



Izvedbeni plan nastave (syllabus¹)

Sastavnica	Odjel za turizam i komunikacijske znanosti				akad. god.	2021./2022.
Naziv kolegija	Gastro kultura				ECTS	5
Naziv studija	Diplomski studij Kulturna i prirodna baština u turizmu					
Razina studija	<input type="checkbox"/> preddiplomski	<input checked="" type="checkbox"/> diplomski	<input type="checkbox"/> integrirani	<input type="checkbox"/> poslijediplomski		
Godina studija	<input type="checkbox"/> 1.	<input checked="" type="checkbox"/> 2.	<input type="checkbox"/> 3.	<input type="checkbox"/> 4.	<input type="checkbox"/> 5.	
Semestar	<input checked="" type="checkbox"/> zimski <input type="checkbox"/> ljetni	<input type="checkbox"/> I.	<input type="checkbox"/> II.	<input checked="" type="checkbox"/> III.	<input type="checkbox"/> IV.	<input type="checkbox"/> V. <input type="checkbox"/> VI.
Status kolegija	<input type="checkbox"/> obvezni kolegij	<input checked="" type="checkbox"/> izborni kolegij	<input type="checkbox"/> izborni kolegij koji se nudi studentima drugih odjela		Nastavničke kompetencije	<input type="checkbox"/> DA <input checked="" type="checkbox"/> NE
Opterećenje	15	P	15	S	-	V
					Mrežne stranice kolegija	<input checked="" type="checkbox"/> DA <input type="checkbox"/> NE
Mjesto i vrijeme izvođenja nastave	https://tikz.unizd.hr/ras-pored		Jezik/jezici na kojima se izvodi kolegij		<input checked="" type="checkbox"/> hrvatski <input type="checkbox"/> talijanski <input type="checkbox"/> engleski <input type="checkbox"/> francuski <input type="checkbox"/> njemački <input type="checkbox"/> ruski	
Početak nastave	5. listopada 2021.		Završetak nastave		28. siječnja 2022.	
Preuvjeti za upis						
Nositelj kolegija	Doc.dr.sc. Đani Bunja					
E-mail	gianni@unizd.hr			Konzultacije	https://tikz.unizd.hr/kontakti-odjela-i-nastavnika/kontakti-nastavnika-i-termini-konzultacija	
Izvođač kolegija	Doc.dr.sc. Đani Bunja					
E-mail	gianni@unizd.hr			Konzultacije	https://tikz.unizd.hr/kontakti-odjela-i-nastavnika/kontakti-nastavnika-i-termini-konzultacija	
Suradnici na kolegiju						
E-mail				Konzultacije		
Suradnici na kolegiju						
E-mail				Konzultacije		
Vrste izvođenja nastave	<input checked="" type="checkbox"/> predavanja	<input checked="" type="checkbox"/> seminari i radionice	<input type="checkbox"/> vježbe	<input checked="" type="checkbox"/> obrazovanje na daljinu	<input type="checkbox"/> terenska nastava	
	<input type="checkbox"/> samostalni zadaci	<input checked="" type="checkbox"/> multimedija i mreža	<input type="checkbox"/> laboratorij	<input type="checkbox"/> mentorski rad	<input type="checkbox"/> ostalo	
Ishodi učenja kolegija	Identificirati trendove u prehrani; razlikovati posebnosti prehrane pojedinih populacija; procijeniti povijesni razvoj gastronomije u Europi i Hrvatskoj; opisati autohtone gastrokulture različitih hrvatskih podneblja;					

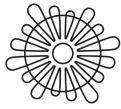
¹ Riječi i pojmovni sklopovi u ovom obrascu koji imaju rodno značenje odnose se na jednak način na muški i ženski rod.



