

Fakultet za turizam i hotelijerstvo / Turizam / PRIRODNI POTENCIJALI I ZDRAVA HRANA

Uslovljenost drugim predmetima	Nema
Ciljevi izučavanja predmeta	Studenti se upoznaju sa prirodnim potencijalima i proizvodnjim zdrave hrane kao i njihovo interakcijom na razvoj turizma.
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Vesna Vujačić
Metod nastave i savladanja gradiva	predavanja , kolokvijum, seminarski radovi, diskusije.
I nedjelja, pred.	Upoznavanje sa predmetom i matodama ocenjivanja znanja.
I nedjelja, vježbe	Upoznavanje sa predmetom i matodama ocenjivanja znanja.
II nedjelja, pred.	Optimalna upotreba obnovljivih resursa.
II nedjelja, vježbe	Optimalna upotreba obnovljivih resursa.
III nedjelja, pred.	Statističa analiza, dinamička analiza.
III nedjelja, vježbe	Statističa analiza, dinamička analiza.
IV nedjelja, pred.	Metode za očuvanje i zaštitu obnovljivih prirodnih resursa.
IV nedjelja, vježbe	Metode za očuvanje i zaštitu obnovljivih prirodnih resursa.
V nedjelja, pred.	Kolokvijum
V nedjelja, vježbe	Kolokvijum
VI nedjelja, pred.	Optimalna upotreba neobnovljivih izvora.
VI nedjelja, vježbe	Optimalna upotreba neobnovljivih izvora.
VII nedjelja, pred.	Mjere za očuvanje i racionalnu upotrebu neobnovljivih prirodnih resursa.
VII nedjelja, vježbe	Mjere za očuvanje i racionalnu upotrebu neobnovljivih prirodnih resursa.
VIII nedjelja, pred.	Seminarski radovi.
VIII nedjelja, vježbe	Seminarski radovi.
IX nedjelja, pred.	Indikatori ekološkog stanja.
IX nedjelja, vježbe	Indikatori ekološkog stanja.
X nedjelja, pred.	Mogućnosti afirmacije prirodnih resursa kao izvora zdrave hrane.
X nedjelja, vježbe	Mogućnosti afirmacije prirodnih resursa kao izvora zdrave hrane.
XI nedjelja, pred.	Problemi biodiverziteta- značaj čuvanja i obnavljanja autohtone genetičke varijabilnosti sa aspekta hrane.
XI nedjelja, vježbe	Problemi biodiverziteta- značaj čuvanja i obnavljanja autohtone genetičke varijabilnosti sa aspekta hrane.
XII nedjelja, pred.	Ekološki aspekti razvoja, proizvodnja zdrave hrane u kontrolisanim uslovima proizvodnje.
XII nedjelja, vježbe	Ekološki aspekti razvoja, proizvodnja zdrave hrane u kontrolisanim uslovima proizvodnje.
XIII nedjelja, pred.	Mikrobiološka ispravnost zivotnih namirnica, uslovi za mikrobiološku kontaminaciju.
XIII nedjelja, vježbe	Mikrobiološka ispravnost zivotnih namirnica, uslovi za mikrobiološku kontaminaciju.
XIV nedjelja, pred.	Obnavljanje nastavnog gradiva
XIV nedjelja, vježbe	Obnavljanje nastavnog gradiva
XV nedjelja, pred.	Završni ispit
XV nedjelja, vježbe	Završni ispit
Obaveze studenta u toku nastave	Polaganje kolokvijuma, seminarskih radova po izboru, završnog ispita.
Konsultacije	Dva sata nedeljno
Opterećenje studenta u casovima	Nedeljno tri sata predavanja i dva sata konsultacija
Literatura	Pešić, R.:Ekonomija prirodnih resursa i životna sredina, Beograd, 2002. Đekić, I. :Upravljanje zaštitom životne sredine u proizvodnji hrane, Beograd, 2009.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	Kolokvijum 35 bodova, prisustvo 5 bodova, seminarski rad 10 bodova, završni ispit 50 bodova.
Posebne naznake za predmet	Nema
Napomena	Nema
Ishodi učenja	Po zavšetku ispita studenti kombinuju interdisciplinarost iz oblasti turizama, prirodnih potencijala, oblasti hrane i usmjeravanju znanja na budući razvoja turističke destinacije.