
	<b>Odjel za turizam i komunikacijske znanosti</b>	<b>Diplomski studij</b>
	<b>OPIS PREDMETA</b>	

<b>NAZIV PREDMETA</b>	<b>GASTROKULTURA</b>				
<b>Šifra</b>	<b>IKN509</b>	<b>ECTS</b>	<b>5</b>		
<b>Status predmeta</b>	<b>Izborni</b>	<b>Akadska godina</b>	<b>2014./2015.</b>		
<b>Godina</b>	<b>2.</b>	<b>Semestar</b>	<b>III.</b>		
<b>Jezik izvođenja predmeta</b>	Hrvatski				
<b>Preduvjeti upisa/polaganja predmeta</b>					
<b>Nositelj predmeta</b>	Doc.dr.sc. Mili Razović				
<b>Suradnik na predmetu</b>	Dr.sc. Đani Bunja				
<b>Vrste izvođenja nastave</b>	<b>Predavanja</b>	<b>Seminari</b>	<b>Vježbe</b>	<b>Terenska nastava</b>	<b>Ostalo (upisati)</b>
	15	10	0	5	0
	<b>Izvoditelj nastave</b>				
	Dr.sc. Đani Bunja	Dr.sc. Đani Bunja	-	Dr.sc. Đani Bunja	-
<b>Mjesto izvođenja nastave</b>	<b>Novi kampus, Franje Tuđmana 24i, Zadar, prema objavljenom rasporedu sati</b>				
<b>Cilj predmeta</b>	Upoznati studente s prehranbenim potrebama čovjeka i prehranbenim vrijednostima hrane i pića kao i njihovom utjecaju na ugostiteljsku ponudu. Zatim, upoznati studente s mediteranskom, vegetarijanskom, makrobiotičkom i drugim posebnim oblicima prehrane kao i religijskim i drugim implikacijama koji utječu na raznovrsnost oblika prehrane određenih populacija. Osposobiti studente da prepoznaju i definiraju aktualne trendove u prehrani. Nadalje, upoznati studente s razvojem gastronomije u Europi i Hrvatskoj te posebno gastronomskom baštinom Hrvatske i gastrokulturom različitih naših podneblja i mogućnošću za njezinom turističkom valorizacijom. Naposljetku, upoznati studente i s važnošću gastronomije u ugostiteljstvu, kao i principima sljublivanja hrane i pića te kulture stola.				
<b>Ishodi učenja</b>	<p>Objasniti prehranbene potrebe čovjeka i prehranbene vrijednosti hrane i pića;</p> <p>Identificirati trendove u prehrani;</p> <p>Razlikovati posebnosti prehrane pojedinih populacija;</p> <p>Procijeniti povijesni razvoj gastronomije u Europi i Hrvatskoj;</p> <p>Opisati autohtone gastrokulture različitih hrvatskih podneblja;</p> <p>Interpretirati hrvatsku gastrokulturu kao turističku atrakciju;</p> <p>Protumačiti funkcije gastronomije u ugostiteljstvu.</p>				
<b>Sadržaj predmeta po cjelinama</b>	<b>Tjedan</b>	<b>Cjelina</b>	<b>Vrsta nastave</b>	<b>Broj sati</b>	<b>Tema</b>
	1.	1	1 P+1 S	2	Prehranbene potrebe čovjeka
	2.	2	1 P+1 S	2	Prehranbena vrijednost i fiziološko djelovanje hrane i pića
	3.	3	1 P+1 S	2	Implikacije nutricionizma na restoraterstvo i hotelijerstvo
	4.	4	1 P+1 S	2	Posebni oblici prehrane
	5.	5	1 P+1 S	2	Trendovi u prehrani
	6.	6	1 P+1 S	2	Hrana i piće i religija



