

UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU,
TURIZAM I HOTELIJERSTVO
KATEDRA ZA GASTRONOMIJU

NACIONALNE GASTRONOMIJE

-UVOD-

Nastavnik:

- dr Bojana Kalenjuk Pivarski, vanredni profesor

Asistenti - demonstratori:

- Tamara Stošić
- Velibor Ivanović

2021/2022

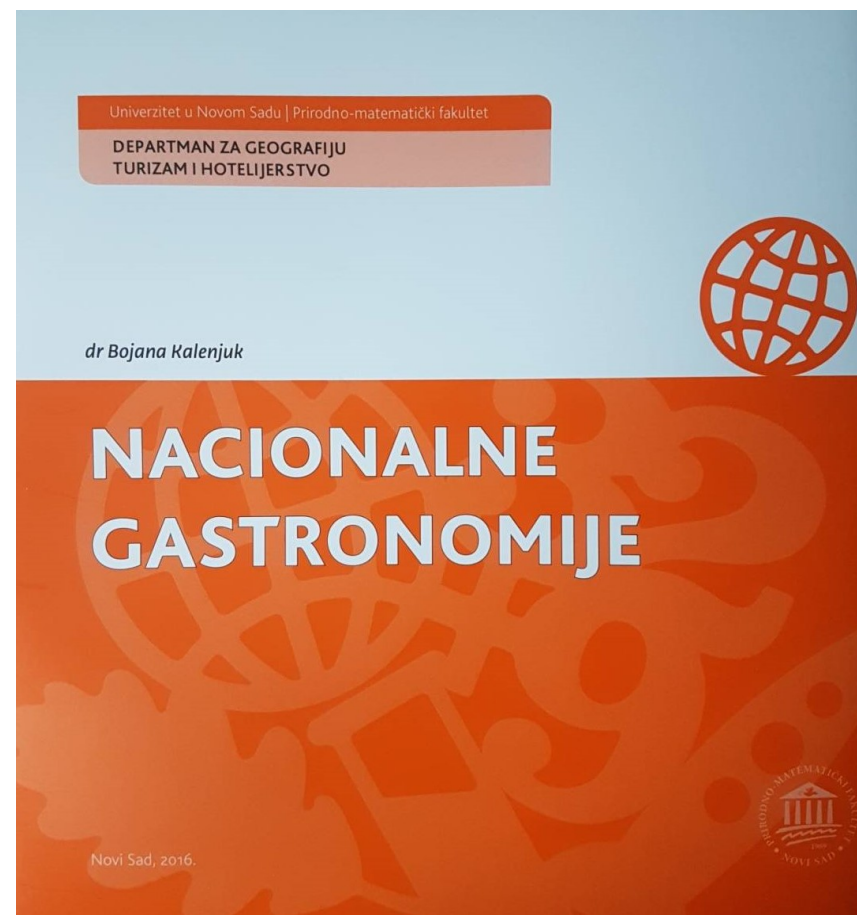


Obavezan predmet u 6. semestru

- Modul: gastronomija
- Šifra: T342
- Broj časova: 3+2
- Broj bodova: 7 ESPB

Udzbenik: Kalenjuk, B. (2016), Nacionalne gastronomije. PMF, Novi Sad.

Praktikum: Kalenjuk, B., Radivojevic, G. (2021), Praktikum iz nacionalne gastronomije. PMF, Novi Sad.



"Nacionalna gastronomija predstavlja granu opšte gastronomije i može se definisati kao istoriski nastala kuhinja koja se razvila na određenoj teritoriji, vezana za kulturu, tradiciju i navike naroda, a na koje je značajno uticala geografija područja, migracija ljudi, biljnih i životinjskih vrsta"

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs





Uvod

GASTRONOMSKE KARAKTERISTIKE SVETA

Uvod

Istorijski razvoj gastronomije

Gastronske karakteristike Evropskog kontinenta

Gastronske karakteristike Afričkog kontinenta

Gastronske karakteristike Azijskog kontinenta

Gastronske karakteristike Američkog kontinenta

Religijske norme u ishrani različitih nacija

Pitanja



GASTRONOMIJA GRČKE

Uvod

Istorija grčke kuhinje.

Simpozijum.

Zlatno doba Grčke

Karakteristične namirnice grčke kuhinje.

Začini Grčke

Karakteristična jela grčke kuhinje.

Navike u ishrani Grka





GASTRONOMIJA ITALIJE	
Uvod	
Regionalna gastronomije Italije	
Istorija gastronomije Italije	
Karakteristične namirnice italijanske kuhinje	
Karakteristična jela italijanske kuhinje	
Navike u ishrani Italijana	
Deserti Italije	
Pića Italije	
Karakteristične recepture	
Pitanja	

GASTRONOMIJA FRANCUSKE	
Uvod	
Istorija francuske kuhinje	
Osnovne karakteristike francuske kuhinje	
Karakteristične namirnice francuske kuhinje	
Mleko i proizvodi od mleka	
Karakteristična jela francuske kuhinje	
Navike u ishrani Francuza	
Deserti Francuske	
Pića Francuske	
Karakteristične recepture	
Pitanja	

GASTRONOMIJA ŠPANIJE	
Uvod	
Karakteristične namirnice španske kuhinje	



GASTRONOMIJA NEMAČKE.

Uvod	
Osnovne karakteristike nemačke kuhinje	
Karakteristične namirnice nemačke kuhinje.	
Karakteristična jela nemačke kuhinje	
Navike u ishrani Nemaca	
Deserti Nemačke	
Pića Nemačke	
Karakteristične recepture	
Pitanja	

GASTRONOMIJA RUSIJE

Uvod	
Osnovne karakteristike gastronomije Rusije	
Karakteristične namirnice ruske kuhinje	
Rusko gostoprimstvo	
Karakteristična jela ruske kuhinje.	
Navike u ishrani Rusa	
Deserti Rusije.	
Pića Rusije.	
Karakteristične recepture	
Pitanja	

GASTRONOMIJA TURSKE.

