

<b>Студијски програм/и</b> :Менаџмент технологије хране и гастрономије			
<b>Назив предмета:</b> Национална гастрономија			
<b>Наставник:</b> Момчило С. Цонић, наставник вештина			
<b>Статус предмета:</b> изборни предмет			
<b>Број ЕСПБ:</b> 4			
<b>Услов:</b> Немауслова			
<b>Циљ предмета</b> Циљ предмета је да се студенти кроз предавања и практичан рад упознају са историјом, карактеристикама и специфичностима српске кухиње и да схвате њен значај и улогу у креирању гастрономске понуде угоститељских објеката у Србији.			
<b>Исход предмета</b> Након успешно савладаног предмета студенти ће бити упознати са начином припреме и сервирања гастрономских специјалитета који су карактеристични за подручје Србије и биће у могућности да уоче разлике и специфичности националне кухиње у односу на кухиње других земаља.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Историја и развој српске кухиње; Српска национална јела; Српски гастрономски производ; Кухиње по регијама; Кухиња Војводине; Кухиња Шумадије и Западне Србије; Кухиња Јужне Србије; Примена српских гастрономских производа у састављању менија; Лесковачки роштиљ као национални бренд; Српска национална кухиња као трпеза салаша; Српска национална кухиња као трпеза воденичара; Српска национална кухиња као трпеза рибара; Српска национална кухиња као трпеза пастира; Српска национална кухиња као трпеза виноградара; Српска национална кухиња као трпеза ратара. <i>Практична настава</i> Практична настава се реализује у кухињама различитих угоститељских објеката где студенти примењују теоријска знања и вежбају припрему јела националне кухиње.			
<b>Литература</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вукић, М. <i>Национална гастрономија</i>, Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд, 2009.</li> <li>• Портић, М. <i>Гастрономија</i>, Универзитет Сингидунум, 2011.</li> <li>• Портић, М. <i>Гастрономски производи</i>, ПМФ, Нови Сад, 2011.</li> </ul>			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава:15</b>	<b>Практична настава: 30</b>	
<b>Методe извођења наставе</b> Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студијска случаја, израда и презентација семинарских радова			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>5</b>	писмени испит	
практична настава	<b>5</b>	усмени испит	<b>45</b>
колоквијум	<b>30</b>	.....	
семинар-и	<b>15</b>		