	interpretirati hrvatsku gastrokulturu kao turističku atrakciju; protumačiti funkcije gastronomije u ugostiteljstvu.				
Ishodi učenja na razini programa	Identificirati dijelove različitih kultura i kulturnih zajednica u određenom prostoru i vremenu u cilju osmišljavanja kulturnog i turističkog proizvoda; procijeniti i kritički promišljati o postojećem načinu valorizacije i prezentacije kulturne i prirodne baštine prema turističkom tržištu; povezati izdvojene segmente kulturne i prirodne baštine u skupni ili cjeloviti turistički proizvod.				
Načini praćenja studenata	<input checked="" type="checkbox"/> pohađanje nastave	<input type="checkbox"/> priprema za nastavu	<input type="checkbox"/> domaće zadaće	<input type="checkbox"/> kontinuirana evaluacija	<input type="checkbox"/> istraživanje
	<input type="checkbox"/> praktični rad	<input type="checkbox"/> eksperimentalni rad	<input type="checkbox"/> izlaganje	<input type="checkbox"/> projekt	<input checked="" type="checkbox"/> seminar
	<input type="checkbox"/> kolokvij(i)	<input checked="" type="checkbox"/> pismeni ispit	<input checked="" type="checkbox"/> usmeni ispit	<input type="checkbox"/> ostalo:	
Uvjeti pristupanja ispitu	Redoviti studenti – sudjelovanje na minimalno 70% predavanja i seminara te prihvaćen i ocijenjen seminarski rad. Izvanredni studenti – sudjelovanje na minimalno 1/5 predavanja i seminara te prihvaćen i ocijenjen seminarski rad. Temelj za utvrđivanje prisustvovanja na nastavi su Obrasci evidencije nazočnosti studenata na nastavi (1 i 2). Rok za predaju seminarskog rada: najkasnije do predzadnjeg termina nastave.				
Ispitni rokovi	<input checked="" type="checkbox"/> zimski ispitni rok		<input type="checkbox"/> ljetni ispitni rok	<input type="checkbox"/> jesenski ispitni rok	
Termini ispitnih rokova	https://tikz.unizd.hr/ispitni-rokovi				
Opis kolegija	Kolegij se bavi s prehrambenim potrebama čovjeka i prehrambenim vrijednostima hrane i pića, aktualnim trendovima u prehrani, kao i njihovom utjecaju na ugostiteljsku ponudu, posebnim oblicima prehrane kao i religijskim i drugim implikacijama koji utječu na raznovrsnost oblika prehrane određenih populacija. Nadalje, kolegij se bavi i s razvojem gastronomije u Europi i Hrvatskoj te posebno gastronomskom baštinom Hrvatske i gastrokulturom različitih naših podneblja i mogućnošću za njezinom turističkom valorizacijom. Naposljetku, kolegij se bavi i s važnošću gastronomije u ugostiteljstvu, kao i principima sljubljanja hrane i pića te kulture stola.				
Sadržaj kolegija (nastavne teme)	1. Prehrambene potrebe čovjeka 2. Odabir hrane i stjecanje prehrambenih navika 3. Evaluacija utjecaja hrane i pića na zdravlje 4. Trendovi u prehrani 5. Posebni oblici prehrane 6. Hrana i piće i religija 7. Povijesni razvoj gastrokulture 8. Gastrokulturna baština Hrvatske 9. Autohtona i tradicijska gastrokultura jadranske Hrvatske 10. Autohtona i tradicijska gastrokultura kontinentalne Hrvatske 11. Autohtona i tradicijska gastrokultura zadarskog područja 12. Mogućnosti za turističku valorizaciju hrvatske gastrokulture 13. Ugostiteljske usluge hrane i pića 14. Principi slaganja (sljubljanja) hrane i pića 15. Predstavljanje i posluživanje hrane i pića				
Obvezna literatura	KREŠIĆ, G.: Trendovi u prehrani , Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija, 2012. GILLESPIE, C.: European gastronomy into 21st century , Elsevier, Oxford, 2006.				



