

**OPIS PREDMETA**

NAZIV PREDMETA		GASTROKULTURA				
Šifra	IKB 592 / IKM 588	ECTS			5	
Status predmeta	Izborni	Akademska godina			2018./2019.	
Godina	II.	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 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 sljubljanja 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	Odabir hrane i stjecanje prehrambenih navika	
	3.	3	1 P+1 S	2	Evaluacija utjecaja hrane i pića na zdravlje	
	4.	4	1 P+1 S	2	Trendovi u prehrani	
	5.	5	1 P+1 S	2	Posebni oblici prehrane	
	6.	6	1 P+1 S	2	Hrana i piće i religija	
	7.	7	1 P+1 S	2	Povijesni razvoj gastrokulture	



OPIS PREDMETA

Kulturna i prirodna baština u turizmu

	8.	8	1 P+1 S	2	Gastrokulturalna baština Hrvatske	
	9.	9	1 P+1 S	2	Autohtona i tradicijska gastrokultura jadranske Hrvatske	
	10.	10	1 P+1 TN	2	Autohtona i tradicijska gastrokultura kontinentalne Hrvatske	
	11.	11	1 P+1 TN	2	Autohtona i tradicijska gastrokultura zadarskog područja	
	12.	12	1 P+1 S	2	Mogućnosti za turističku valorizaciju hrvatske gastrokulture	
	13.	13	1 P+1 TN	2	Ugostiteljske usluge hrane i pića	
	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. <i>Predavanja</i> , u elektroničkoj formi dostupna na sustavu za e-učenje Merlin.					
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	
	Domaće zadaće				Eksperimentalni rad	
	Esej				Grupni zadatak (projekt)	
	Seminarski rad			20	Projekt	
	Pismeni ispit			25	Praktični rad	
	Usmeni ispit			45	Izlaganje seminarskog rada	
	Kolokviji				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		
Zadaće (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.						



Odjel za turizam i komunikacijske znanosti

Diplomski studij

OPIS PREDMETA

**Kulturna i prirodna
baština u turizmu**

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/Nastavnici/%C4%8C%20ClanoviOdjela/Bunja%C4%90ani/tabid/5713/Default.aspx>)

Kontakt informacije

gianni@unizd.hr

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

Studentska evaluacija izvedbe predmeta.

Dodatne napomene nastavnika