

<b>Студијски програм: Гастрономија</b>			
<b>Назив предмета: Гастрономија Кине</b>			
<b>Наставник/наставници: Ђирић Милош</b>			
<b>Статус предмета: изборни</b>			
<b>Број ЕСПБ: 7</b>			
<b>Услов: нема</b>			
<b>Циљ предмета:</b>			
Општи циљ предмета је упознавање студената са основним карактеристикама кинеске кухиње и гастрономије кроз теоријску и практичну наставу. Кључни циљеви су усмерени ка упознавању историјских географских и културних разноликости регионалне кинеске кухиње, навика у исхрани, студенти се оспособљавају да разликују карактеристике кинеске кухиње и препознају специфичне намирнице и њихову територијалну распрострањеност, као и да примене принципе и правила при припреми јела као део културе живљења кинеског народа.			
<b>Исход предмета:</b>			
Студент је у стању да самостално примени стечена знања у практичном раду, сагледа и разликује основне карактеристике кинеске кухиње. У практичном раду студент ће самостално моћи да одабере и употреби намирнице потребне за припрему одређених јела кинеске кухиње, припреми јела према принципима који су карактеристични за кинеску културу и традицију, да организује чување истог до сервирања, сервира и декорише припремљена јела у складу са разноликостима одређених народа.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Појам кинеске кухиње. Навике и обичаји у кинеској гастрономији. Настанак и развој кинеске гастрономије. Регионална кинеска гастрономија. Карактеристичне намирнице кинеске гастрономије. Најзаступљеније методе топлотне обраде у кинеској кухињи. Карактеристична кинеска пића. Култура кинеске хране. Зачини и њихова употреба у кинеској кухињи. Традиционални гастрономски производи Кине. Карактеристична хладна јела од меса, поврћа и риба. Карактеристична топла јела од меса, поврћа, риба. Карактеристична главна јела од меса, поврћа, риба. Традиционална теста Кине. Традиционалне посластице Кине.			
<i>Практична настава</i>			
Практична припрема механичка и примена намирница и зачина, топлотна обрада намирница, припрема, сервирање и декорисање традиционалних јела Кинеске кухиње. Рендани тофу, шаргарепе и краставац. Пржена риба. Слатке и киселе ролнице од шаргарепе. Хладна јела за државни банкет. Хладна јела (Поврће). Хладна јела (месо). Брзо пржен исецкани кромпир. Мапо тофу. Слатка и кисела свињетина са ананасом. Донгпо говедина. Супа од печурака. Палачинка од младог лука и свињетине. Кнедле. Лотус пециво/колачи.			
<b>Литература</b>			
<b>Обавезна литература:</b>			
Панг, Ј. (2016). <i>Кинеска кухиња – изворни кинески рецепти</i> . Београд: Лумен издаваштво.			
<b>Допунска литература:</b>			
Игњачевић, В. (2008). <i>Кинеска кухиња</i> . Београд: Computer book.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 2</b>	<b>Практична настава: 3</b>	
<b>Типови извођења наставе:</b> предавања, вежбе, консултације.			
<b>Методе извођења наставе:</b> монолошка метода, дијалогска метода, метода демонстрације, метода практичног рада, метода самосталних вежби, метода писања.			
<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>	писмени испит	
практична настава	<b>20</b>	усмени испит	<b>40</b>
колоквијум-и	<b>20</b>		
семинар-и	<b>10</b>		