

DETALJNI IZVEDBENI NASTAVNI PLAN PREDMETA

OPĆE INFORMACIJE					
Naziv predmeta	Međunarodna enogastronomija				
Studijski program	Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu				
Smjer	Menadžment u turizmu Menadžment u hotelijerstvu				
Godina studija	4. godina				
Status predmeta	Izborni				
Mogućnost izvođenja nastave na engleskom jeziku	Ne				
Mrežna stranica predmeta	https://moodle.srce.hr/2022-2023/course/view.php?id=135225				
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	3 ECTS-a			
	Broj sati (P+V+S)	30 (15+15+0)			
Nositelj predmeta	Ime i prezime	doc. dr. sc. Krešimir Mikinac			
	Kabinet	108			
	Konzultacije	OPATIJA: Ponedjeljak 10:00 – 12:00 sati Utorak 15:00 – 17:00 sati ZABOK: 21.10.2022. 16:30 – 21:00 sati (online) 09.11.2022. 17:00 – 19:00 sati (onsite) 30.11.2022. 17:00 – 19:00 sati (onsite) 25.01.2023. 17:00 – 19:00 sati (onsite)			
	Telefon	051.689.317			
	e-mail	kmikinac@fthm.hr			
OPIS PREDMETA					
Ciljevi predmeta					
Cilj predmeta je upoznati studente s enogastronomskom ponudom pojedinih zemalja Europe i svijeta te specifičnostima novih trendova u međunarodnoj enogastronomiji. Cilj je i osposobiti studente za pravilno posluživanje i organoleptičku procjenu vina.					
Očekivani ishodi učenja za predmet					
Nakon položenog ispita očekuje se da će student biti sposoban:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepoznati gastronomsku ponudu europskih i svjetskih kuhinja 2. Interpretirati vinogradarske i vinarske značajke Europe i svijeta 3. Kritički prosuđivati aktualno stanje i trendove u međunarodnoj enogastronomiji 4. Procijeniti vino organoleptičkom analizom vida, mirisa i okusa 					
Vrste izvođenja nastave					
Predavanja, seminari i radionice, vježbe, terenska nastava, mentorski rad					
Obveze studenata i način vrednovanja obveza (povezivanje ishoda učenja, nastavnih metoda i ocjenjivanja)					
Vrsta aktivnosti	ECTS	Ishod	Aktivnost	Metoda	Bodovi

	<i>dodijeljen aktivnosti</i>	<i>učenja</i>	<i>studenta</i>	<i>ocjenjivanja</i>	<i>(maximum po vrijednosti)</i>
Pohađanje nastave	1,2	1- 4	Prisustvo: >75%	Evidencija prisutnosti na nastavi	0
Kritički prikaz	0,1	3	Razumijevanje problematike, prepoznavanje aktualnih trendova u enogastronomiji	Analiza znanstvenog članka	10
Praktični rad	0,3	4	Organoleptička procjena vina	Usmeno izražavanje	20
Kontinuirana provjera znanja (kolokviji)	0,9	1- 4	Priprema za periodičnu provjeru znanja	0-48 bodova Broj bodova po pojedinom kolokviju određuje nastavnik (ukupno dva kolokvija)	Ukupan zbroj 40 - 1. kolokvij 20 2. kolokvij 20
Završni ispit	0,5	1- 4	Priprema za završni ispit	0-30 bodova	30
Ukupno ECTS	3			Ukupno bodovi	100

Napomene i opis aktivnosti

Studenti mogu pristupiti polaganju ispita ukoliko ostvare minimalno 75% prisutnosti na nastavi i ukoliko sudjeluju u minimalno 35% aktivnosti ukupnog nastavnog procesa kojeg čine gore navedene aktivnosti. Kritički prikaz piše se samostalno te se obrazlažu i analiziraju trendovi u međunarodnoj enogastronomiji. Praktičan rad temelji se na usmenoj organoleptičkoj analizi vina prema međunarodnoj terminologiji. Kolokviji u pismenom obliku čine 10 pitanja koja su bodovno jednako zastupljena (svako pitanje nosi 2%). Kolokviji i završni ispit pripremaju se iz osnovne literature. Power point prezentacije koje prate predavanja su dostupne putem Merlina. Završni ispit sastoji se od 10 pitanja, a boduju se prema Pravilniku o ocjenjivanju.

