

Студијски програм/студијски програми: МАС Туризам			
Назив предмета: Велике светске кухиње			
Наставник: Бојана Калењук Пиварски , Драган Тешановић			
Статус предмета: изборни на модулу гастрономија и на модулу наставник			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета Предмет треба да омогући студенту стицање знања о карактеристикама великих светских кухиња и да их оспособи за самостално креирање менија и организацију припреме јела у складу са свим аутентичним елементима које различите кухиње света карактеришу.			
Исход предмета Након положеног испита студент ће бити обучен да: — Интерпретира елементе који су утицали на формирање гастрономије различитих крајева света; — Аргументује карактеристичне намирнице и зачине, методе припреме хране; — Организује карактеристичне начине припремања хране; — Оцени специфичности различитих врста јела и методе припреме и — Планира самостално мени са свима аутентичним сегментима и припреми јело.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Теориска настава ће обухватати савладавање следећих тематских целина: – Основни елементи аутентичности великих кухиња света, – Аутентични методи припреме јела у свету, – Аутентични методи топлотне обраде намирница у свету, – Аутентични зачини у великим кухињама света, – Велике кухиње европског континента, – Велике кухиње афричког континента, – Велике кухиње азијског континента и окејаније, – Велике кухиње америчког континента. <i>Практична настава</i> Практична настава ће обухватати интернет претраживања добрих примере из праксе, гостовање стручњака из области и посету угоститељских објеката карактеристичних по понуди аутентичних националних јела, као и планирање менија одабраних кухиња света у складу са свим аутентичним елементима, и организација и реализација припреме одабраних јела, уз писање норматива и требовања, као и планирања сервирања, декорисања и услуживања.			
Литература Основна литература: 1. Калењук, Б. (2016) Националне гастрономије. ПМФ, Нови Сад. 2. Драшковић, С. (2018) Међународна гастрономија. Универзитет Сингидунум. https://singipedia.singidunum.ac.rs/izdanje/42924-medjunarodna-gastronomija Допунска литература: 1. Jacob, J., Ashkenazi, M. (2006) The World Cookbook for Students. Greenwood Press. 2. MacVeigh, J. (2009) International Cuisine. Delmar. 3. Edelstein, S. (2010) Food, cuisine, and cultural competency: for culinary, hospitality, and nutrition professionals. Jones and Bartlett Publishers. 4. Kraig, B., Sen, C. T. (Eds.). (2013) Street food around the world: an encyclopedia of food and culture: an encyclopedia of food and culture. Abc-clio.			
Број часова активне наставе: 6		Теоријска настава: 2	Практична настава: 1+0+1
Методе извођења наставе Монолошка метода, дијалошка метода, илустративно-демонстративна.			
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		