
	<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>IKN590</b>	<b>ECTS</b>	<b>5</b>		
<b>Status predmeta</b>	<b>Izborni</b>	<b>Akademski godina</b>	<b>2016./2017.</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>	<b>Doc.dr.sc. Đani Bunja</b>				
<b>Suradnik na predmetu</b>					
<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>				
	Doc.dr.sc. Đani Bunja	Doc.dr.sc. Đani Bunja	-	Doc.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 sljubljanja hrane i pića te kulture stola.				
<b>Ishodi učenja</b>	Objasniti prehranbene potrebe čovjeka i prehranbene 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.				
<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	Fiziološko djelovanje temeljnih sastavnih dijelova 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



**OPIS PREDMETA**

	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 hotelijerstvu			
	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			
<b>Obvezna literatura:</b>	<p>Krešić, Greta, Trendovi u prehrani, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija, 2012.</p> <p>Gillespie, Cailein, European gastronomy into 21st century, Elsevier, Oxford, 2006.</p>							
<b>Dopunska literatura:</b>	<p>Lelas, Vesna, Procesi pripreme hrane, Golden marketing/Tehnička knjiga, Zagreb, 2009.</p> <p>Davis, Bernard, Lockwood, Andrew, Alcott, Peter i Pantelidis, Ioannis, Food and beverage management 5<sup>th</sup> edition, Elsevier, Oxford, 2012.</p>							
<b>Praćenje i ocjenjivanje stečenih znanja i vještina</b>	<i>Oblik rada</i>		<i>BODOVI</i>		<i>Oblik rada</i>		<i>BODOVI</i>	
	Aktivno sudjelovanje na nastavi		10		Referat – Praktični zadaci		0	
	Domaće zadaće		0		Eksperimentalni rad		0	
	Esej		0		Grupni zadatak (projekt)		0	
	Seminarski rad		20		Projekt		0	
	Pismeni ispit		25		Praktični rad		0	
	Usmeni ispit		45		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 – cca 1 ECTS				10 sati – cca 0,5 ECTS			
Zadaci (projekti, seminari, eseji...)	30 sati – cca. 1 ECTS (10 kartica teksta)				50 sati – cca 1,5 ECTS (20 kartica teksta)			
Ispiti i kolokviji	90 sati cca 3 ECTS (200 stranica)				90 sati cca 3 ECTS (200 stranica)			
<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.								
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.								

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

<b>Konzultacije (vrijeme održavanja)</b>	
Sukladno objavljenim terminima na mrežnim stranicama Odjela: <a href="http://www.unizd.hr/tikz/KontaktiOdjelainastavnika/Kontaktinastavnikaiterminikonkultacija/tabid/2725/Default.aspx">http://www.unizd.hr/tikz/KontaktiOdjelainastavnika/Kontaktinastavnikaiterminikonkultacija/tabid/2725/Default.aspx</a>	
<b>Kontakt informacije</b>	
<a href="mailto:gianni@unizd.hr">gianni@unizd.hr</a>	
<b>Način praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe svakog predmeta</b>	<i>Studentska evaluacija izvedbe predmeta.</i>
<b>Dodatne napomene nastavnika</b>	