

NACIONALNE GASTRONOMIJE

2023/2024

Obavezni predmet u 3. semestru

Studijski program: Gastronomija

Šifra:

Broj časova: 2 + 3

Predavači:

- **nastava**
 - dr Nikola Vuksanović, docent
- **vežbe**
 - Danijela Stojanović, nastavnik veština, MSc
 - Dejan Stanković, nastavnik veština, strukovni menadžer u gastronomiji
 - Mladen Pršić, nastavnik veština, strukovni menadžer u gastronomiji
 - Miloš Ćirić, nastavnik veština, MSc

Literatura: dr Milorad Vukić (2019), **Nacionalne gastronomije**, Visoka hotelijerska škola strukovnih studija, Beograd.

Predavanja - nastavne jedinice:

1. UVODNO PREDAVANJE i GRČKA KUHINJA
2. ITALIJANSKA KUHINJA
3. FRANCUSKA KUHINJA
 - a. 1. kolokvijum
4. ŠPANSKA KUHINJA
5. NEMAČKA KUHINJA
6. RUSKA KUHINJA
 - a. 2. kolokvijum
7. TURSKA KUHINJA
8. MEKSIČKA KUHINJA
9. JAPANSKA KUHINJA
 - a. 3. kolokvijum
10. INDIJSKA KUHINJA
11. KINESKA KUHINJA
12. BRAZILSKA KUHINJA
13. SRPSKA KUHINJA
14. SRPSKA KUHINJA
15. KARAKTERISTIKE POJEDINIH KUHINJA

Vežbe:

- Interaktivna nastava u skladu sa nastavnom jedinicom sa predavanja;
- Pokazno – demonstrativne vežbe.

Seminarski rad:

- prijaviti jednu državu koja nije obuhvaćena predmetom, tema seminarskog rada npr. „AMBASADORSKA VEČERA JAPAN“
 - student osmišljava kako bi organizovao ručak/večeru za 4 osobe na temu te kuhinje do detalja, sa menijem od min 5 gangova, postavke stola i uslužbenih pića, trebovanje namirnica i inventara (tabela);
 - izrada rad je samostalno, **a NE u paru**;
 - rad se predaje u wordu od 10-12 strana (na mail nikola.vuksanovic@vhs.edu.rs);
 - priprema Power point-a prezentacije je **samo, isključivo**, sa slikama kako bi se prezentovala kuhinja bez čitanja (slike namirnica i jela; prikazati gastronomsku kulturu);
 - rad se prezentuje – brani u trajanju od 5-10 min maksimum;
 - rok za odbranu rada je do prvog termina (npr: prijava 18.10. a odbrana u sledećem terminu predavanje 23.10.2023. godine), **nakon toga nova prijava teme**;
 - ocen/bod rada je prosek kao u primeru: word + pwp + izlaganja (npr. $(9+10+7)/3 = 8.66 = 9$ ocena/bod)
-

KOLOKVIJUM - pismeno:

- 3 kolokvijuma po 3 kuhinje
 - svaki kolokvijum 3 bod min a 10 bod max
 - 10 test pitanja
-

PREDISPITNE OBAVEZE

- vežbe
 - minimalno 6 bod. na predavanju
 - minimalno 12 bodova sa tri kolokvijum
 - ocean/bod iz seminarskog rada (word dokumenta + pwp + izlaganja)
-

ISPIT - pismeno:

- spisak pitanja
 - 30 bod max
-

Izvod iz knjige predmeta - silabus

Predispitne obaveze	Poena	Min poena
Aktivnosti u toku predavanja	10	6
Praktična nastava – vežbe	20	20
Kolokvijum – i	30	12
Seminarski rad	10	6
Završni ispit	30	12
Ocena znanja (max broj poena)	100	56

16.10.2023. Beograd

nastavnik:
dr Nikola Vuksanović, docent

