
	Odjel za turizam i komunikacijske znanosti	Diplomski studij
	OPIS PREDMETA	

NAZIV PREDMETA	GASTROKULTURA				
Šifra		ECTS	5		
Status predmeta	Izborni	Akadska godina	2014./2015.		
Godina	II.	Semestar	I.		
Jezik izvođenja predmeta	Hrvatski				
Preduvjeti upisa/polaganja predmeta					
Nositelj predmeta	doc.dr.sc. Mili Razović				
Suradnik na predmetu	dr.sc. Đani Bunja				
Vrste izvođenja nastave	Predavanja	Seminari	Vježbe	Terenska nastava	Ostalo (upisati)
	15	10	0	5	0
	Izvoditelj nastave				
	Dr.sc. Đani Bunja	Dr.sc. Đani Bunja	-	Dr.sc. Đani Bunja	-
Mjesto izvođenja nastave	Novi kampus, Franje Tuđmana 24i, Zadar, prema objavljenom rasporedu sati				
Cilj predmeta	Upoznati studente s prehrambenim potrebama čovjeka i prehrambenim 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 sljubljivanja hrane i pića te kulture stola.				
Ishodi učenja	Objasniti prehrambene potrebe čovjeka i prehrambene vrijednosti hrane i pića; Identificirati trendove u prehrani; Razlikovati posebnosti prehrane pojedinih populacija; Procijeniti povijesni razvoj gastronomije u Europi i Hrvatskoj; Opisati autohtone gastrokulture različitih hrvatskih podneblja; Interpretirati hrvatsku gastrokulturu kao turističku atrakciju; Protumačiti funkcije gastronomije u ugostiteljstvu.				
Sadržaj predmeta po cjelinama	Tjedan	Cjelina	Vrsta nastave	Broj sati	Tema
	1.	1	1 P+1 S	2	Prehrambene potrebe čovjeka
	2.	2	1 P+1 S	2	Prehrambena 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
	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

	Odjel za turizam i komunikacijske znanosti	Diplomski studij
	OPIS PREDMETA	
		Poduzetništvo u kulturi i turizmu

	14.	14	1 P+1 TN	2	Principi slaganja (sljubljivanja) hrane i pića
	15.	15	1 P+1 TN	2	Predstavljanje i posluživanje hrane i pića
Obvezna literatura:	Krešić, Greta, Trendovi u prehrani, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija, 2012. Gillespie, Cailein, European gastronomy into 21st century, Elsevier, Oxford, 2006.				
Dopunska literatura:	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 th edition, Elsevier, Oxford, 2012.				
Praćenje i ocjenjivanje stečenih znanja i vještina	Oblik rada	BODOVI		Oblik rada	BODOVI
	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		UKUPNO	100
Napomena:					
Formiranje ocjene	BODOVI (od – do)			Ocjena	
	0-59			1 (nedovoljan)	
	60-69			2 (dovoljan)	
	70-79			3 (dobar)	
	80-89			4 (vrlo dobar)	
	90-100			5 (izvrstan)	
Izračun ECTS bodova					
NAPOMENA: Prosječno radno opterećenje studenta/ice za stjecanje 1 ECTS boda = 25 - 30 sati					
Element opterećenja vrijeme potrebno za	Prosječno potreban broj sati			Prosječno potreban broj sati	
	Redovni studij			Izvanredni studij	
Nastava	30 sati			10 sati	
Zadaće (projekti, seminari, eseji...)	30 sati			50 sati	
Ispiti i kolokviji	90 sati			90 sati	
Ukupno	150			150	
Uvjeti za dobivanje potpisa					
Redoviti studenti – sudjelovanje na minimalno 70% predavanja i seminara, prihvaćen i ocijenjen seminarski rad te aktivno sudjelovanje na terenskoj nastavi. 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					
Način praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe svakog predmeta	<i>Studentske ankete.</i>				
Dodatne napomene nastavnika					



Odjel za turizam i komunikacijske znanosti

Diplomski studij

OPIS PREDMETA

**Poduzetništvo u
kulturi i turizmu**