  Предмет треба да омогући студенту стицање знања о кухињама различитих нација широм света. | | | | |
| **Исход предмета**  Након положеног испита студент ће бити обучен да:   * идентификује елементе који су утицали на формирање гастрономије различитих крајева света и објасни их; * наведе карактеристичне намирнице и методе припреме хране; * идентификује специфичности у кухињама и * међусобно их разликује и креира самостално мени са свима аутентичним сегментима и припреми јело. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*  Теориска настава обухвата савладавање градива кроз следеђе целине:   * Увод у националне гастрономије - развој и формирање; * Гастрономске карактерискиме нација различитих континената; * Гастрономија Грчке; * Гастрономија Италија; * Гастрономија Француске; * Гастрономија Шпаније; * Гастрономија Немачке; * Гастрономија Русије; * Гастрономија Турске; * Гастрономија Кине; * Гастрономија Јапана; * Гастрономија Индије; * Гастрономија Мексика; * Гастрономија Бразила; * Гастрономски производи различитих кухиња света (Мароко, Холандија, Норвешка, Tajланд...).   *Практична настава*  Припрема националних специјалитета по врстама јела и намирницама (супе, чорбе, јела од меса, рибе, јаја, салате, теста, десерти), истраживање примера националних специјалитета из света, гостовање стручњака из области и посета угоститељских објеката карактеристичних по понуди аутентичних националних јела. | | | | |
| **Литература**  *Основна литература:*   * Калењук, Б. (2016) Националне гастрономије. ПМФ, Нови Сад. * Калењук, Б, Радивојевић, Г. (2020) Практикум из националне гастрономије. ПМФ, Нови Сад.   *Допунска литература:*   * Јacob, J., Аshkenazi, M. (2006) The World Cookbook for Students. Greenwood Press. * MacVeigh, J. (2009) International Cuisine. Delmar. | | | | |
| **Број часова активне наставе: 5** | **Теоријска настава: 3** | | **Практична настава: 2+0+0** | |
| **Методе извођења наставе**  Фронтални и групни рад уз примену монолошке и дијалошке методе праћене илустративно-демонстративном методом. | | | | |
| **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 |  | |  |