

Студијски програм/студијски програми : Дипломирани туризмолог			
Врста и ниво студија: Основне академске студије			
Назив предмета: Гастрономска култура и традиција (Т311)			
Наставник: др Етелка Д. Димић			
Статус предмета: Изборни предмет за модуле Хотелијерство и модул Гастрономија			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: Нема			
Циљ предмета Предмет треба да омогући студенту стицање знања о етици у гастрономији, етичког кодекса према храни, разумевање принципа и правила спремања јела са етичког аспекта, развој етике и гастрономије кроз историју, разумевање међусобних односа у угоститељству, односа према храни и особа за коју је она припремљена, познавање регионалног, националног и глобалног карактера етичког кодекса у гастрономији.			
Исход предмета Студент треба да покаже познавање основних етичких принципа у гастрономији, правила и поступке припреме јела у контексту максималног очувања хранљиве вредности намирница правилним одабиром методе припреме, високог санитарног квалитета и префињеног естетског изгледа јела, разумевање етичког кодекса у припреми јела различитих народа, познавање њихове религије са аспекта гастрономије, изградњу хуманих међуљудских односа у тиму, етички однос према гостима и др.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Морал у гастрономији, принципи и правила спремања јела, развој етике и гастрономије кроз историју, специфични облици националних гастрономија (кошер клање у Израелу, свете краве у Индији, халал квалитет у муслиманским земљама), пословна етика кадрова у тиму, значај мотивације, морала, и подстицаја запослених за квалитет гастрономских производа, поштовање укупног квалитета људских особина и разноликости у гастрономији, локални, регионални, национални и глобални етички кодекс, култура и традиција у гастрономији. <i>Практична настава</i> Реализује се кроз праксу студената у различитим угоститељским објектима у земљи и иностранству.			
Литература Joel Robuckon (2007): <i>Le grande l aurousse Gastronomie</i> , French and Eurpoean Publications, Paris Cailein Gillespi (2001): <i>Euorpean Gastonomy in the 21st Century</i> , Butterworth-Heinemann. Phillis Pray Bober(2001): <i>Art, Culture, and Cuisine, Ancient and Medieval Gastronomy</i> , Univerity of Chichago press, Chichago			
Број часова активне наставе			4 (60)
Предавања: 2	Вежбе: 2	Други облици наставе: 0	Студијски истраживачки рад: 0
Методе извођења наставе Предавања се изводе уз помоћ електронских помагала (видео бим).			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	0-5	писмени испит	
практична настава	0-5	усмени испит	30-45
колоквијум-и	20-40		
семинар-и	0-5		