

Fakultet za turizam i hotelijerstvo / Međunarodno hotelijerstvo / Međunarodna gastronomija i hotelijerstvo

| | | | | |
|---|---|-----------------|--------------------------|----------------------------|
| Naziv predmeta: | Međunarodna gastronomija i hotelijerstvo | | | |
| Šifra predmeta | Status predmeta | Semestar | Broj ECTS kredita | Fond časova (P+V+L) |
| 13053 | Obavezan | 3 | 6 | 3+2+0 |
| Studijski programi za koje se organizuje | Međunarodno hotelijerstvo | | | |
| Uslovljenost drugim predmetima | Nema | | | |
| Ciljevi izučavanja predmeta | Cilj predmeta: upoznati studente sa značajem gastronomije i ulogom u turističko-ugostiteljskoj delatnosti, ulogom i značajem gastronomskog turizma, značajem lokalne kuhinje. Sledeći cilj je omogućiti studentima sticanje znanja o različitim međunarodnim kuhinjama : kuhinja Francuske, kuhinja Italije, kuhinja Turske, kuhinja Grčke, kuhinja Kine itd. | | | |
| Ishodi učenja | Posle položenog predmeta očekuje se da studenti: pravilno tumače i interpretiraju osnovne pojmove gastronomije, analiziraju specifičnosti pojedinih gastronomskih kuhinja, procenjuju mogućnosti primene pojedinih poznatih gastronomskih kuhinja. Predlažu implementacije aktuelnih trendova ishrane/ kuhinja u savremenoj ugostiteljskoj ponudi. Primenjuje stečena znanja u različitim društvenim/profesionalnim situacijama vezanim za ugostiteljstvo. Nastavljaju samostalno razvijati stečena znanja. | | | |
| Ime i prezime nastavnika i saradnika | Prof. dr Vesna Vujačić | | | |
| Metod nastave i savladanja gradiva | Predavanja, učenje i samostalna izrada seminarskih radova. Konsultacije. | | | |
| Plan i program rada | | | | |
| Pripreme nedjelje | Priprema i upis semestra | | | |
| I nedjelja, pred. | Upoznavanje studenata sa radom i načinom ocjenjivanja. | | | |
| I nedjelja, vježbe | Upoznavanje studenata sa radom i načinom ocjenjivanja. | | | |
| II nedjelja, pred. | Istorijski razvoj ishrane-kulinarstva i gastronomije. Razvoj gastronomije. Nastanak i definisanje gastronomije kao nauke | | | |
| II nedjelja, vježbe | Ponavlanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima. | | | |
| III nedjelja, pred. | Gastronomija i kultura. Društvena i kulturna uslovljenost ishrane. Hrana i identitet. Ishrana i religija. | | | |
| III nedjelja, vježbe | Ponavlanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima. | | | |
| IV nedjelja, pred. | Turizam i gastronomija. Gastronomski turizam i lokalna kuhinja. Perspektive razvoja gastronomskog turizma u Crnoj Gori. | | | |
| IV nedjelja, vježbe | Ponavlanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima. | | | |
| V nedjelja, pred. | Savremene metode kuvanja. Molekularna gastronomija. Hrana, moda, mediji. | | | |
| V nedjelja, vježbe | Ponavlanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima. | | | |
| VI nedjelja, pred. | Gastronomija starih civilizacija. Egipat. Stara Grčka. Stari Rim. | | | |
| VI nedjelja, vježbe | Ponavlanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima. | | | |
| VII nedjelja, pred. | Gastronomске karakteristike sveta. Gastronomске karakteristike Evropskog kontinenta. | | | |
| VII nedjelja, vježbe | Ponavlanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima. | | | |
| VIII nedjelja, pred. | Gastronomije Grčke. Gastronomija Italije. | | | |
| VIII nedjelja, vježbe | Ponavlanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima. | | | |
| IX nedjelja, pred. | Gastronomija Francuske. Gastronomija Španije. | | | |
| IX nedjelja, vježbe | Ponavlanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima. | | | |
| X nedjelja, pred. | Gastronomija Bliskog Istoka. Gastronomija Turske. | | | |
| X nedjelja, vježbe | Ponavlanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima. | | | |
| XI nedjelja, pred. | Azijska kuhinja. Gastronomija Kine. Gastronomija Indije. | | | |
| XI nedjelja, vježbe | Ponavlanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima. | | | |

| | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---------------------------|
| XII nedjelja, pred. | Američka kuhinja. Gastronomija Meksika. | | | | | |
| XII nedjelja, vježbe | Ponavljanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima. | | | | | |
| XIII nedjelja, pred. | Test | | | | | |
| XIII nedjelja, vježbe | Seminarski radovi. | | | | | |
| XIV nedjelja, pred. | Seminarski radovi. | | | | | |
| XIV nedjelja, vježbe | Seminarski radovi. | | | | | |
| XV nedjelja, pred. | Seminarski radovi. | | | | | |
| XV nedjelja, vježbe | Seminarski radovi. | | | | | |
| Opterećenje studenta | | | | | | |
| Nedjeljno | | | U toku semestra | | | |
| 6 kredita x 40/30=8 sati i 0 minuta 3 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 2 vježbi 3 sat(a) i 0 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije | | | Nastava i završni ispit: 8 sati i 0 minuta x 16 =128 sati i 0 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 8 sati i 0 minuta x 2 =16 sati i 0 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 6 x 30=180 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) 36 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 128 sati i 0 minuta (nastava), 16 sati i 0 minuta (priprema), 36 sati i 0 minuta (dopunski rad) | | | |
| Obaveze studenta u toku nastave | | | Studenti su obavezni da dolaze na nastavu, da budu spremni za istu, da budu aktivni tokom nastave, za polažu test i završni ispit. | | | |
| Konsultacije | | | Nakon predavanja. | | | |
| Literatura | | | Međunarodna gastronomija, Slavka Drašković, Univerzitet Singidunum. 2018. Nacionalne gastronomije, Bojana Kolenjuk, Univerzitet u Novom Sadu, 2016. | | | |
| Oblici provjere znanja i ocjenjivanje | | | Test 40 bodova, seminar do 5 poena, prisustvao do 5 poena. Završni ispit 50 poena. | | | |
| Posebne naznake za predmet | | | Nema | | | |
| Napomena | | | Nema | | | |
| Ocjena: | F | E | D | C | B | A |
| Broj poena | manje od 50 poena | više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena | više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena | više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena | više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena | više ili jednako 90 poena |