Sustav ocjenjivanja

Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu provodi se temeljem Pravilnika o ocjenjivanju studenata na FMTU.

LITERATURA

Obvezna literatura

1. Marzi, F. M.; Rossella R.: **Hrana i vino**, Hrvatski sommelier klub, 2018.
2. Simone De Nicola; et al.: **Priručnik za sommiere**, Hrvatski sommelier klub, 2015.

Dopunska literatura

1. PPT prezentacije u sklopu predmeta
2. Johnson,H.; Robinson,J.: **The World Atlas of Wine**, 8th edition, Mitchell Beazley, 2019.

3. Gillespie, C.: **European Gastronomy into the 21st Century**, Butterworth-Heinemann, 2006.

Način praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe predmeta

Kvaliteta održane nastave prati se u skladu s aktima Sveučilišta u Rijeci. U zadnjim tjednima nastave tekućega semestra provodit će se anonimna anketa u kojoj će studenti evaluirati kvalitetu održane nastave iz ovog predmeta.

ISPITNI ROKOVI

Raspored ispitnih rokova dostupan je na linku: <https://www.fthm.uniri.hr/studiji/preddiplomski-sveucilisni-studij/ispiti>

DODATNE INFORMACIJE O PREDMETU

Način informiranja studenta

Studenti dobivaju obavijesti o kolegiju putem sustava Merlin i mrežnih stranica Fakulteta <https://www.fthm.uniri.hr/>,
Redovita informiranost je osobna odgovornost studenta.

RASPORED NASTAVE

REDOVITI STUDIJ

Nastava na predmetu odvijat će se prema sljedećem rasporedu:

R. br.	Datum / vrijeme od – do / dvorana	Vrsta i oblik nastave	Tema	Grupa	Izvoditelj
1.	10.10.2022. 15:00 – 15:45 Dvorana B5	P Onsite	Uvodno predavanje – uvodne informacije	MUT, MUH	K. Mikinac
	10.10.2022. 15:45 – 16:30 Dvorana B5	V Onsite	Vježbe - uvodne informacije	MUT, MUH	K. Mikinac
2.	10.10.2022. 16:30 – 17:15 Dvorana B5	P Onsite	Gastronomija – obilježja i trendovi	MUT, MUH	K. Mikinac
	10.10.2022. 17:15 – 18:00 Dvorana B5	V Onsite	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUT, MUH	K. Mikinac
3.	24.10.2022. 15:00 – 15:45 Dvorana B5	P Onsite	Razvoj europske gastronomije	MUT, MUH	K. Mikinac
	24.10.2022. 15:45 – 16:30 Dvorana B5	V Onsite	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUT, MUH	K. Mikinac
4.	24.10.2022. 16:30 – 17:15 Dvorana B5	P Onsite	Enologija i proces vinifikacija vina	MUT, MUH	K. Mikinac
	24.10.2022. 17:15 – 18:00 Dvorana B5	V Onsite	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUT, MUH	K. Mikinac
5.	07.11.2022. 15:00 – 15:45 Dvorana B5	P Onsite	Obilježja i posluživanje vina u ugostiteljstvu	MUT, MUH	K. Mikinac
	07.11.2022. 15:45 – 16:30 Dvorana B5	V Onsite	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUT, MUH	K. Mikinac
	07.11.2022.	P Onsite	Organoleptička analiza vina	MUT,	K. Mikinac

