

## SYLLABUS

**1. Puni naziv nastavnog predmeta:**

Gastronomski turizam

**2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:****3. Ciklus studija:**

1

**4. Bodovna vrijednost ECTS:**

6

**5. Status nastavnog predmeta:** Obavezni  Izborni**6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:**

Nema

**7. Ograničenja pristupa:**

Studenti studijskih programa Turizmologija

**8. Trajanje / semestar:**

1

6

**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:**

dr. sc. Alija Suljić, vanr. prof.

**13. E-mail nastavnika:**

alija.suljic@untz.ba

**14. Web stranica:**

www.untz.ba

**15. Ciljevi nastavnog predmeta:**

Ciljevi nastavnog predmeta su:

Pojmovno i predmetno definisanje gastronomije te primjena gastronomski znanja i dostignuća u turizmu – gastro turizam.

Upravljanje, primjena i marketing lokalnih i nacionalnih gastronomija u turizmu.

Hrana kao stil i način života.

Razvoj ruralne gastronomije u cilju motivacija za poduzetništvo, zapošljavanje i samozapošljavanje. Poticaj za očuvanje autentične bosanskohercegovačke prehrambene kulture i tradicije.

**16. Ishodi učenja:**

- Razumijevanje povijesti razvoja i funkcije hrane i pića te njihovo vrednovanje u gastro turizmu.
- Objasniti razvoj turizma, turističke privrede, turističkog tržišta i turističkog proizvoda.
- Definirati pojmove vezane za gastronomiju i gastronomski turizam.
- Promišljanje o gastronomskom turizmu i njegovo povezivanje s turističkom ponudom i potražnjom.
- Procijeniti ulogu gastronomskog turizma u lokalnom i regionalnom razvoju.
- Analizirati gastro turizam u smislu menadžmenta, marketinga i najbolje prakse.

**17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:**

1. Povijest gastronomije i turizma (uvod u historiju hrane i gastronomiju).
2. Savremena gastronomija.
3. Kvaliteta hrane.
4. Zadovoljavanje normi u gastronomiji.
5. Kuharska tehnologija u Evropi i svijetu.
6. Stil života i gastronomski turizam.
7. Fleksibilnost u pripremi i usluživanju.
8. Gastronomski turizam i evolucija gastro turizma i srodnih područja.
9. Gastronomija, prehrambena i turistička industrija, pristup ponudi i potražnji.
10. Lokalna hrana i održiva gastronomija kao turistički proizvod.
11. Međunarodna gastronomija – ponuda i potražnja.
12. Savremeni oblici gastronomije i gastronomskog turizma.
13. Budući trendovi u gastronomiji i gastronomskom turizmu
14. Gastronomija kao sila gastronomske globalizacije i lokalizacije.
15. Gastronomija Bosne i Hercegovine.

**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:**

- Hjalager, A. M., Richards, G. (2004): *Tourism and Gastronomy*, Taylor & Francis.
- Tešanović, D. (2012): *Osnove gastronomije sa menadžere*. Prirodno-matematički fakultet, Departman za Geografiju, Turizam i Hotelijerstvo, Univerzitet u Novom Sadu.
- Dražković, S. (2018): *Međunarodna gastronomija*, Univerzitet Singidunum, Beograd.
- Dixit, K. S. (2019): *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism*, 1st edn., Routledge Taylor & Francis Group.
- Civitello, L. (2008): *Cuisine and Culture, A History of Food and People*, 2nd edn. John Wiley & Sons, Inc.
- Stanišić, A. (2021): *Ishrana i zdravlje*, Univerzitet Singidunum, Beograd.
- Hadžiosmanović, L. (2007): *Bosanski kuhar*. Sarajevo: Sejtarija.
- Lakišić A. (2015): *Bosanski kuhar: tradicionalna bosanska kuhinja*. 8. izd. Sarajevo: Svjetlost.

**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:**

2022/2023.

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

27.09.2022.