|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм: ОAС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Пића са географским пореклом | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Немања Томић](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Nemanja%20Tomic.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** изборни (Т) | | | | |
| **Број ЕСПБ: 5** | | | | |
| **Услов:** нема | | | | |
| **Циљ предмета**  Упознати се са различитим врстама пића и напитака, њиховим географским пореклом и основним карактеристикама. Упознати се са улогом пића и напитака и географског порекла у савременим туристичким трендовима. | | | | |
| **Исход предмета**  Након усвајања предвиђених садржаја, студент ће:  савладати основне карактеристике различитих врста пића;  стећи знања о томе зашто се иста врста пића разликује у зависности са ког географског простора потиче и која је улога тј. утицај географског порекла у томе;  моћи да установи значај и улогу географског порекла код различитих врста пића и напитака као и о улози географског порекла на преференције туриста;  препознати на који начин географско порекло утиче на туристички развој појединих туристичких регија;  препознати на основу чега се одређује квалитет одређених пића и како се одређује географско порекло на основу квалитета пића;  успешно савладати технике упаривања хране и пића као и основе сервиса и дегустације различитих врста пића.  Стечена знања ће студентима омогућити да квалитетније обављају будуће послове у туризму и угоститељству. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*  Појмовно одређење географског порекла и како се добија. Систем географског порекла и ознака у свету и код нас. Основни појмови ферментације и дестилације. Појам и концепт "*terroir-a*". Утицај различитих природних услова (положај, рељеф, клима, земљиште) и производног процеса на укус, мирисне ноте и квалитет вина и дестилата. Основне карактеристике интернационалних сорти грожђа, вина, појачаних вина и пенушавих вина односно шампањца. Вина у најпознатијим светским винским регијама и у Србији. Основе упаривања хране и пића. Пића и напитци као мотив туристичког путовања. Основне карактеристике јаких алкохолних пића (Ракија, Бренди, Виски, Водка, Џин, Рум, Текила, Ликери) и кафи и чају и њиховим разликама у зависности од географског поднебља са којег потичу. Порекло поменутих пића и утицај климе и других природних услова на финални производ, регионалне варијације у стиловима рума, вискија, текиле, брендија, кафе, чаја и категоризација и класификација поменутих пића у различитим државама; Основне разлике између брендија попут вињака, метаксе, коњака и армањака и како природни услови у тим регијама утичу на финални дестилат. Упознавање са терминима и ознакама које се могу наћи на етикетама вина и других пића. Основе сервиса и дегустације вина и осталих пића.Тематске туристичке руте са пићима као главним мотивом посете (Винске руте, путеви ракије, вискија итд.)  *Практична настава*  Практична настава методолошки и тематски прати предавања. Израда семинарског рада на бази анализе наведене проблематике кроз конкретне примере у свету и код нас. Савладавање основних техника сервиса и презентације вина и других пића. Сензорна анализа/дегустација вина и јаких алкохолних пића ради утврђивања њихових карактеристика и квалитета. Анализа познатих туристичких рута у свету са пићима као главним мотивом посете. | | | | |
| **Основна литература**  Томић, Н. (2022). Пића са географским пореклом, Скрипта, Природно математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.  **Допунска литература**  Нинков, Ј., Јакшић, Д., Томић, Н., Марковић, С., Васиљевић, С., Милошевић Б. (2017). Утицај земљишта на квалитет и карактеристике вина. У Ј. Нинков (Ed.), Карактеристике земљишта Нишког виноградарског рејона (pp. 15-41). Нови Сад: Институт за ратарство и повртарство.  Walton, S. (2006). Enciklopedija svjetskih vina, Rijeka: Leo-commerce | | | | |
| **Број часова активне наставе**  **4** | **Теоријска настава:**  2 | | **Практична настава:**  2 | |
| **Методе извођења наставе**  Метода усменог излагања. Илустративно-демонстративне методе. Метода разговора | | | | |
| **Оцена знања (максимални број поена 100)** | | | | |
| **Предиспитне обавезе** | поена | **Завршни испит** | | поена |
| активност у току предавања | **5** | писмени испит | |  |
| активности у току вежби / практична настава | **5** | усмени испит | | 45 |
| колоквијум-и |  | *..........* | |  |
| семинар-и | **45** |  | |  |