

		УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ Економски факултет Пале							
		Студијски програм: Туризам и хотелијерство							
		I циклус студија			III година студија				
Пун назив предмета		ГАСТРОНОМИЈА							
Катедра									
Шифра предмета		Статус предмета		Семестар		ECTS			
EFP-1-1-TH-03-1-023-6-7,0-3-2-0		Обавезни		VI		7			
Наставник/ -ци									
Сарадник/ -ци									
Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)			Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)			Коефицијент студентског оптерећења S ₀			
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S ₀			
3	2	0	3*15*1,4	2*15*1,4	0*15*1,4	1,73			
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) X*15 + Y*15 + Z*15 = W 45 + 30 + 0 = 75 h			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 4*15*1,73 + 2*15*1,1,73 + 0*15*1,73 = T 72,73 + 51,82 + 0 = 124,55 h						
Укупно оптерећењепредмета (наставно + студентско): W + T = U _{опт} сати семестрално 75 h + 124,55 h = 199,55 h = U _{опт}									
Исходи учења		Након завршетка наставе студенти ће: - бити у стању да објасни основне елементе гастрономије у угоститељству као значајног дела туристичког производа; - бити способан да тумачи документацију која се користи у гастрономији и угоститељству; - бити у стању да изабере и креира угоститељску понуду у складу са потребама туристичког тржишта; - разумјети специјалне захтеве потражње у гастрономији и угоститељству; - препознају значајне параметре квалитет хране у угоститељству и туризму.							
Условљеност		нема условљености							
Наставне методе		Предавања, вежбе, презентације, анализа случаја, семинарски рад							
Садржај предмета по седмицама		Недеља I Увод у гастрономију и дефинисање основних појмова и регулатива Недеља II Врсте јела – гастрономских производа Недеља III Врсте оброка у угоститељству Недеља IV Врсте угоститељских кухиња и угоститељских објеката за пружање услуга хране Недеља V Писане понуде у угоститељству Недеља VI Значај хране у туризму (садржаји) и облици понуде (веге, макро, кето, здравствени, религијски....) Недеља VII Гастрономска култура и традиција (националне кухиње) Недеља VIII I парцијални испит Недеља IX Нормативи, стандардизоване рецептуре, требовање и набавка у гастрономији Недеља X Људски ресурси и средства за рад у припреми и услуживању хране Недеља XI Значај санитације и безбједности у гастрономији Недеља XII Параметри квалитета јела Недеља XIII Гастрономске атракције и трендови (зготовљавање хране пред гостом, упаривање хране и пића...) Недеља XIV Угоститељски бонтон и системи вредновања угоститељских објеката и гастрономије у свету Недеља XV II парцијални испит							
Обавезна литература									
Аутор/ и		Назив публикације, издавач			Година		Странице (од-до)		
Тешановић Драган		Основе гастрономије за менаџере. Природно-математички факултет, Нови Сад.			2021				
Гагић Сњежана		Сервис хране и пића. Факултет за туризам и хотелијерство, Бања Лука.			2015				
Допунска литература									
Аутор/ и		Назив публикације, издавач			Година		Странице (од-до)		
Калењук Бојана		Храна у функцији развоја туризма - монографија. Природно-математички факултет, Нови Сад.			2015				
Калењук Бојана		Националне гастрономије. Природно-математички факултет, Нови Сад.			2016				
Обавезе, облици провјере знања и оцјењивање		Врста евалуације рада студента				Бодови		Проценат	
		Предиспитне обавезе							
		присуство предавањима/ вјежбама							
		позитивно оцјењен сем. рад				10		10%	
		студија случаја - групни или појединачни рад							
		тест/ колоквијум				20		20%	
		тест/ колоквијум				20		20%	
		активност у настави (нпр. реферати и сл.)							
		домаћи задатак							
		Завршни испит							
		завршни испит (усмени)				50		50%	
		УКУПНО				100		100 %	
Web страница		http://ekofis.ues.rs.ba/sr-yu/i-ciklus-studija/nastavni-planovi/sp-turizam-i-hotelijerstvo/6183-sp-turizam-i-hotelijerstvo-od-202021-godine.html							
Датум овјере									

* користећи опцију инсерт мод унијети онолико редова колико је потребно