
	УНИВЕРЗИТЕТУ У БАЊОЈ ЛУЦИ ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ		
	Основне студије – први циклус		
	Студијски програм:	ГЕОГРАФИЈА Туризмологија	

Назив предмета	НАЦИОНАЛНЕ КУХИЊЕ И ИСХРАНА			
Шифра предмета	Статус предмета	Семестар	Фонд часова	Број ЕЦТС бодова
OT23NКИИ	обавезни	VIII	2+2	4
Наставник	др Драган Тешановић, редовни професор			

Условљеност другим предметима:	Облик условљености
Нема	

Циљеви изучавања предмета:
Упознавање студената са савременим трендовима у гастрономију из области националних кухиња и исхране. Мултидисциплиним приступом изучаваће се храна и пиће различитог географског поднебља са културолошког, религијског, гастрономског, друштвеног, нутритивног, традиционалног и туристичког аспекта.

Исходи учења (стечена знања):
Студенти ће бити едуковани да познају гастрономску културу, традицију и исхрану из различитих географских подручија.

Садржај предмета:
<i>Теоријска настава</i> Развој и формирање националних гастрономија. Упознавање са утицајем географије, историје и културе на формирање гастрономије: Грчке, Италије, Француске, Шпаније, Немачке, Русије, Турске, Јапана, Кине, Мексика, Бразила, Мађарске, Египта, Либана, Кеније, Замбије, Белгије, Перуа. Карактеристике националног ресторана на угоститељско туристичком тржишту. Улога и употреба националне кухиње, културе и исхране у креирању туристичког производа.
<i>Практична настава</i> Увежбавање креирања угоститељско-туристичког производа који је званан на националним кухињамаа и исхрани.

Методе наставе и савладавањеградива:
Монолошка метода, дијалoшка метода, илустрaтивно-демонстрaтивна.

Литература:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Калењук, Б. (2016). <i>Националне гастрономије</i>. Департман за географију туризам и хотелијерство. Природно-математички факултет. Универзитет у Новом Саду. 2. Попов-Раљић, Ј. (2016). <i>Исхрана</i>. Департман за географију туризам и хотелијерство. Природно-математички факултет. Универзитет у Новом Саду. 3. Edelstein, S. (2010). <i>Food, cuisine, and cultural competency: for culinary, hospitality, and nutrition professionals</i>. Jones and Bartlett Publishers. 4. MacVeigh, J. (2009). <i>International Cuisine</i>. Delmar.

Облици провјере знања и оцјењивања:
Провјера знања се обавља писмено (тест) у току семестра. Завршни испит се полаже усмено. Одбрањен семинарски рад је услов за приступање усменом испиту.

Настава	10	Тестови	20	Семинарски рад	10	Завршни испит	60
----------------	-----------	----------------	-----------	-----------------------	-----------	----------------------	-----------

Посебна назнака за предмет:
Нема

Име и презиме наставника који је припремио податке: др Драган Тешановић, редовни професор
--