6.	16:30 – 17:15 Dvorana B5			MUH	
	07.11.2022. 17:15 – 18:00 Dvorana B5	V Onsite	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUT, MUH	K. Mikinac
7.	21.11.2022. 15:00 – 15:45 Dvorana B5	P Onsite	Kolokvij 1	MUT, MUH	K. Mikinac
	21.11.2022. 15:45 – 16:30 Dvorana B5	V Onsite	Vježbe	MUT, MUH	K. Mikinac
8.	21.11.2022. 16:30 – 17:15 Dvorana B5	P Onsite	Enogastronomija u turizmu	MUT, MUH	K. Mikinac
	21.11.2022. 17:15 – 18:00 Dvorana B5	V Onsite	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUT, MUH	K. Mikinac
9.	05.12.2022. 15:00 – 15:45 Dvorana B5	P Onsite	Enogastronomija Francuske 1	MUT, MUH	K. Mikinac
	05.12.2022. 15:45 – 16:30 Dvorana B5	V Onsite	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUT, MUH	K. Mikinac
10.	05.12.2022. 16:30 – 17:15 Dvorana B5	P Onsite	Enogastronomija Francuske 2	MUT, MUH	K. Mikinac
	05.12.2022. 17:15 – 18:00 Dvorana B5	V Onsite	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUT, MUH	K. Mikinac
11.	19.12.2022. 15:00 – 15:45 Dvorana B5	P Onsite	Enogastronomija Italije 1	MUT, MUH	K. Mikinac
	19.12.2022. 15:45 – 16:30 Dvorana B5	V Onsite	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUT, MUH	K. Mikinac
12.	19.12.2022. 16:30 – 17:15 Dvorana B5	P Onsite	Enogastronomija Italije 2	MUT, MUH	K. Mikinac
	19.12.2022. 17:15 – 18:00 Dvorana B5	V Onsite	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUT, MUH	K. Mikinac
13.	16.01.2023. 15:00 – 15:45 Dvorana B5	P Onsite	Enogastronomija Hrvatske	MUT, MUH	K. Mikinac
	16.01.2023. 15:45 – 16:30 Dvorana B5	V Onsite	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUT, MUH	K. Mikinac
14.	16.01.2023. 16:30 – 17:15 Dvorana B5	P Onsite	Kolokvij 2	MUT, MUH	K. Mikinac
	16.01.2023. 17:15 – 18:00 Dvorana B5	V Onsite	Vježbe	MUT, MUH	K. Mikinac
15.	23.01.2023. 15:00 – 15:45 Dvorana B5	P Onsite	Zaključno predavanje	MUT, MUH	K. Mikinac

IZVANREDNI STUDIJ OPATIJA

Nastava na predmetu odvijat će se prema sljedećem rasporedu:

R.br.	Datum /	Vrsta i oblik	Tema	Izvoditelj
-------	---------	---------------	------	------------

	vrijeme od – do / dvorana	nastave		
1.	14.10.2022. 16:30 – 21:00	P online	Uvodno predavanje; Gastronomija – obilježja i trendovi; Razvoj europske gastronomije; Enologija i proces vinifikacija vina	K. Mikinac
		V online	Izvođenje vježbi na temu predavanja	K. Mikinac
2.	04.11.2022. 18:45 – 21:00 Dvorana B1	P onsite	Obilježja i posluživanje vina u ugostiteljstvu; Organoleptička analiza vina	K. Mikinac
		V onsite	Izvođenje vježbi na temu predavanja	K. Mikinac
3.	25.11.2022. 17:00 – 19:10 Dvorana B7	P onsite	Kolokvij 1 Enogastronomija u turizmu; Enogastronomija Francuske; Enogastronomija Italije; Enogastronomija Hrvatske	K. Mikinac
		V onsite	Izvođenje vježbi na temu predavanja	K. Mikinac
4.	20.01.2023. 17:00 – 19:10 Dvorana B7	P onsite	Kolokvij 2	K. Mikinac
		V onsite	Vježbe	K. Mikinac

IZVANREDNI STUDIJ ZABOK

Nastava na predmetu odvijat će se prema sljedećem rasporedu:

R.br.	Datum / vrijeme od – do / dvorana	Vrsta i oblik nastave	Tema	Izvoditelj
1.	21.10.2022. 16:30 – 21:00	P online	Uvodno predavanje; Gastronomija – obilježja i trendovi; Razvoj europske gastronomije; Enologija i proces vinifikacija vina	K. Mikinac
		V online	Izvođenje vježbi na temu predavanja	K. Mikinac
2.	09.11.2022. 17:00 – 19:00 Dvorana Info	P onsite	Obilježja i posluživanje vina u ugostiteljstvu; Organoleptička analiza vina	K. Mikinac
		V onsite	Izvođenje vježbi na temu predavanja	K. Mikinac
3.	30.11.2022. 17:00 – 19:00 Dvorana Info	P onsite	Kolokvij 1 Enogastronomija u turizmu; Enogastronomija Francuske; Enogastronomija Italije; Enogastronomija Hrvatske	K. Mikinac
		V onsite	Izvođenje vježbi na temu predavanja	K. Mikinac
4.	25.01.2023. 17:00 – 19:00 Dvorana Info	P onsite	Kolokvij 2	K. Mikinac
		V onsite	Vježbe	K. Mikinac