
	Odjel za turizam i komunikacijske znanosti	Diplomski studij
	OPIS PREDMETA	

NAZIV PREDMETA	GASTROKULTURA				
Šifra	IKM 588	ECTS		5	
Status predmeta	Izborni	Akademski godina		2016./2017.	
Godina	2.	Semestar		III.	
Jezik izvođenja predmeta	Hrvatski				
Preduvjeti upisa/polaganja predmeta					
Nositelj predmeta	Doc.dr.sc. Đani Bunja				
Suradnik na predmetu					
Vrste izvođenja nastave	Predavanja	Seminari	Vježbe	Terenska nastava	Ostalo (upisati)
	15	10	0	5	0
	Izvoditelj nastave				
	Doc.dr.sc. Đani Bunja	Doc.dr.sc. Đani Bunja	-	Doc.dr.sc. Đani Bunja	-
Mjesto izvođenja nastave	Novi kampus, Franje Tuđmana 24i, Zadar, prema objavljenom rasporedu sati				
Cilj predmeta	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 sljubljivanja hrane i pića te kulture stola.				
Ishodi učenja	<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>				
Sadržaj predmeta po cjelinama	Tjedan	Cjelina	Vrsta nastave	Broj sati	Tema
	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 hotelijerstvo	
	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	<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		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 – cca 1 ECTS		10 sati – cca 0,5 ECTS			
Zadaje (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)			
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.						

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

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>Studentska evaluacija izvedbe predmeta.</i>
Dodatne napomene nastavnika	