

Fakultet za turizam i hotelijerstvo / Hotelijerstvo / GASTRONOMIJA

| | | | | |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------|----------------------------|
| Naziv predmeta: | GASTRONOMIJA | | | |
| Šifra predmeta | Status predmeta | Semestar | Broj ECTS kredita | Fond časova (P+V+L) |
| 5449 | Obavezan | 1 | 5 | 3+0+0 |
| Studijski programi za koje se organizuje | Hotelijerstvo | | | |
| Uslovljenost drugim predmetima | Nema | | | |
| Ciljevi izučavanja predmeta | Upoznavanje sa praktičnom primjenom savremenih tendencija u oblasti gastronomije | | | |
| Ishodi učenja | Osposobljavanje studenata da vladaju tehničko tehnološkim principima gastronomije | | | |
| Ime i prezime nastavnika i saradnika | | | | |
| Metod nastave i savladanja gradiva | Predavanja, konsultacije | | | |
| Plan i program rada | | | | |
| Pripremne nedjelje | Priprema i upis semestra | | | |
| I nedjelja, pred. | Uvodno predavanje | | | |
| I nedjelja, vježbe | | | | |
| II nedjelja, pred. | Tehnologija u okviru gastronomije | | | |
| II nedjelja, vježbe | | | | |
| III nedjelja, pred. | Istorijski razvoj gastronomije | | | |
| III nedjelja, vježbe | | | | |
| IV nedjelja, pred. | Ishrana i njen značaj | | | |
| IV nedjelja, vježbe | | | | |
| V nedjelja, pred. | Sastav i osnovne karakteristike životnih namirnica | | | |
| V nedjelja, vježbe | | | | |
| VI nedjelja, pred. | Sistem organizacije rada hotelske industrije | | | |
| VI nedjelja, vježbe | | | | |
| VII nedjelja, pred. | Tehničko tehnološke osnove kuhinjskog bloka | | | |
| VII nedjelja, vježbe | | | | |
| VIII nedjelja, pred. | Osnovna sredstva i sitni inventar kuhinjskog bloka | | | |
| VIII nedjelja, vježbe | | | | |
| IX nedjelja, pred. | Kalkulacije i marže u kuhinjskom bloku | | | |
| IX nedjelja, vježbe | | | | |
| X nedjelja, pred. | Pisanje ponude, jelovnika i meni karte | | | |
| X nedjelja, vježbe | | | | |
| XI nedjelja, pred. | Propisi i zakonski akti u oblasti gastronomije u Evropi (I dio) | | | |
| XI nedjelja, vježbe | | | | |
| XII nedjelja, pred. | Propisi i zakonski akti u oblasti gastronomije u Evropi (II dio) | | | |
| XII nedjelja, vježbe | | | | |
| XIII nedjelja, pred. | Propisi i zakonski akti u oblasti gastronomije u Crnoj Gori | | | |
| XIII nedjelja, vježbe | | | | |
| XIV nedjelja, pred. | Primjena informacione tehnologije u procesu pripremanja i proizvodnji kulinarskih proizvoda (I dio) | | | |
| XIV nedjelja, vježbe | | | | |
| XV nedjelja, pred. | Primjena informacione tehnologije u procesu pripremanja i proizvodnji kulinarskih proizvoda (II dio) | | | |

| | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------|
| XV nedjelja, vježbe | | | | | | |
| Opterećenje studenta | | | | | | |
| Nedjeljno | | | U toku semestra | | | |
| 5 kredita x 40/30=6 sati i 40 minuta 3 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 0 vježbi 3 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 u obavezi da pohađaju nastavu | | | |
| Konsultacije | | | | | | |
| Literatura | | | Novaković, B., Mirosavljev, M., Higijena ishrane, Univerzitet u Novom Sadu, Medicinski fakultet, Novi Sad Nazarev, G.,E., Korak po korak ka zdravom životu - Ishrana, Beograd, 2003. Mindel. I., Hrana kao lek, Beograd, 2003. | | | |
| Oblici provjere znanja i ocjenjivanje | | | Seminarski rad, prezentacije, završni ispit | | | |
| Posebne naznake za predmet | | | Kurikulum sačinio Prof. dr Sava Janičević | | | |
| 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 |