




OPIS PREDMETA

NAZIV PREDMETA	GASTROKULTURA				
Šifra	IKM 588	ECTS		5	
Status predmeta	Izborni	Akadska godina		2015./2016.	
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 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	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
	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



OPIS PREDMETA

	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	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		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			10		
Zadaci (projekti, seminari, eseji...)	30			50		
Ispiti i kolokviji	90			90		
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>Studentska evaluacija izvedbe predmeta.</i>					

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

Dodatne napomene nastavnika	
------------------------------------	--