

Fakultet za turizam i hotelijerstvo / Međunarodno hotelijerstvo / Međunarodna gastronomija i hotelijerstvo

Naziv predmeta:	Međunarodna gastronomija i hotelijerstvo			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
13053	Obavezan	3	6	3+2+0
Studijski programi za koje se organizuje	Međunarodno 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.			
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.			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof. dr Vesna Vujačić			
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, učenje i samostalna izrada seminarskih radova. Konsultacije.			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
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	Ponavlanje 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	Ponavlanje 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	Ponavlanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.			
V nedjelja, pred.	Savremene metode kuvanja. Molekularna gastronomija. Hrana, moda, mediji.			
V nedjelja, vježbe	Ponavlanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.			
VI nedjelja, pred.	Gastronomija starih civilizacija. Egipat. Stara Grčka. Stari Rim.			
VI nedjelja, vježbe	Ponavlanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.			
VII nedjelja, pred.	Gastronomске karakteristike sveta. Gastronomске karakteristike Evropskog kontinenta.			
VII nedjelja, vježbe	Ponavlanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.			
VIII nedjelja, pred.	Gastronomije Grčke. Gastronomija Italije.			
VIII nedjelja, vježbe	Ponavlanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.			
IX nedjelja, pred.	Gastronomija Francuske. Gastronomija Španije.			
IX nedjelja, vježbe	Ponavlanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.			
X nedjelja, pred.	Gastronomija Bliskog Istoka. Gastronomija Turske.			
X nedjelja, vježbe	Ponavlanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.			
XI nedjelja, pred.	Azijska kuhinja. Gastronomija Kine. Gastronomija Indije.			
XI nedjelja, vježbe	Ponavlanje gradiva, interaktivna komunikacija sa studentima.			

XII nedjelja, pred.	Američka kuhinja. Gastronomija Meksika.					
XII nedjelja, vježbe	Ponavljanje 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.					
Opterećenje studenta						
Nedjeljno			U toku semestra			
6 kredita x 40/30=8 sati i 0 minuta 3 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 2 vježbi 3 sat(a) i 0 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 8 sati i 0 minuta x 16 =128 sati i 0 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 8 sati i 0 minuta x 2 =16 sati i 0 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 6 x 30=180 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) 36 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 128 sati i 0 minuta (nastava), 16 sati i 0 minuta (priprema), 36 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
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.			
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			
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