

Fakultet za turizam i hotelijerstvo / Hotelijerstvo / POZNAVANJE NAMIRNICA I EKOLOŠKA HRANA

Naziv predmeta:	POZNAVANJE NAMIRNICA I EKOLOŠKA HRANA			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
5386	Obavezan	3	5	3+1+0
Studijski programi za koje se organizuje	Hotelijerstvo			
Uslovljenost drugim predmetima	nema			
Ciljevi izučavanja predmeta	Studenti se upoznaju sa istorijatom kulture ishrane i razvojem posebnih vidova turizma-gastroturizmom, enogastronomskim turizmom, kulinarskim turizmom. Upoznaju se sa biohemijskim sastavom namirnica, sadržajem makro-mikronutrijenata i karakteristikama hrane. Cilj predmeta je da se studentima pruže osnovna znanja o važnosti hrane u ponudi turističke destinacije. Predmet ukazuje na važnost očuvanja gastronomske tradicije Crne Gore (nacionalna kuhinja Crne Gore). Evaluira se uloga robnih marki i hrane (pr "Dobro iz Crne Gore"), organske hrane i značaja zdravstvene bezbjednosti hrane (HACCP standard).			
Ishodi učenja	Posle položenog ispita Poznavanje namirnica i ekološka hrana očekuje se da student: Definiše osnovne komponente hrane. Razlikuje specifičnosti sastava pojedinih grupacija namirnica. Kritički ocjenjuje namirnice s obzirom na njihovu prehrambenu vrijednost i kvalitet. Prepoznaje značaj kvaliteta i zdravstvene sigurnosti hrane za njihovu primjenu u turizmu. Vrednuje važnost nacionalne gastronomije kao važnog elementa turističkog proizvoda jedne turističke destinacije. Raspoznaje značaj organske hrane u turističkoj ponudi. Primijenjuje stečena znanja u različitim društvenim/profesionalnim situacijama vezanim za turizam. Nastavlja samostalno razvijati stečena znanja.			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Doc.dr Vesna Vujačić			
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbe, seminarski radovi, kolokvijumi, konsultacije			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Uvod u oblast. Istorijat kulture ishrane, posebni vidovi turizma gdje je hrana osnovni element turističke ponude gastroturizam, enogastronomski turizam			
I nedjelja, vježbe	Uvod u oblast. Istorijat kulture ishrane, posebni vidovi turizma gdje je hrana osnovni element turističke ponude gastroturizam, enogastronomski turizam			
II nedjelja, pred.	Prehrambeni proizvodi, osnovni pojmovi. Zakonski propisi Crne Gore-zdravstvena bezbjednosti hrane. Iso standard 22000, robne marke iz Crne Gore sa oznakom HACCP standarda. HACCP standard i njegov značaj za razvoj hotelijerstva. Robna marka „Dobro iz Crne			
II nedjelja, vježbe	Prehrambeni proizvodi, osnovni pojmovi. Zakonski propisi Crne Gore-zdravstvena bezbjednosti hrane. Iso standard 22000, robne marke iz Crne Gore sa oznakom HACCP standarda. HACCP standard i njegov značaj za razvoj hotelijerstva. Robna marka „Dobro iz Crne			
III nedjelja, pred.	Sastav namirnica, disocijacija (izdvajanje hrane) energetska vrijednost namirnica, kalorije, AD; DRA; RDI			
III nedjelja, vježbe	Sastav namirnica, disocijacija (izdvajanje hrane) energetska vrijednost namirnica, kalorije, AD; DRA; RDI			
IV nedjelja, pred.	Makronutrijenti: proteini, amino kiseline, uloga i značaj proteina			
IV nedjelja, vježbe	Makronutrijenti: proteini, amino kiseline, uloga i značaj proteina			
V nedjelja, pred.	Ugljeni hidrati: struktura, podjela i uloga ugljenih hidrata			
V nedjelja, vježbe	Ugljeni hidrati: struktura, podjela i uloga ugljenih hidrata			
VI nedjelja, pred.	Kolokvijum I			
VI nedjelja, vježbe	Kolokvijum I			
VII nedjelja, pred.	Seminarski radovi			
VII nedjelja, vježbe	Seminarski radovi			
VIII nedjelja, pred.	Lipidi: struktura, podjela, uloga lipida. Popravni kolokvijum I			

VIII nedjelja, vježbe	Lipidi: struktura, podjela, uloga lipida. Popravni kolokvijum I					
IX nedjelja, pred.	Mikronutrijenti: vitamini, podjela vitamina, liposolubilni vitamini, hidrosolubilni vitamini, uloga vitamina					
IX nedjelja, vježbe	Mikronutrijenti: vitamini, podjela vitamina, liposolubilni vitamini, hidrosolubilni vitamini, uloga vitamina					
X nedjelja, pred.	Minerali, podjela minerala, uloga minerala u organizmu, slobodni radikali i antioksidanti					
X nedjelja, vježbe	Minerali, podjela minerala, uloga minerala u organizmu, slobodni radikali i antioksidanti					
XI nedjelja, pred.	Kolokvijum II					
XI nedjelja, vježbe	Kolokvijum II					
XII nedjelja, pred.	Namirnice, podjela. Namirnice životinjskog porijekla-proteinske namirnice.					
XII nedjelja, vježbe	Namirnice, podjela. Namirnice životinjskog porijekla-proteinske namirnice.					
XIII nedjelja, pred.	Namirnice biljnog porijekla, prehrambeni aditivi. Vino, slaganje vina i hrane Popravni kolokvijum II.					
XIII nedjelja, vježbe	Namirnice biljnog porijekla, prehrambeni aditivi. Vino, slaganje vina i hrane Popravni kolokvijum II.					
XIV nedjelja, pred.	Hrana iz organska proizvodnje-uloga i značaj. Korelacija turizma i hrane. Nacionalna gastronomija Crne Gore (primorska kuhinja, kuhinja Skadarskog jezera, planinska kuhinja) značaj nacionalne kuhinje u turističkoj ponudi Crne Gore.					
XIV nedjelja, vježbe	Hrana iz organska proizvodnje-uloga i značaj. Korelacija turizma i hrane. Nacionalna gastronomija Crne Gore (primorska kuhinja, kuhinja Skadarskog jezera, planinska kuhinja) značaj nacionalne kuhinje u turističkoj ponudi Crne Gore.					
XV nedjelja, pred.	Završni ispit					
XV nedjelja, vježbe	Završni ispit					
Opterećenje studenta	3+1					
Nedjeljno			U toku semestra			
5 kredita x 40/30=6 sati i 40 minuta 3 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 1 vježbi 2 sat(a) i 40 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 6 sati i 40 minuta x 16 =106 sati i 40 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 6 sati i 40 minuta x 2 =13 sati i 20 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 5 x 30=150 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) 30 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 106 sati i 40 minuta (nastava), 13 sati i 20 minuta (priprema), 30 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
Obaveze studenta u toku nastave			Studenti su obavezni da polažu kolokvijume i završni ispit.			
Konsultacije			Dva sata sedmično			
Literatura			Poznavanje namirnica, Vesna Vujačić, Univerzitet Crne Gore FTH, Kotor, 2011.			
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje			Kolokvijumi po 15 poena, redovno pohađanje nastave 5 poena, seminarski radovi 10, završni ispit 50 poena. Prelazna ocjena se dobija sa 51 poenom.			
Posebne naznake za predmet						
Napomena						
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