



UNIVERZITET U SARAJEVU – PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
OPIS PREDMETA

Obrazac SP2

Stranica 1 od 3

Šifra predmeta: T-466-3	Naziv predmeta: Osnove gastronomije		
Ciklus: I	Godina: IV	Semestar: VII	Broj ECTS kredita: 6
Status: Obavezni	Ukupan broj sati: 60 Predavanja: 30 Vježbe: 30		
Učesnici u nastavi:	Nastavnici i saradnici izabrani na oblast kojoj predmet pripada		
Preduslov za upis:	/		
Ciljevi predmeta:	Usvajanje znanja o gastronomiji, njenoj ulozi i značaju u turističkoj ponudi. Upoznavanje studenata sa osnovnim karakteristikama kuhinja različitih naroda.		
Tematske jedinice:	<ol style="list-style-type: none">1. Uvod u gastronomiju. Savremeni trendovi u ishrani.2. Osnove prehrane – sistematika i sastav namirnica.3. Nauka o hrani (Food science)4. Gastronomski proizvodi – pojam i vrste5. Nacionalne kuhinje svijeta– osnovne karakteristike trend razvoja6. Kuhinja evropskog kontinenta – osnovne karakteristike i historijski razvoj7. Tradicionalna bosanska kuhinja8. Savremeni trendovi u gastronomiji. Molekularna gastronomija9. Prvi test10. Gastronomsko-kulinarski principi i planiranje jelovnika.11. Primjena zakonskih propisa, ocjena zdravstvene ispravnosti i kvalitete hrane i pića.12. Povezanost turizma i gastronomije13. Analiza tržišta gastronomske ponude14. Gastronomski turizam i brendiranje destinacija15. Analiza seminarskih radova		
Ishodi učenja:	Znanje: - student stiče osnovna znanja o gastronomiji, njenom historijskom razvoju i savremenim trendovima razvoja Vještine: - student identifikira važnost gastronomije u kreiranju kompletnog turističkog doživljaja Kompetencije: - student valorizira elemente nacionalne i lokalne kuhinje u svrhu		



	razvoja novih turističkih proizvoda																					
Metode izvođenja nastave:	Multimedijalno izlaganje i razgovor (predavanje); istraživački samostalni rad studenata kroz izradu zadataka i zajednička analiza (vježbe).																					
Metode provjere znanja sa strukturom ocjene¹:	Provjera znanja – kriterij: Prisustvo predavanjima i vježbama: max 5 – min 3 boda Aktivnost na nastavi: max 5 – min 3 boda Pisani rad (zadaci): max 10 – min 6 bodova Parcijalni test tokom semestra: max 40 – min 22 boda Završni ispit na kraju semestra: max 40 – min 21 boda Ukupno 100 bodova, uslov za prolaz: 55 bodova Ocjenjivanje: <table><thead><tr><th>Ocjena</th><th>ECTS ocjena</th><th>Broj bodova</th></tr></thead><tbody><tr><td>10 (A) izvrstan</td><td></td><td>95 - 100</td></tr><tr><td>9 (B) odličan</td><td>85 - 94</td><td></td></tr><tr><td>8 (C) vrlo dobar</td><td>75 - 84</td><td></td></tr><tr><td>7 (D) dobar</td><td>65 - 74</td><td></td></tr><tr><td>6 (E) dovoljan</td><td>55 - 64</td><td></td></tr><tr><td>5 (F,FX) nedovoljan</td><td></td><td><55</td></tr></tbody></table>	Ocjena	ECTS ocjena	Broj bodova	10 (A) izvrstan		95 - 100	9 (B) odličan	85 - 94		8 (C) vrlo dobar	75 - 84		7 (D) dobar	65 - 74		6 (E) dovoljan	55 - 64		5 (F,FX) nedovoljan		<55
Ocjena	ECTS ocjena	Broj bodova																				
10 (A) izvrstan		95 - 100																				
9 (B) odličan	85 - 94																					
8 (C) vrlo dobar	75 - 84																					
7 (D) dobar	65 - 74																					
6 (E) dovoljan	55 - 64																					
5 (F,FX) nedovoljan		<55																				
Literatura²:	Obavezna: -Drašković, S. (2018). <i>Međunarodna gastronomija</i> . Beograd: Univerzitet Singidunum. <i>Tourism and Gastronomy</i> (2002) (eds. Anne-Mette Hjalager and Greg Richards). London:Routledge - Tešanović, D.(2011). <i>Osnovi gastronomije</i> . Novi Sad: Prirodno-matematički fakultet - Hall, C. M., & Gössling, S. (2013). Sustainable culinary systems: Local foods, innovation, tourism and hospitality. Routledge -Čaušević, A., Fusté-Forné, F. (2022). Local Cuisine in a Tourist City: Food Identityin Sarajevo Restaurant Menus as a Source ofDestination Marketing. <i>European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation</i> , Sciendo, vol. 12(1), pages 61-77 Dopunska: -Peštek, A., Činjarević, M. (2014). Tourist perceived image																					

¹ Strukturabodovaibodovnikriterij za svakinastavni predmetutvrđujevijeceorganizacionejediniceprijeopčetkastudijskegodine u kojoj se izvodinastavaiznastavnog predmeta u skladusačlanom 64. st.6 Zakona o visokomobrazovanjuKantona Sarajevo

² Senatvisokoškolskeustanovekaoustanoveodnosnovijece organizacionejedinicevisokoškolskeustanovekaojavne ustanove, utvrđujeobavezneipreporučeneudžbenikei priručnike, kaoidrugupreporucenuliteraturunaosnovukoje se pripremaipolažeispitposebnomodlukomkoju obaveznoobjavljujenasvojoj internet straniciprijeopčetka studijskegodine u skladusačlanom 56. st 3. Zakona o visokomobrazovanjuKantona Sarajevo



UNIVERZITET U SARAJEVU – PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
OPIS PREDMETA

Obrazac SP2

Stranica 3 od 3

oflocal cuisine: The case of Bosnian food culture. *British FoodJournal*, 116(11), 1821–1838.

- Peštek, A., Nikolić, A. (2011). Role of traditional food in tourist destination image building: Example of the city of Mostar. *UTMS Journal of Economics*, 2(1), 89–100.
- Vukić, M. (2009): Nacionalne gastronomije. Beograd: VHŠ
- Galičić, V. (2014): Leksikon ugostiteljstva i turizma. Opatija: Fakultet za menadžment uturizmu i ugostiteljstvu.
- Krešić, G. (2012): Trendovi u prehrani. Opatija: Fakultet za menadžment uturizmu i ugostiteljstvu.