

Студијски програм: Гастрономија		
Назив предмета: Националне гастрономије		
Наставник/наставници: Стојановић Данијела, др Вуксановић Никола		
Статус предмета: обавезан		
Број ЕСПБ: 10		
Услов: положен испит из предмета Гастрономија 1 и Гастрономија 2		
Циљ предмета		
Општи циљ предмета је упознавање студената са основним карактеристикама најпознатијих кухиња-гастрономија света кроз теоријску и практичну наставу. Кључни циљеви су усмерени ка упознавању историјских, географских и културних разноликости одређеног народа и навика у исхрани, студенти се оспособљавају да разликују карактеристике одређене кухиње и препознају специфичне намирнице и њихову територијалну распрострањеност, као и да примене принципе и правила при припреми јела као део културе живљења одређеног народа.		
Исход предмета		
Студент је у стању да самостално примени стечена знања у практичном раду, сагледа и разликује основне карактеристике одређених кухиња. У практичном раду студент ће самостално моћи да одабере и употреби намирнице потребне за припрему одређених јела неке кухиње, припреми јела одређене кухиње према принципима који су карактеристични за јела неког народа, да организује чување истог до сервирања, сервира и декорише припремљена јела у складу на разноликостима одређених народа.		
Садржај предмета		
<i>Теоријска настава</i>		
Увод у предмет кроз географско-историјске чињенице, навике и традицију кухиња света. Основне гастрономске карактеристике и специфичности регија света, значај примене кодекса исхране и припреме хране народа различитих религија. Навике у исхрани, основне карактеристике и територијална распрострањеност, специфичне намирнице, зачини, најпознатија пића и млечни производи: гастрономија Француске; гастрономија Италије; гастрономија Немачке; гастрономија Грчке; гастрономија Шпаније; гастрономија Мађарске; гастрономија Русије; гастрономија Турске; гастрономија Мексика; гастрономија земаља Скандинавије (Шведска, Норвешка, Финска); гастрономија земаља Магреба (Тунис, Мароко, Алжир); гастрономија Кине (кантонска, Сечуан, Лиангсу, Џејанг); гастрономија Кине (Фуџијанг, Хунана, Анхујен, Шандунг); гастрономија Јапана; гастрономија Индије.		
<i>Практична настава</i>		
Практична припрема (механичка) и примена намирница и зачина, топлотна обрада намирница, припрема, сервирање и декорисање јела из најпознатијих гастрономија света.		
Гастрономија Француске – супа од лука, Бујабес, потажи, Рататуј, Киш Лорен, говедина динстана у вину (boeuf à la Bourguignonne), тарт Татин, крем карамел и крем бруле. Гастрономија Италије – Карпаћо (Carpaccio), Минестроне, паста, њоке, ризота, Осо буко (Osso bucco), Капрезе салата (Caprese), Тирамису, Касата, панакота (Panna cotta). Гастрономија Немачке – чорба од пасуља (Weisse Bohnensuppe), топла кромпир салата (Warmer Kartoffelsalat), шпартле у сосу, кнедле, јела од киселог купуса, кобасице, баварски крем, Шварцвалд торта, крофне. Гастрономија Грчке – Tzatziki салата, Тарамо салата, Гирос, Сувлаки, долме, грчка мусака, ђуфте, Спанакопита, Грчка салата, Равни, Каридопита, Баклава. Гастрономија Шпаније – Тапас, Гаспаћо (Gazpacho), Фабада, Паеља (Paella), свињетина са сувим шљивама, Ђурони, Турон (Turron). Гастрономија Мађарске – гулаш, паприкаш, перкелт, токањ, Халасле чорба, Лећо, Либамај, Ретес, Добош торта, Бејгли, Куглоф, Куртош колач. Гастрономија Русије – Каше, Пирошке, Блини, Пелњени, Боршч, Шћи чорба, Соте Строганов, Кијевски котлет, шашљик, Пашка, Шарлот торта. Гастрономија Турске – екмек, пиде, хумус, мантије, бурек и пите, долме, шиш кебаб, Кофте, Карнијарик Имам Бајалди (Imam Bayaldi), пилав, тулумба, кадаиф, туфахије, баклаве, алва. Гастрономија Мексика – гвакамоле, тортиље, такос, буритос, Позоле, Манча ментелес (Mancha manteles), Паеља (Paella), тамале, салса, еспанадас, Ћићарон (Chicharron), Чамичанга, говеђи ролат, јела од сочива, Флан, Полворонес. Гастрономија Скандинавије – данско пециво, кисело-ражани хлеб, салата од харинге, ђуфте на шведски начин, пудинг од риблиг меса, кропкакор (kroppkakor), Рагмунк (Raggmunk), јела са лососом (тарт, маринирани, пржен, печен), динстана овчетина са купусом, пита са јабукама, крем од пиринча. Гастрономија земаља Магреба – Пастилја (Pastilla), брик, хариса, кус-кус, тажин, долме. Гастрономија Кине – Фан (пиринч, тестенина, хлеб), Чаи (риба, јела од меса, тофу, поврће), кисела супа, пилетина на пекиншки начин; Гастрономија Кине - Дим сум, врућ лонац (Huoguo), Месечев колач (Moon cake), слатке супе. Гастрономија Јапана- Сашими, суши, намирнице припремљене у темпури, Мисо супа, кари са пиринчем, гриловани тофу сир, пржени резанци (Yakisoba), Донбури јела од пиринча (Oyakodon, katsudon), Вагаши (Vagashi), пиринчани колачи (Mochi). Гастрономија Индије – Роти, Чапати, Самоса, Кичди (Khichdi), Дал (Dhal), кари, Расгола (Rasgoola), Сандеш (Sandesh).		
Литература		
Обавезна литература:		
Вукић, М. (2019). <i>Националне гастрономије</i> . Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија.		
Допунска литература:		
Калењук, Б. (2016). <i>Националне гастрономије</i> . Нови Сад: Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство.		
Војновић, Б., Цвијановић, Д. (2021). <i>Гастрономија</i> . Врњачка Бања: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3	Практична настава: 4

Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.

Методе извођења наставе: монологска метода, дијалогска метода, метода демонстрације, метода практичног рада, метода самосталних вежби, метода писања.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	20	усмени испит	40
Колоквијум-и	20		
Семинар-и	10		