

ECTS KATALOG SA ISHODIMA UČENJA
Univerzitet Crne Gore

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)			

ECTS KATALOG SA ISHODIMA UČENJA
Univerzitet Crne Gore

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