

<b>Студијски програм: Гастрономија модул дуални модел студија</b>			
<b>Назив предмета: НАЦИОНАЛНЕ ГАСТРОНОМИЈЕ</b>			
<b>Наставник: Стојановић Данијела, Зрнић Милош, Чавић Слободан, Пршић Младен</b>			
<b>Статус предмета: обавезан</b>			
<b>Број ЕСПБ: 5</b>			
<b>Услов:</b> положен испит из предмета Гастрономија 1 и Гастрономија 2.			
<b>Циљ предмета</b>			
Циљ предмета је да упозна студенте са особеностима исхране различитих народа, са посебним освртом на најпознатије националне гастрономије у свету.			
<b>Исход предмета</b>			
Оспособљавање студената да овладају припремом карактеристичних јела из различитих националних гастрономија, као и да буду у стању у пракси да их уврсте у своју понуду, или да се специјализују за неку од њих.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Појам националних кухиња. Интердисциплинарност предмета националне гастрономије. Фактори који одређују националне гастрономије. Формирање и развој националних кухиња.			
Идентификација националних гастрономских производа. Подела националних гастрономија и гастрономске регије. Европске гастрономије. Избор појединих гастрономија. Медитеранске гастрономије. Француска гастрономска сила. Азијске гастрономије. Оријенталне гастрономије. Англоамеричка гастрономија. Латинамеричка гастрономија. Егзотичне гастрономије. Гастрономски снобизам и морбидност.			
<i>Практична настава</i>			
Избор јела појединих гастрономија: предјела, супе, сосови, <i>a la carte</i> специфична понуда, салате, послатице.			
<b>Литература</b>			
Вукић, М. (2019). <i>Националне гастрономије</i> . Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд.			
Калењук, Б. (2016). <i>Националне гастрономије</i> . Нови Сад: Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 2</b>		<b>Практична настава: 2</b>
<b>Методе извођења наставе</b>			
Предавања, дискусије, излагања студената, посете гастрономским објектима, консултације, приступни и други радови, посете страних професора.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>10</b>	<b>30</b>	<i>100</i>
практична настава	<b>20</b>		
колоквијум-и	<b>30</b>		
семинар-и	<b>10</b>		

Извод из акредитације студијског програма за 2023. годину