



## Предметна програма

## ТТФ - НУТ206, ТТФ - ПБ205А Храна и култура

Студиска програма	Нутриционизам
Ниво	Додипломски академски студии (прв циклус на академски студии)
Академска година	2 година
Семестар	Зимски семестар
ЕКТС кредити	6 кредити
Наставник	Доцент д-р Викторија Стаматовска
Јазик	Македонски
Цел	Студентите да се запознаат и да ја разберат поврзаноста помеѓу храната и културата кај нас и во светот.
Форми на наставни активности; Содржина;	Наставните активности вклучуваат предавања, практични видео записи, семинарска работа/проектна задача и дискусија на час. Студентите ќе истражуваат како „традиционалната храна“ и „локалната храна“ се одржуваат и се трансформираат со текот на времето и просторот, и како луѓето кулинарското знаење го користат за обележување на културните разлики. <i>Содржина.</i> Вовед. Основи на храна и исхрана. Култура. Елементи кои ја одредуваат културолошката различност. Социолошки и нутритивни аспекти на храната. Храна и религија. Гастрономија и храна. Кујна и видови кујни. Улогата на храната во развој на туризмот. Промени во исхраната под влијание на глобализацијата/модерниот живот. Влијание на медиумите врз начинот на исхрана.
Материјал за учење	email: <a href="mailto:stamvikima@gmail.com">stamvikima@gmail.com</a> ; <a href="mailto:viktorija.stamatovska@uklo.edu.mk">viktorija.stamatovska@uklo.edu.mk</a>

### План за реализација на наставата

Бр.П.	Предавања	Вежби (Теренска настава)
1	Воведно предавања. Основи на храна и исхрана. Дефинирање на храна и потреба од храна; Состав на храна; Исхраната низ човековата историја.	Вовед. Митови и легенди за храната и начините на исхрана; Исхрана на древните Македонци.
2	Култура; Поим за култура; Индивидуална и колективна култура; Материјална и духовна култура; Континуитет на културата; Традиција -компонента на културата.	Храната како дел од културниот идентитет на една земја.
3	Социо-културни карактеристики на исхраната; Влијание на половата структура врз исхраната; Влијание на статус врз исхраната.	Разлики на социјалната класа преку семејната храна и практиките на јадење.
4	Гозби, видови гозби и нивно влијание; Импликации на континуитет на културата врз исхраната.	Поврзаност на храната со обичаите.
5	Обредите како фактор; Влијание на религија врз исхраната.	Секојдневна исхрана на населението во Македонија од различни етнички заедници.
6	Исхраната кај различни религии.	Македонската кујна и кујните низ светот 1
7	Гастрономија; Видови кујни според суштинските карактеристики; Географскиот и историскиот аспект на поделба на кујните.	Македонската кујна и кујните низ светот 2
8	Видови кујни според видот на исхрана; Макробиотска Вегетаријанска; Медитеранска;	Посета на национален ресторан/угостителски објект.
9	Улогата на храната во развој на туризмот	Храната како фактор за развој на туризмот.
10	Принципи на сервирање на различни видови јадења и пијалоци.	Подготовка и сервирање на различни видови јадења (топли и ладни) и пијалоци.
11	Промени во исхраната под влијание на глобализацијата/модерниот живот	Брзата храна и модерниот начин на живот, наспроти традиционалната и здрава храна
12	Влијание на медиумите врз начинот на исхрана.	Медиумите како креатори на начинот на исхрана.
13	Презентација и дегустација на храна од различни кујни.	Презентација и дегустација на храна од различни кујни.