

Студијски програм: ОАС Туризам			
Назив предмета: Гастрономска култура и традиција			
Наставник: Бојана Калењук Пиварски			
Статус предмета: изборни (<i>модули Г, Х и НиД</i>)			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да упозна студенте са гастрономском културом и традицијом различитих народа и географским и историјским утицајима на њихово формирање.			
Исход предмета			
Након положеног испита студент ће бити оспособљен да:			
<ul style="list-style-type: none"> – упоређује елементе који су утицали на гастрономску културу данашњице; – аргументује различите гастрономске културе и њихово формирање короз историју; – идентификује елементе од значаја за формирање одређене навике у исхрани; – конструише културу хране, исхране и гастрономије различитих народа и религија и – интерпретира утицаје који су формирани гастрономију различитих народа у облику у ком су данас. 			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Теориска настава обухвата следеће области:			
<ul style="list-style-type: none"> – Гастрономска култура различитих народа са аспекта развоја и елемената који су на њих утицали; – Исхрана људи у праисторији и првим цивилизацијама; – Гастрономија Античке Грчке и Римске Империје; – Гастрономија у Средњем веку; – Промене у исхрани људи усред колумбијских размена; – Промене у начину исхране и културе у Америци и Европу током 17. века; – Исхрана људи у Француској у 18. веку; – Промене у начину исхране широм света током 19. века; – Гастрономске промене током 20. века; – Исхрана различитих религија; – Револуције у кухињама и култура новијег доба. 			
<i>Практична настава</i>			
Практична настава обухвата интернет претраживање и заједничу анализу примера из праксе, и детаљну анализу гастрономске културе и традиције појединачних народа европског, америчког, азијског и афричког континента и међусобно упоређивање.			
Литература			
Основна:			
1. Civitello, L. (2011). <i>Cuisine and culture: a history of food and people</i> . John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.			
2. Калењук, Б. (2020). Гастрономска култура и традиција – интерна скрипта формирана за потребе предмета, ПМФ, Нови Сад.			
Допунска литература:			
3. Goyan Kittler, P., Sucher P.K., Nahikian N. M. (2012). <i>Food and Culture</i> . Wadsworth.			
4. Brittin, H. C. (2011). <i>The food and culture around the world handbook</i> . Prentice Hall.			
5. Albala, K. (Ed.). (2011). <i>Food cultures of the world encyclopedia</i> (Vol. 2). ABC-CLIO.			
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2+0+0
Методe извођења наставe			
Фронтални и групни рад уз примену монолошке и дијалoшке методе праћене илустрaтивно-демонстрaтивног методом.			
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		