**OPIS PREDMETA**

	7.	7	1 P+1 S	2	Povijesni razvoj gastronomije u Europi			
	8.	8	1 P+1 S	2	Moderna europska gastrokultura			
	9.	9	1 P+1 S	2	Gastronomska baština Hrvatske			
	10.	10	1 P+1 TN	2	Autohtona hrvatska gastrokultura primorskog područja			
	11.	11	1 P+1 TN	2	Autohtona hrvatska gastrokultura kontinentalnog područja			
	12.	12	1 P+1 S	2	Turistička valorizacija hrvatske gastrokulture			
	13.	13	1 P+1 TN	2	Gastronomija u restoraterstvu i hotelijerstvo			
	14.	14	1 P+1 TN	2	Principi slaganja (sljubljanja) hrane i pića			
	15.	15	1 P+1 TN	2	Predstavljanje i posluživanje hrane i pića			
<b>Obvezna literatura:</b>	Krešić, Greta, Trendovi u prehrani, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija, 2012. Gillespie, Cailein, European gastronomy into 21st century, Elsevier, Oxford, 2006.							
<b>Dopunska literatura:</b>	Lelas, Vesna, Procesi pripreme hrane, Golden marketing/Tehnička knjiga, Zagreb, 2009. Davis, Bernard, Lockwood, Andrew, Alcott, Peter i Pantelidis, Ioannis, Food and beverage management 5 <sup>th</sup> edition, Elsevier, Oxford, 2012.							
<b>Praćenje i ocjenjivanje stečenih znanja i vještina</b>	<b>Oblik rada</b>		<b>BODOVI</b>		<b>Oblik rada</b>		<b>BODOVI</b>	
	Aktivno sudjelovanje na nastavi		10		Referat – Praktični zadaci		0	
	Domaće zadaće		0		Eksperimentalni rad		0	
	Esej		0		Grupni zadatak (projekt)		0	
	Seminarski rad		10		Projekt		0	
	Pismeni ispit		30		Praktični rad		0	
	Usmeni ispit		50		Izlaganje seminarskog rada		0	
	Kolokviji		0		<b>UKUPNO</b>		<b>100</b>	
Napomena:								
<b>Formiranje ocjene</b>		<b>BODOVI (od – do)</b>				<b>Ocjena</b>		
		0-59				1 (nedovoljan)		
		60-69				2 (dovoljan)		
		70-79				3 (dobar)		
		80-89				4 (vrlo dobar)		
		90-100				5 (izvrstan)		
<b>Izračun ECTS bodova</b>								
<b>NAPOMENA:</b> Prosječno radno opterećenje studenta/ice za stjecanje 1 ECTS boda = 25 - 30 sati								
<b>Element opterećenja vrijeme potrebno za</b>	<b>Prosječno potreban broj sati</b>				<b>Prosječno potreban broj sati</b>			
	<b>Redovni studij</b>				<b>Izvanredni studij</b>			
Nastava	30 sati				10 sati			
Zadaje (projekti, seminari, eseji...)	30 sati				50 sati			
Ispiti i kolokviji	90 sati				90 sati			
<b>Ukupno</b>	<b>150</b>				<b>150</b>			
<b>Uvjeti za dobivanje potpisa</b>								
Redoviti studenti – sudjelovanje na minimalno 70% predavanja i seminara, prihvaćen i ocijenjen seminarski rad te aktivno sudjelovanje na terenskoj nastavi.								

	<b>Odjel za turizam i komunikacijske znanosti</b>	<b>Diplomski studij</b>
	<b>OPIS PREDMETA</b>	<b>Novinarstvo i odnosi s javnošću</b>

Izvanredni studenti – sudjelovanje na minimalno 1/3 predavanja i seminara uključujući aktivno sudjelovanje na terenskoj nastavi te prihvaćen i ocijenjen seminarski rad.

Rok za predaju seminarskog rada: najkasnije do predzadnjeg termina nastave.

**Konzultacije (vrijeme održavanja)**

Sukladno objavljenim terminima na mrežnim stranicama Odjela:

<http://www.unizd.hr/tikz/KontaktiOdjelainastavnika/Kontaktinastavnikaiterminikonkultacija/tabid/2725/Default.aspx>

**Kontakt informacije**

[gianni@unizd.hr](mailto:gianni@unizd.hr)

**Način praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe svakog predmeta**

*Studentske ankete.*

**Dodatne napomene nastavnika**