

Fakultet za turizam i hotelijerstvo / Turizam i hotelijerstvo / POZNAVANJE NAMIRNICA I NACIONALNA KUHINJA

Naziv predmeta:	POZNAVANJE NAMIRNICA I NACIONALNA KUHINJA			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
11363	Obavezan	5	7	3+2+0
Studijski programi za koje se organizuje	Turizam i hotelijerstvo			
Uslovljenost drugim predmetima	Nema			
Ciljevi izučavanja predmeta	Studenti se upoznaju sa nutritivnim sastavom namirnica, makro i mikronutrijentima. Cilj predmeta je da se studentima pruže osnovna znanja o kvalitetu hrane, značaju nutrijenata, organskoj hrani, kao i važnosti gastronomske ponude. Ukazuje se na značaj nacionalne gastronomije, lokalnih specijaliteta kao bitnog elementa promocije turističke destinacije.			
Ishodi učenja	Posle položenog ispita očekuje se da student prepozna osnovne nutritivne vrijednosti hrane, razlikuje specifičnosti sastava pojedinih grupa namirnica, kritički ocjenjuje namirnice obzirom na njihovu prehrambenu vrijednost i kvalitet, poznaje i tumači važnost nacionalne gastronomije u oblasti promocije turizma, raspoznaje značaj organske hrane u turističkoj ponudi, primjenjuje stečena znanja u različitim društvenim/profesionalnim situacijama vezanim za turizam. Nastavlja samostalno razvijati stečena znanja.			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof. dr Vesna Vujačić			
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, interaktivni rad sa studentima, redovni i popravni kolokvijum, završni i popravni završni ispit.			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Upoznavanje studenata sa predmetom, metodama nastave i ocjenjivanja.			
I nedjelja, vježbe	Upoznavanje studenata sa predmetom i metodama nastave i ocjenjivanja.			
II nedjelja, pred.	Uloga i značaj hrane u turizmu. Hrana kao osnovni motiv turističkih kretanja. Hrana kao posebni motiv turističkih kretanja.			
II nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.			
III nedjelja, pred.	Korelacija hrane i turizma. Organoleptičke vrijednosti hrane. Prehrambene vrijednosti hrane.			
III nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.			
IV nedjelja, pred.	Piramida pravilne ishrane. Cindi program, 12 koraka pravilne ishrane.			
IV nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.			
V nedjelja, pred.	Prehrambeni proizvodi, osnovni pojmovi. Zakonski akti Crne Gore u vezi zdravstvene bezbjednosti hrane. ISO standard 22000, robne marke iz Crne Gore sa oznakom HACCP standarda. HACCP standard i njegov značaj. Robna marka „Dobro iz Crne Gore“.			
V nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.			
VI nedjelja, pred.	Zdravstvena bezbjednost hrane, HACCP standard, analiza rizika, procjena rizika, upravljanje rizikom.			
VI nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.			
VII nedjelja, pred.	Sastav namirnica, disocijacija (izdvajanje hrane) energetska vrednost namirnica, kalorije, AD; DRA; RDI (doze hranljivih sastojaka).			
VII nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.			
VIII nedjelja, pred.	Energetske potrebe i podjela namirnica. Hranljive materije: Ugljeni hidrati, uloga i potrebe u ishrani.			
VIII nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.			
IX nedjelja, pred.	Kolokvijum			
IX nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.			
X nedjelja, pred.	Hranljive materije: Masti, uloga i potrebe u ishrani. Hranljive materije: Bjelančevine, uloga i podjela u ishrani			
X nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima. Seminarski radovi.			

XI nedjelja, pred.	Regulatorne materije: Vitamini, hidrosolubilni i liposolubilni vitamini uloga i potreba u ishrani. Antioksidanti i slobodni radikali.					
XI nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima. seminarski radovi.					
XII nedjelja, pred.	Popravni kolokvijum. Regulatorne materije: minerali, makro i mikroelementi uloga i potreba u ishrani.					
XII nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima. Seminarski radovi.					
XIII nedjelja, pred.	Namirnice životinjskog porijekla-proteinske namirnice. Namirnice biljnog porijekla, prehrambeni aditivi.					
XIII nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima. Seminarski radovi.					
XIV nedjelja, pred.	Specifičnosti organske proizvodnje, značaj organske poljoprivrede i plasman kroz turističku ponudu.					
XIV nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima. Seminarski radovi.					
XV nedjelja, pred.	Nacionalna gastronomija Crne Gore. Primorska kuhinja, kuhinja Skadarskog jezera, Planinska kuhinja. Uloga nacionalne gastronomije u promociji turizma.					
XV nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.					
Opterećenje studenta						
Nedjeljno			U toku semestra			
7 kredita x 40/30=9 sati i 20 minuta 3 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 2 vježbi 4 sat(a) i 20 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 9 sati i 20 minuta x 16 =149 sati i 20 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 9 sati i 20 minuta x 2 =18 sati i 40 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 7 x 30=210 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) 42 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 149 sati i 20 minuta (nastava), 18 sati i 40 minuta (priprema), 42 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
Obaveze studenta u toku nastave			Studenti su obavezni da pohađaju nastavu i vježbe, rade kolokvijum i završni ispit.			
Konsultacije			Nakon predavanja po potrebi konsultacije sa predmetnim nastavnikom.			
Literatura			Poznavanje namirnica, Vesna Vujačić, Univerzitet Crne Gore, FTH Kotor, 2011. ISBN978-86-908213-4-1 COBBISS.CG-ID 17514512			
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje			Kolokvijuma 40 poena, redovno pohađanje nastave 5 poena, seminarski radovi 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