

Студијски програм: ОАС Туризам		
Назив предмета: Пића са географским пореклом		
Наставник/наставници: Немања Томић		
Статус предмета: изборни (Т)		
Број ЕСПБ: 5		
Услов: нема		
Циљ предмета Упознати се са различитим врстама пића и напитака, њиховим географским пореклом и основним карактеристикама. Упознати се са улогом пића и напитака и географског порекла у савременим туристичким трендовима.		
Исход предмета Након усвајања предвиђених садржаја, студент ће: савладати основне карактеристике различитих врста пића; стећи знања о томе зашто се иста врста пића разликује у зависности са ког географског простора потиче и која је улога тј. утицај географског порекла у томе; моћи да установи значај и улогу географског порекла код различитих врста пића и напитака као и о улози географског порекла на преференције туриста; препознати на који начин географско порекло утиче на туристички развој појединих туристичких регија; препознати на основу чега се одређује квалитет одређених пића и како се одређује географско порекло на основу квалитета пића; успешно савладати технике упаривања хране и пића као и основе сервиса и дегустације различитих врста пића. Сечена знања ће студентима омогућити да квалитетније обављају будуће послове у туризму и угоститељству.		
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појмовно одређење географског порекла и како се добија. Систем географског порекла и ознака у свету и код нас. Основни појмови ферментације и дестилације. Појам и концепт " <i>terroir-a</i> ". Утицај различитих природних услова (положај, рељеф, клима, земљиште) и производног процеса на укус, мирисне ноте и квалитет вина и дестилата. Основне карактеристике интернационалних сорти грожда, вина, појачаних вина и пенушавих вина односно шампањца. Вина у најпознатијим светским винским регијама и у Србији. Основе упаривања хране и пића. Пића и напитци као мотив туристичког путовања. Основне карактеристике јаких алкохолних пића (Ракија, Бренди, Виски, Водка, Џин, Рум, Текила, Ликери) и кафи и чају и њиховим разликама у зависности од географског поднебља са којег потичу. Порекло поменутих пића и утицај климе и других природних услова на финални производ, регионалне варијације у стиловима рума, вискија, текиле, брендија, кафе, чаја и категоризација и класификација поменутих пића у различитим државама; Основне разлике између брендија попут вињака, метаксе, коњака и армањака и како природни услови у тим регијама утичу на финални дестилат. Упознавање са терминима и ознакама које се могу наћи на етикетама вина и других пића. Основе сервиса и дегустације вина и осталих пића. Тематске туристичке руте са пићима као главним мотивом посете (Винске руте, путеви ракије, вискија итд.) <i>Практична настава</i> Практична настава методолошки и тематски прати предавања. Израда семинарског рада на бази анализе наведене проблематике кроз конкретне примере у свету и код нас. Савладавање основних техника сервиса и презентације вина и других пића. Сензорна анализа/дегустација вина и јаких алкохолних пића ради утврђивања њихових карактеристика и квалитета. Анализа познатих туристичких рута у свету са пићима као главним мотивом посете.		
Основна литература Томић, Н. (2022). Пића са географским пореклом, Скрипта, Природно математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.		
Допунска литература Нинков, Ј., Јакшић, Д., Томић, Н., Марковић, С., Васиљевић, С., Милошевић Б. (2017). Утицај земљишта на квалитет и карактеристике вина. У Ј. Нинков (Ед.), Карактеристике земљишта Нишког виноградарског рејона (pp. 15-41). Нови Сад: Институт за ратарство и повртарство. Walton, S. (2006). Enciklopedija svjetskih vina, Rijeka: Leo-commerce		
Број часова активне наставе	Теоријска настава:	Практична настава:

4	2	2	
Методе извођења наставе			
Метода усменог излагања. Илустративно-демонстративне методе. Метода разговора			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
активности у току вежби / практична настава	5	усмени испит	45
колоквијум-и		
семинар-и	45		