Uvod	
Istorija i religija unutar kulture	
Karakteristične namirnice turske kuhinje	
Karakteristična jela turske kuhinje	



GASTRONOMIJA KINE	
Uvod	
Karakteristične namirnice kineske kuhinje	
Karakteristična jela kineske kuhinje	
Navike u ishrani Kineza	
Kultura postavke stola u Kini	
Deserti Kine	
Pića Kine	
Karakteristične recepture	
Pitanja	



GASTRONOMIJA JAPANA	
Uvod	
Karakteristične namirnice japanske kuhinje	
Deserti Japana	136
Pića Japana	136
Karakteristične recepture	137
PITANJA	142



GASTRONOMIJA INDIJE	143
Uvod	143
Gastronomске regije Indije	144
Karakteristične namirnice indijske kuhinje	145
Začini Indije	147
Religija i hrana Indije	148
Karakteristična jela indijske kuhinje	149
Navike u ishrani Indijaca	150
Deserti Indije	151
Pića Indije	151
Karakteristične recepture	152
Pitanja	157



GASTRONOMIJA MEKSIKA	
Uvod	
Meksičko nasleđe	
Karakteristične namirnice meksičke kuhinje	
Začini u Meksiku	
Karakteristična jela meksičke kuhinje	
Regionalne meksičke kuhinje	
Navike u ishrani Meksikanaca	
Deserti Meksika	
Pića Meksika	
Karakteristične recepture	
Pitanja	
GASTRONOMIJA BRAZILA	
Uvod	
Osnovne karakteristike brazilske kuhinje	
Karakteristične namirnice brazilske kuhinje	
Karakteristična jela brazilske kuhinje	
Začini Brazila	
Navike u ishrani Brazilaca	
Deserti Brazila	
Pića Brazila	
Karakteristične recepture	
Pitanja	
GASTRONOMSKE KARAKTERISTIKE POJEDINIH KUHINJA SVETA	
Uvod	
Gastronomija Maroka	
Gastronomija Holandije	
Gastronomija Norveške	
Gastronomija Australije	

PRAVILA IGRE!!!!!!

▪ PREDAVANJA	1 do 5
▪ VEŽBE	1 do 5
▪ KOLOKVIJUM (praktikum 20, kuvanje 10 i kolokvijumi prosek 10)	22 do 40
▪ AKTIVNOST	1 do 5
▪ <u>USMENI (prosek kolokvijuma)</u>	30 do 45
▪ UKUPNO	55 do 100

Termini i rokovi:

- 1. kolokvijum (4 kuhinje): 24.03.2022.
- 2. kolokvijum (4 kuhinje): 28.04.2022.
- 3. kolokvijum (4 kuhinje): 26.05.2022.

- Predaja praktikuma: 31.05.2022.
- Zakazan ispit: 06.06.2022.



GRUPA ZA KOMUNIKACIJU, RAZMENU KORISNIH MATERIJALA

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



OBAVEZE ZA BLOK PRAKTIČNE VEZBE!!!!

- Kompletna uredna uniforma (kecelja, kapa i krpa, obavezni)
- Overena sanitarna knjižica (dostaviti kopiju)
- Sveska, kuvar za pisanje receptura i beleški
- STUDENTI KOJI NE BUDU POŠTOVALI KODEKS OBLAČENJA I PONAŠANJA NEĆE MOĆI DA PRISUSTVUJU PRAKTIČNOJ NASTAVI
- Na vezbe doći urednih noktiju i brade i zakačene kose.



POPUNJAVANJE INDEKSA



UPISANA 3. GODINA, ŠKOLSKA 2021/2022

C 027060

ПОДАЦИ О ПРЕДИСПИТНИМ ОБАВЕЗАМА И ПОЛАГАЊУ ИСПИТА

(назив предмета)

(шифра предмета) (ЕСПБ бодова) (обавезни, изборни)

Назив предиспитне обавезе	Број поена	Датум овере/полагања	Потпис наставника
★			
Испит			
Закључна оцена	()		
Наставник			

(назив предмета)

(шифра предмета) (ЕСПБ бодова) (оба

Назив предиспитне обавезе	Број поена	Датум овере/полагања

C 027060

ПОДАЦИ О ПРЕДИСПИТНИМ ОБАВЕЗАМА И ПОЛАГАЊУ ИСПИТА

(назив предмета)

(шифра предмета) (ЕСПБ бодова) (обавезни, изборни)

Назив предиспитне обавезе	Број поена	Датум овере/полагања	Потпис наставника

● Popunjava stud

★ Popunjava i potp
da je student u p
i položio ispit

Подаци о предиспитним обавезама и полагању испита

Националне гастрономије

T342

7

0

Шифра предмета

ЕСПБ бодова

(обавезни, изборни)

Назив предиспитне обавезе

Број поена

Датум

Потпис

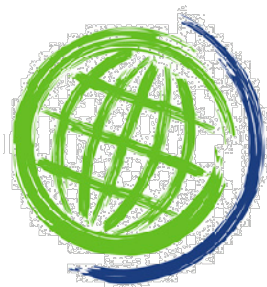
Предавања

Вежбе

Активност

Колоквијуми

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU,
TURIZAM I HOTELIJERSTVO
KATEDRA ZA GASTRONOMIJU

HVALA NA PAŽNJI!!!!

Nastavnik: dr Bojana Kalenjuk Pivarski, vanredni
profesor

bojanakalenjuk@yahoo.com
bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

2021/2022

