

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

<b>Naziv predmeta:</b>	Međunarodna gastronomija i hotelijerstvo			
<b>Šifra predmeta</b>	<b>Status predmeta</b>	<b>Semestar</b>	<b>Broj ECTS kredita</b>	<b>Fond časova (P+V+L)</b>
13053	Obavezan	3	6	3+2+0
<b>Studijski programi za koje se organizuje</b>	Međunarodno hotelijerstvo			
<b>Uslovljeno drugim predmetima</b>	Nema			
<b>Ciljevi izučavanja predmeta</b>	Cilj predmeta: upoznati studente sa značajem gastronomije i ulogom u turističko-ugostiteljskoj delatnosti, ulogom i značajem gastronomskog turizma, značajem lokalne kuhinje. Sledеći cilj je omogućiti studentima sticanje znanja o različitim međunarodnim kuhinjama : kuhinja Francuske, kuhinja Italije, kuhinja Turske, kuhinja Grčke, kuhinja Kine itd.			
<b>Ishodi učenja</b>	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. Primjenjuje stečena znanja u različitim društvenim/profesionalnim situacijama vezanim za ugostiteljstvo. Nastavljaju samostalno razvijati stečena znanja.			
<b>Ime i prezime nastavnika i saradnika</b>	Prof. dr Vesna Vujačić			
<b>Metod nastave i savladanja gradiva</b>	Predavanja, učenje i samostalna izrada seminarskih radova. Konsultacije.			
<b>Plan i program rada</b>				
Pripremne nedelje	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	Ponavljanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.			
III nedjelja, pred.	Gastronomija i kultura. Društvena i kulturna uslovjenost ishrane. Hrana i identitet. Ishrana i religija.			
III nedjelja, vježbe	Ponavljanje 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	Ponavljanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.			
V nedjelja, pred.	Savremene metode kuvanja. Molekularna gastronomija. Hrana, moda, mediji.			
V nedjelja, vježbe	Ponavljanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.			
VI nedjelja, pred.	Gastronomija starih civilizacija. Egipat. Stara Grčka. Stari Rim.			
VI nedjelja, vježbe	Ponavljanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.			
VII nedjelja, pred.	Gastronomске karakteristike sveta. Gastronomске karakteristike Evropskog kontinenta.			
VII nedjelja, vježbe	Ponavljanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.			
VIII nedjelja, pred.	Gastronomije Grčke. Gastronomija Italije.			
VIII nedjelja, vježbe	Ponavljanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.			
IX nedjelja, pred.	Gastronomija Francuske. Gastronomija Španije.			
IX nedjelja, vježbe	Ponavljanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.			
X nedjelja, pred.	Gastronomija Bliskog Istoka. Gastronomija Turske.			
X nedjelja, vježbe	Ponavljanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.			
XI nedjelja, pred.	Azijska kuhinja. Gastronomija Kine. Gastronomija Indije.			
XI nedjelja, vježbe	Ponavljanje 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.					
<b>Opterećenje studenta</b>						
<b>Nedjeljno</b>	<b>U toku semestra</b>					
<b>6 kredita x 40/30=8 sati i 0 minuta</b> 3 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 2 vježbi <b>3 sat(a) i 0 minuta</b> samostalnog rada, uključujući i konsultacije	Nastava i završni ispit: <b>8 sati i 0 minuta x 16 =128 sati i 0 minuta</b> Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): <b>8 sati i 0 minuta x 2 =16 sati i 0 minuta</b> Ukupno opterećenje za predmet: <b>6 x 30=180 sati</b> 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) <b>36 sati i 0 minuta</b> Struktura opterećenja: <b>128 sati i 0 minuta (nastava), 16 sati i 0 minuta (priprema), 36 sati i 0 minuta (dopunski rad)</b>					
<b>Obaveze studenta u toku nastave</b>	Studenti su obavezni da dolaze na nastavu, da budu spremni za istu, da budu aktivni tokom nastave, za polažu test i završni ispit.					
<b>Konsultacije</b>	Nakon predavanja.					
<b>Literatura</b>	Međunarodna gastronomija, Slavka Drašković, Univerzitet Singidunum. 2018. Nacionalne gastronomije, Bojana Kolenjuk, Univerzitet u Novom Sadu, 2016.					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje</b>	Test 40 bodova, seminar do 5 poena, prisustvao do 5 poena. Završni ispit 50 poena.					
<b>Posebne naznake za predmet</b>	Nema					
<b>Napomena</b>	Nema					
<b>Ocjena:</b>	F	E	D	C	B	A
<b>Broj poena</b>	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