

Студијски програм : Пословна економија и менаџмент, (модул Менаџмент туризма и угоститељства, подмодул Менаџмент угоститељства и гастрономије)			
Назив предмета: Храна и култура			
Наставник: проф. др Сашо К. Коруновски			
Статус предмета: обавезни предмет			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: нема услова			
Циљ предмета Циљ предмета је да омогући студентима стицање теоријских и практичних знања о основним појмовима, циљевима и вези између хране и културе, уз разумевање принципа и правила спремања јела и сагледавање различитих начина исхране у различитим културама.			
Исход предмета Након успешно савладаног предмета студенти ће бити оспособљени да препознају и разумеју везу између хране и културе, што ће им помоћи да креирају угоститељску понуду која је у складу са захтевима тражње и специфичностима које произилазе из разлика у култури земље домаћина и земље из које гости долазе.			
Садржај предмета Теоријска настава Појам културе; Тумачење појма културе кроз историју од стране различитих аутора; Основни видови културе; Значај континуитета културе; Историја културе и уметности; Исхрана и култура; Култура и традиција у гастрономији; Историјски развој и специфичности појединих начина исхране; Специфични облици националних гастрономија; Поштовање укупног квалитета људских особина и разноликости у гастрономији; Приказ везе између културе, хране и исхране преко различитих социо-културних елемената; Култура, туризам и угоститељство. Практична настава Развој појединих елемената културе и гастрономије кроз историју; Принципи и правила спремања хране у различитим културама; Значај морала у гастрономији; Значај мотивације и подстицаја запослених за квалитет хране; Локални, регионани, национални и глобални етички кодекс; Историја културе и уметности: палеолит, неолит; Месопотамија, Египат, Крит, Микена; Антички период (Грчка, Рим); Средњи век (Византија, исламска култура и уметност, романика, готика); Ренесанса, барок; Култура и уметност XIX и XX; Приказ везе између културе, хране и исхране преко историјских промена; Приказ везе између културе, хране и исхране преко друштвеног статуса; Приказ везе између културе, хране и исхране преко религије; Приказ везе између културе, хране и исхране у условима глобализације.			
Литература <ul style="list-style-type: none"> • Коруновски, С., Коцевски, Ј. <i>Храна и култура</i>, Факултет за туризам и угоститељство, Охрид, 2009. • Ђукић Дојчиновић, В. <i>Културни туризам</i>, Клио, Београд, 2005. • Влаховић, М. <i>Храна</i>, Виша пословна школа, Нови Сад, 2002. • Ђуришић, Б. <i>Исхрана</i>, Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд, 2010. 			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 45	Практична настава: 45	
Методe извођења наставе Предавања; вежбе; презентација примера из пословне праксе; студије случаја; израда и презентација семинарских радова.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испит	45
колоквијум-и	30	
семинар-и	15		