

Fakultet za turizam i hotelijerstvo / Međunarodno hotelijerstvo / Međunarodna gastronomija i 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.
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof. dr Vesna Vujačić
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, učenje i samostalna izrada seminarskih radova. Konsultacije.
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	Ponavljjanje 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	Ponavljjanje 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	Ponavljjanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.
V nedjelja, pred.	Savremene metode kuvanja. Molekularna gastronomija. Hrana, moda, mediji.
V nedjelja, vježbe	Ponavljjanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.
VI nedjelja, pred.	Gastronomija starih civilizacija. Egipat. Stara Grčka. Stari Rim.
VI nedjelja, vježbe	Ponavljjanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.
VII nedjelja, pred.	Gastronomске karakteristike sveta. Gastronomске karakteristike Evropskog kontinenta.
VII nedjelja, vježbe	Ponavljjanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.
VIII nedjelja, pred.	Gastronomije Grčke. Gastronomija Italije.
VIII nedjelja, vježbe	Ponavljjanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.
IX nedjelja, pred.	Gastronomija Francuske. Gastronomija Španije.
IX nedjelja, vježbe	Ponavljjanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.
X nedjelja, pred.	Gastronomija Bliskog Istoka. Gastronomija Turske.
X nedjelja, vježbe	Ponavljjanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.
XI nedjelja, pred.	Azijska kuhinja. Gastronomija Kine. Gastronomija Indije.
XI nedjelja, vježbe	Ponavljjanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.
XII nedjelja, pred.	Američka kuhinja. Gastronomija Meksika.
XII nedjelja, vježbe	Ponavljjanje 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.
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.
Opterećenje studenta u	

casovima	
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
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.