

## SYLLABUS

## 1. Puni naziv nastavnog predmeta:

Gastronomski turizam

## 2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

## 3. Ciklus studija:

## 4. Bodovna vrijednost ECTS:

## 5. Status nastavnog predmeta:

☒ Obavezni ☐ Izborni

## 6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

Nema

## 7. Ograničenja pristupa:

Studenti studijskih programa Turizmologija

## 8. Trajanje / semestar:

## 9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

3

9.2. Auditorne vježbe:

2

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

0

## 10. Fakultet:

Prirodno-matematički fakultet

## 11. Odsjek / Studijski program:

Geografija/Turizmologija

## 12. Odgovorni nastavnik:

## 13. E-mail nastavnika:

**14. Web stranica:**

www.untz.ba

**15. Ciljevi nastavnog predmeta:**

Ciljevi nastavnog predmeta su:

Stvaranje cjelovitog, kvalitetnog i traženog turističkog proizvoda i obogaćivanje ukupne turističke ponude. Razvoj turizma u unutrašnjosti i izvan glavne turističke sezone. Razvoj ruralnih područja, motivacija za poduzetništvo, zapošljavanje i samozapošljavanje. Poticaj za očuvanje autentičnog ambijenta, kulture i tradicije.

**16. Ishodi učenja:**

Na kraju semestra/kursa studenti, koji su tokom nastavnog perioda kontinuirano obavljali svoje obaveze, će moći:

- Stvarati cjeloviti, kvalitetni i traženi turistički proizvod i obogaćivanje ukupne turističke ponude.
- Razvijanje turizma u unutrašnjosti i izvan glavne turističke sezone.
- Razvijanje ruralnih područja, motivacija za poduzetništvo, zapošljavanje i samozapošljavanje.
- Vršiti poticaj za očuvanje autentičnog ambijenta, kulture i tradicije.

**17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:**

Stil života;  
Savremena gastronomija;  
Kvaliteta hrane;  
Zadovoljavanje normi u gastronomiji;  
Fleksibilnost u pripremi i usluživanju;  
Kuharska tehnologija u Europi i svijetu;  
Hrana kao jedinstveni turistički proizvod.

**18. Metode učenja:**

Planirane su sljedeće aktivnosti uspješnog učenja: konkretno iskustvo, posmatranje i promišljanje, stvaranje apstraktnih koncepata i aktivno eksperimentisanje. Kao stilovi učenja preferiraju se: vizuelni stil, auditivni, verbalni, kinestetički, logički, društveni i samostalni.

U cilju efikasnog izvođenja nastave, postizanja ishoda učenja i kompetencija studenata, planirane su sljedeće metode uspješnog učenja: metoda usmenog izlaganja, metoda demonstracije i ilustracije, metoda razgovora u obliku pitanja i odgovora ili u obliku rasprave i tekstualna metoda.

Predavanja se uglavnom izvode frontalnim oblikom rada uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja, uz aktivno učešće i diskusije studenata.

Auditorne vježbe uključuju: frontalni rad, rad u grupama, rad u parovima i individualni rad.

Priprema i izlaganje grupnih i individualnih seminarskih radova.

**19. Objašnjenje o provjeri znanja:**

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem završnog ispita, a prema kvalitetu stečenih znanja i vještina, i sadrži maksimalno 100 bodova (Odjeljak 20.)

Aktivnost studenta se vrednuje angažmanom u nastavnom procesu, praćenjem i aktivnim učešćem u nastavi na predavanju i vježbama. Za aktivnost na predavanjima i vježbama u toku semestra student može ostvariti od 0 do 5 bodova. Za prisustvo na predavanjima i vježbama, u toku semestra, student može ostvariti od 0 do 5 bodova.

Maksimalan broj, 5 bodova, postižu studenti koji nisu imali izostanaka, 4 boda dobivaju studenti koji su do dva puta izostali, 3 boda studenti koji su tri puta izostali.

Nakon odslušane prve polovine semestra studenti pismeno polažu test (prvi kolokvij) koji obuhvata do tada obrađeni nastavni sadržaj predavanja i vježbi. Svaki tačan odgovor boduje se brojem bodova koja zavisi od težine pitanja. Na prvom testu student može ostvariti maksimalno 15 bodova. Nakon odslušane druge polovine semestra studenti pismeno polažu drugi test. Svaki tačan odgovor boduje se brojem bodova koji zavisi od težine pitanja. Na drugom testu student može ostvariti maksimalno 15 bodova. Ukupan broj bodova koji student može postići kroz navedeno testiranje je 30. Predispitne aktivnosi koje su uključene u sistem bodovanja odnose se na izradu i odbranu seminarskog rada u okviru planiranih auditornih vježbi, radom u kabinetu, ili terenu. Izradom i odbranom seminarskog rada student može postići maksimalnih 10 bodova.

Završni ispit se obavlja usmenom ili pismenom provjerom znanja. Provjera obuhvata cjelokupan nastavni sadržaj predavanja i vježbi. Ovom provjerom znanja student može maksimalno ostvariti 50 bodova. Na završnom ispitu student odgovara na pitanja usmenim odgovorom ili testom iz programskog sadržaja nastavnog predmeta, teoretskog karaktera. Usmeni ispit se može položiti ukoliko student natpolovično odgovori na sva postavljena pitanja. Da bi student položio predmet mora ostvariti minimalno 54 boda.

**20. Težinski faktor provjere:**

Ocjena na ispitu sadrži maksimalno 100 bodova, te se utvrđuje prema sljedećoj skali:

| Kriterij                   | Broj bodova | Osvojen broj bodova | Ocjena | ECTS ocjena |
|----------------------------|-------------|---------------------|--------|-------------|
| Urednost pohađanja nastave | 0-5         | < 54                | 5      | F           |
| Aktivnost na nastavi       | 0-5         | 54 - 64             | 6      | E           |
| Testovi tokom nastave      | 0-30        | 65 - 74             | 7      | D           |
| Seminarski rad             | 0-10        | 75 - 84             | 8      | C           |
| Završni ispit              | 25-50       | 85 - 94             | 9      | B           |
| Ukupno                     | 25-100      | 95 - 100            | 10     | A           |

**21. Osnovna literatura:**

1. Hjalager, A. M., Richards, G.: Tourism and Gastronomy, Taylor & Francis, 2004.
2. Stanković, S.: Turistička geografija, Zavod za udžbenike, Beograd, 2008.
3. Ružić, P., Demonija, D. (2013): Prirodna i antropogena osnova turizma Hrvatske, Sociologija i prostor, Vol.51 No.1 (46 - 65) 4.
4. Žaper, A. (2004): Kulinarstvo – dio kulture življenja i duhovne baštine u Hrvatskoj turističkoj ponudi, Naše more, Znanstveno-stručni časopis za more i pomorstvo, Vol.51 No.5-6 (227 – 238) 5. [www.iztg.hr](http://www.iztg.hr) (20.03.2014.)

**22. Internet web reference:**

World Tourism Organisation - UNWTO, [www.e-unwto.org](http://www.e-unwto.org)  
 World Travel and Tourism Council - WTTC, [www.wttc.org](http://www.wttc.org)

**23. U primjeni od akademske godine:**

2018/2019.

**24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**

05.01.2018