

Студијски програм: ОАС Туризам			
Назив предмета: Националне гастрономије			
Наставник: Бојана Калењук Пиварски			
Статус предмета: обавезан на модулу Г			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Предмет треба да омогући студенту стицање знања о кухињама различитих нација широм света.			
Исход предмета			
Након положеног испита студент ће бити обучен да:			
<ul style="list-style-type: none"> – идентификује елементе који су утицали на формирање гастрономије различитих крајева света и објасни их; – наведе карактеристичне намирнице и методе припреме хране; – идентификује специфичности у кухињама и – међусобно их разликује и креира самостално мени са свима аутентичним сегментима и припреми јело. 			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Теориска настава обухвата савладавање градива кроз следеће целине:			
<ul style="list-style-type: none"> – Увод у националне гастрономије - развој и формирање; – Гастрономске карактеристике нација различитих континената; – Гастрономија Грчке; – Гастрономија Италија; – Гастрономија Француске; – Гастрономија Шпаније; – Гастрономија Немачке; – Гастрономија Русије; – Гастрономија Турске; – Гастрономија Кине; – Гастрономија Јапана; – Гастрономија Индије; – Гастрономија Мексика; – Гастрономија Бразила; – Гастрономски производи различитих кухиња света (Мароко, Холандија, Норвешка, Тајланд...). 			
<i>Практична настава</i>			
Припрема националних специјалитета по врстама јела и намирницама (супе, чорбе, јела од меса, рибе, јаја, салате, теста, десерти), истраживање примера националних специјалитета из света, гостовање стручњака из области и посета угоститељских објеката карактеристичних по понуди аутентичних националних јела.			
Литература			
<i>Основна литература:</i>			
<ul style="list-style-type: none"> – Калењук, Б. (2016) Националне гастрономије. ПМФ, Нови Сад. – Калењук, Б, Радивојевић, Г. (2020) Практикум из националне гастрономије. ПМФ, Нови Сад. 			
<i>Допунска литература:</i>			
<ul style="list-style-type: none"> – Jacob, J., Ashkenazi, M. (2006) The World Cookbook for Students. Greenwood Press. – MacVeigh, J. (2009) International Cuisine. Delmar. 			
Број часова активне наставе: 5		Теоријска настава: 3	Практична настава: 2+0+0
Методe извођења наставе			
Фронтални и групни рад уз примену монолошке и дијалогске методе праћене илустративно-демонстративном 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		