



Дејан Методијески
Јулијана Саздова

ИНТЕРНАЦИОНАЛНА ГАСТРОНОМИЈА Е-ПРАКТИКУМ

Штип, 2024

Дејан Методијески
Јулијана Саздова

ИНТЕРНАЦИОНАЛНА ГАСТРОНОМИЈА
Е-ПРАКТИКУМ

Автори:

Проф. д-р Дејан Методијески
Нас. Доц. д-р Јулијана Саздова

**ИНТЕРНАЦИОНАЛНА ГАСТРОНОМИЈА
Е-ПРАКТИКУМ**

Рецензенти:

Вон. проф. д-р Оливер Филипоски
Вон. проф. д-р Владимир Китанов

Лектор:

Толе Белчев

Уредник:

Лилјана Колева Гудева

Техничко уредување:

Дејан Методијески

Издавач:

Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип

Објавено во е-библиотека:

<https://e-lib.ugd.edu.mk>

DOI: <https://www.doi.org/10.46763/9786082770444>

CIP - Каталогизација во публикација
Национална и универзитетска библиотека "Св. Климент Охридски", Скопје

641/642(100)(076)

МЕТОДИЈЕСКИ, Дејан

Интернационална гастрономија [Електронски извор] : е-практикум / Дејан Методијески, Јулијана Саздова.
Штип : Универзитет "Гоце Делчев" - Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика, 2024

Начин на пристапување (URL): <http://e-lib.ugd.edu.mk/1184>. - Текст во PDF формат, содржи VIII, 43 стр.,
илустр. - Наслов преземен од екранот.

- Опис на изворот на ден 27.03.2024. - Биографски податоци: стр. 43. -

Библиографија: стр. 42

ISBN 978-608-277-044-4

1. Саздова, Јулијана [автор]

а) Гастрономија -- Свет -- Практикуми

COBISS.MK-ID 63352581

УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ – ШТИП

ФАКУЛТЕТ ЗА ТУРИЗАМ И БИЗНИС ЛОГИСТИКА



Проф. д-р Дејан Методијески
Нас. Доц. д-р Јулијана Саздова

ИНТЕРНАЦИОНАЛНА ГАСТРОНОМИЈА Е-ПРАКТИКУМ

Штип, 2024

ПРЕДГОВОР

Овој практикум има за цел да понуди сублимирање на литературата и концептите поврзани со интернационалната гастрономија и запознавање на студентите со можноста тие концепти на најуспешен начин да се применат во областа на туризмот и угостителството во земјава. Во разработката на материјалот, користена е соодветна литература од познати автори и институции од областа на туризмот и угостителството. Материјалот е структуриран и поделен на дванаесет вежби.

Во првата вежба е опфатен материјалот кој се однесува на насоките за изработка на проектна активност, како и изборот на теми за проектна активност по предметот Интернационална гастрономија.

Во втората вежба се обработува материјалот поврзан со гастрономските патеки. На основа на предлог гастрономска патека за Североисточниот регион, студентите треба да подготват гастрономски патеки и за останатите региони во земјата.

Третата вежба го опфаќа материјалот кој се однесува на меѓународните практики и институции за едукација во гастрономијата.

Во четвртата вежба се обработува материјалот поврзана со гастрономската терминологија. Во вежбата се дадени позначајни термини од светската гастрономија подредени по азбучен ред на македонски јазик, во заграда е јазикот од кој потекнуваат термините и потоа следи објаснување на македонски јазик.

Во петтата вежба се обработува материјалот поврзана со матичните сосови во гастрономијата. Во вежбата се дадени рецепти за петте матични сосови кои студентите ќе можат да ги анализираат.

Во шестата вежба се посветува внимание на историскиот развој на кујните и се прави истражување на историски личности поврзани со гастрономијата кои дале особен придонес за развојот на готварството кое го познаваме денес.

Во седмата вежба се прави осврт на меѓународните гастрономски организации преку примерот на Светската асоцијација на готвачи и шефови на кујни.

Во осмата вежба се прави преглед на музеи за храна и пијалаци кои се поврзани со намирници кои се користат во светската гастрономија.

Во деветтата вежба се посветува внимание на гастрономските натпревари како составен дел од трендовите во интернационалната гастрономија.

Десеттата вежба го обработува материјалот поврзан со молекуларната гастрономија како современ тренд во интернационалната гастрономија.

Во единаесеттата вежба се прави анализа и креирање на рецепти од меѓународни кујни (Албанска, Бугарска, Српска, Хрватска, Грчка, Турска, Словенска).

Во дванаесеттата вежба се прави анализа и креирање на рецепти од меѓународни кујни (Француска, Италијанска, Германска, Шпанска, Мексиканска, Кинеска, Тајландска, Индиска, Јапонска).

Практикумот е наменет за потребите на студентите на Факултетот за туризам и бизнис логистика за подготвување на испитот по предметот Интернационална гастрономија. Содржината на практикумот ја опфаќа потребната материја за вежбите по предметот Интернационална гастрономија кој се изучува во трета година, шести семестар на насоката Хотелско ресторански менаџмент како избран предмет со фонд на часови 2+1+1. Практикумот е компатибилен со подготвената скрипта за предметот Интернационална гастрономија.

Материјалот можат да го користат сите студенти на останатите факултети каде што се изучува предметот Интернационална гастрономија, но и останатите стручни кадри кои ја проучуваат оваа проблематика. Материјалот е изготвен со цел да се унапреди наставата по предметот Интернационална гастрономија и да се подобри квалитетот на знаењето на студентите.

Искажуваме благодарност и до сите колеги и соработници кои дадоа придонес во обезбедувањето на материјалите кои беа неопходни за комплетирање на содржината на овој труд.

Упатуваме благодарност и до рецензентите вон. проф. д-р Оливер Филипоски и вон. проф. д-р Владимир Китанов за корисните сугестии при креирање на материјалот за овој е-практикум. Имајќи предвид дека е ова прво издание, ненамерно, можеби, се пропуштени некои карактеристики на Интернационална гастрономија. Мислењата и забелешките можат да се упатуваат до авторите по електронски пат. За сите забелешки, авторите ќе Ви бидат благодарни и ќе ги земат предвид при создавањето на следното, дополнето издание на овој материјал.

Авторите

СОДРЖИНА

ВЕЖБА 1 - Насоки за изработка и избор на теми за проектна активност	1
ВЕЖБА 2 - Гастрономски патеки за регионите во Република Северна Македонија	5
ВЕЖБА 3 - Меѓународни практики и институции за едукација во гастрономијата.....	9
ВЕЖБА 4 - Гастрономска терминологија	15
ВЕЖБА 5 - Матични сосови во гастрономијата	23
ВЕЖБА 6 - Истражување на историски личности поврзани со гастрономијата.....	29
ВЕЖБА 7 - Преглед на меѓународни гастрономски организации	31
ВЕЖБА 8 - Преглед на музеи за храна и пијалаци.....	33
ВЕЖБА 9 - Организација на гастрономски натпревар	35
ВЕЖБА 10 - Молекуларна гастрономија како современ тренд во интернационалната гастрономија.....	37
ВЕЖБА 11 - Анализа и креирање на рецепти од меѓународни кујни (Албанска, Бугарска, Српска, Хрватска, Грчка, Турска, Словенска).....	39
ВЕЖБА 12 - Анализа и креирање на рецепти од меѓународни кујни (Француска, Италијанска, Германска, Шпанска, Мексиканска, Кинеска, Тајландска, Индиска, Јапонска)	41
Користена литература	42



(ISBN 978-608-277-044-4)