

## Raspored predavanja (vježbi) u prvom polugodištu za polaznike II godine, obrazovnih programa Menadžer kulinarstva i Restorater

**Predmeti:** Regionalne kuhinje i Banket menadžment

**Predmetni nastavnici:** Darko Vukčević i Milan Bukarica

Redni br.	Nastavna jedinica	Cilj	Učesnici (prezime i ime polaznika )	Datum realizacije	Mjesto realizacije
1.	<b>Francuska kuhinja</b>	Upoznavanje sa osnovnim karakteristikama regionalnih kuhinja.	Elezović Enesa Bogić Laković	22.10.2015 u 19:00h	Restoran Radovče
2.	<b>Italijanska kuhinja</b>		Stanišić Marko Otašević Marija	29.10.2015 u 19:00h	
3.	<b>Crnogorska kuhinja</b>	Bakić Vladimir Ćorsović Miroslav	05.11.2015 u 19:00h		
4.	<b>Slovenačka kuhinja</b>	Analiziranje ključnih karakteristika nacionalnih kuhinja zemalja u regionu	Medenica Milena Nuculović Marko	12.11.2015 u 19:00h	
5.	<b>Makedonska kuhinja</b>		Perišić Tijana Krgović Katarina	19.11.2015 u 19:00h	
6.	<b>Bokeljska kuhinja</b>	Osposobljavanje za samostalno organizovanje svečanih prijema u restoranskom poslovanju, praćenje trendova i inovacija	Nišavić Katarina Maraš Filip	26.11.2015 u 19:00h	
7.	<b>Srpska kuhinja</b>		Aligrudić Nina Globarević Ivan	03.12.2015 u 19:00h	
8.	<b>Bosanskohercegovačka kuhinja</b>	Laković Bogić Pavićević Đorđije	10.12.2015 u 19:00h		
9.	<b>Crnogorska kuhinja - srednja regija</b>	Ivanović Vasilije Đukanović Vlado	17.12.2015 u 19:00h		
10.	<b>Hrvatska kuhinja</b>	Tomić Milena Rajković Danilo	24.12.2015 u 19:00h		
11.	<b>Grčka kuhinja</b>	Škrijelj Denis Bauković Goran	26.12.2015 u 19:00h		