

Студијски програм/студијски програми : Дипломирани туризмолог				
Врста и ниво студија: Основне академске студије				
Назив предмета: Националне гастрономије (Т342)				
Наставник: др Милорад Вукић				
Статус предмета: Обавезни предмет за модул Гастрономија				
Број ЕСПБ: 7				
Услов: Нема				
Циљ предмета				
Предмет треба да омогући студенту стицање знања о кухињама различитих нација широм света кроз сагледавање утицаја елемената и фактора географске средине на развој гастрономије, принципе и методе одређивања размештаја појединих гастрономских елемената, успостављања равнотеже између физичко географских и антропогених фактора са аспекта гастрономије, критеријуме одабира појединих елемената гастрономије за туристичко активирање простора, као и однос локалног, регионалног, националног и глобалног у гастрономији. Предмет треба да омогући да студент упозна начин и културу исхране других народа, да зна да припреми позната јела појединих народа.				
Исход предмета				
На крају модула студент треба да покаже познавање гастрономске културе надоминантнијих нација и њихов развој, антропологију хране. Студент треба да овлада националним карактеристикама појединих народа, да зна самостално да припреми одређена јела и да их уврсти у понуду.				
Садржај предмета				
Теоријска настава				
Први део предмета обрађује обичаје, навике и традиције националних кухиња света.				
Предмета обухвата савладавање основних карактеристика кухиња различитих нација.				
Обрађују се кухиње Европског континента са првобитним акцентом на Француску кухињу и њен историјски развој, кухињу Русије, Немачке, Шпаније, Шведске, али и кухиња држава из нашег окружења, које су утицале на формирање кухиње нашег народа Гршча, Македонија, Бугарска, Румунија, Мађарска, Хрватска и др.				
Обрађују се кухиње народа Северне, Средње и Јужне Америке, како првобитног становништва, тако и досељеника који имају велики утицај на њихову гастрономију, као и елементи који су утицали на њихово формирање, како географски, тако и историјски.				
Азија се савладава са акцентом на Кину, Јапан, Тајланд и Индију, Африка са фокусом на северни део Египат, Тунис и Мароко.				
Аустралија се обрађује кроз анализу кухиње домородаца и досељеника.				
Практична настава				
Реализује се кроз праксу студената у различитим угоститељским објектима где се вежба припрема јела са различитих нација.				
Литература				
1. Вукић, М. (2009): <i>Националне гастрономије</i> , ВХШ, Београд.				
2. Вукић, М., Дрљевић, О. (2006): <i>Гастрономски производи</i> , ВХШ, Београд.				
3. Gillespie, C. (2001). <i>European gastronomy into the 21st century</i> . Oxford: Linacre House, Jordan Hill.				
4. Jacob, J., Ashkenazi, M. (2006). <i>The World Cookbook for Students</i> . Greenwood Press.				
Број часова активне наставе				5 (75)
Предавања: 3				Остали часови:-
Вежбе: 2		Други облици наставе: -	Студијски истраживачки рад: -	
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	
вежбе		0-5	усмени испит	30-45
колоквијум-и		20-40		
семинар-и		0-5		