|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм: ОАС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Гастрономска култура и традиција | | | | |
| **Наставник:** [Бојана Калењук Пиварски](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Bojana%20Kalenjuk%20Pivarski.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** изборни *(модули Г, Х и НиД)* | | | | |
| **Број ЕСПБ:** 5 | | | | |
| **Услов:** нема | | | | |
| **Циљ предмета**  Циљ предмета је да упозна студенте са гастрономскoм културом и традицијом различитих народа и географским и историјским утицајима на њихово формирање. | | | | |
| **Исход предмета**  Након положеног испита студент ће бити оспособљен да:   * упоређује елементе који су утицали на гастрономску културу данашњице; * аргументује различите гастрономске културе и њихово формирање короз историју; * идентификује елемете од значаја за формирање одређене навике у исхрани; * конструише културу хране, исхране и гастрономије различитих народа и религија и * интерпретира утицаје који су формирани гастрономију различитих народа у облику у ком су данас. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*  Теориска настава обухвата следеће области:   * Гастрономска култура различитих народа са аспекта развоја и елемената који су на њих утицали; * Исхрана људи у праисторији и првим цивилизацијама; * Гастрономија Античке Грчке и Римске Империје; * Гастрономија у Средњем веку; * Промене у исхрани људи усред колумбијских размена; * Промене у начину исхране и културе у Америци и Европу током 17. века; * Исхрана људи у Француској у 18. веку; * Промене у начину исхране широм света током 19. века; * Гастрономске промене током 20. века; * Исхрана различитих религија; * Револуције у кухињама и култура новијег доба.   *Практична настава*  Практична настава обухвата интернет претраживање и заједничу анализу примера из праксе, и детаљну анализу гастрономске културе и традиције појединачних народа европског, америчког, азијског и афричког континента и међусобно упоређивање. | | | | |
| **Литература**  **Основна:**   1. Civitello, L. (2011). Cuisine and culture: a history of food and people. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey. 2. Калењук, Б. (2020). Гастрономска култура и традиција – интерна скрипта формирана за потребе предмета, ПМФ, Нови Сад.   Допунска литература:   1. Goyan Kittler, P., Sucher P.K., Nahikian N. M. (2012). Food and Culture. Wadsworth. 2. Brittin, H. C. (2011). *The food and culture around the world handbook*. Prentice Hall. 3. Albala, K. (Ed.). (2011). *Food cultures of the world encyclopedia* (Vol. 2). ABC-CLIO. | | | | |
| **Број часова активне наставе: 4** | **Теоријска настава: 2** | | **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 |  | |  |