	Predavanja, u elektroničkoj formi dostupna na sustavu za e-učenje Merlin.					
Dodatna literatura	LELAS, V.: Procesi pripreme hrane , Golden marketing/Tehnička knjiga, Zagreb, 2009. DAVIS, B., LOCKWOOD, A., ALCOTT, P., PANTELIDIS, I.: Food and beverage management , 5th ed., Elsevier, Oxford, 2012.					
Mrežni izvori	https://moodle.srce.hr/					
Provjera ishoda učenja (prema putama AZVO)	Samo završni ispit					
	<input type="checkbox"/> završni pismeni ispit		<input type="checkbox"/> završni usmeni ispit		<input type="checkbox"/> pismeni i usmeni završni ispit	
	<input type="checkbox"/> samo kolokvij/zadaće	<input type="checkbox"/> kolokvij / zadaća i završni ispit	<input type="checkbox"/> seminarski rad	<input checked="" type="checkbox"/> seminarski rad i završni ispit	<input type="checkbox"/> praktični rad	<input type="checkbox"/> drugi oblici
Način formiranja završne ocjene (%)	10% aktivno sudjelovanje na nastavi, 20% seminarski rad, 70% završni ispit (25% ispit, 45% završni usmeni ispit)					
Ocjenjivanje kolokvija i završnog ispita (%)	0-59	% nedovoljan (1)				
	60-69	% dovoljan (2)				
	70-79	% dobar (3)				
	80-89	% vrlo dobar (4)				
	90-100	% izvrstan (5)				
Način praćenja kvalitete	<input checked="" type="checkbox"/> studentska evaluacija nastave na razini Sveučilišta <input type="checkbox"/> studentska evaluacija nastave na razini sastavnice <input type="checkbox"/> interna evaluacija nastave <input checked="" type="checkbox"/> tematske sjednice stručnih vijeća sastavnica o kvaliteti nastave i rezultatima studentske ankete <input type="checkbox"/> ostalo					
Napomena / Ostalo	<p>Sukladno čl. 6. <i>Etičkog kodeksa</i> Odbora za etiku u znanosti i visokom obrazovanju, „od studenta se očekuje da pošteno i etično ispunjava svoje obveze, da mu je temeljni cilj akademska izvrsnost, da se ponaša civilizirano, s poštovanjem i bez predrasuda“.</p> <p>Prema čl. 14. <i>Etičkog kodeksa</i> Sveučilišta u Zadru, od studenata se očekuje „odgovorno i savjesno ispunjavanje obveza. [...] Dužnost je studenata/studentica čuvati ugled i dostojanstvo svih članova/članica sveučilišne zajednice i Sveučilišta u Zadru u cjelini, promovirati moralne i akademske vrijednosti i načela. [...] Etički je nedopušten svaki čin koji predstavlja povredu akademskog poštenja. To uključuje, ali se ne ograničava samo na:</p> <ul style="list-style-type: none">- razne oblike prijave kao što su uporaba ili posjedovanje knjiga, bilježaka, podataka, elektroničkih naprava ili drugih pomagala za vrijeme ispita, osim u slučajevima kada je to izrijekom dopušteno;- razne oblike krivotvorenja kao što su uporaba ili posjedovanje neautorizirana materijala tijekom ispita; lažno predstavljanje i nazočnost ispitima u ime drugih studenata; lažiranje dokumenata u vezi sa studijima; falsificiranje potpisa i ocjena; krivotvorenje rezultata ispita“. <p>Svi oblici neetičnog ponašanja rezultirat će negativnom ocjenom u kolegiju bez mogućnosti nadoknade ili popravka. U slučaju težih povreda primjenjuje se <i>Pravilnik o stegovnoj odgovornosti studenata/studentica Sveučilišta u Zadru</i>.</p> <p>U elektronskoj komunikaciji bit će odgovarano samo na poruke koje dolaze s poznatih adresa s imenom i prezimenom, te koje su napisane hrvatskim standardom i primjerenim akademskim stilom.</p> <p>U kolegiju se koristi Merlin, sustav za e-učenje, pa su studentima/cama potrebni AAI računi.</p>					



Sveučilište u Zadru
Universitas Studiorum
Jadertina | 1396 | 2002 |

Obrazac 1.3.2. Izvedbeni plan nastave (*syllabus*)