

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

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 nacione gastronomije, lokalnih specijaliteta kao bitnog elementa promocije turističke destinacije.
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.
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 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.
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.
Opterećenje studenta u casovima	
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
Ishodi učenja	Posle položenog ispita očekuje se da student prepoznaje osnovne nutritivne vrijednosti hrane, razlikuje specifičnosti sastava pojedinih grupacija namirnica, kritički ocjenjuje namirnice obzirom na njihovu prehrambenu vrijednost i kvalitet, poznaje i tumači važnost nacionalne gastronomije u oblasti promocije turizm,. raspoznaje značaj organske hrane u turističkoj ponudi, primijenjuje stečena znanja u različitim društvenim/profesionalnim situacijama vezanim za turizam.Nastavlja samostalno razvijati stečena znanja.