



Tablica 2.

3.2. Opis predmeta

Opće informacije		
Nositelj predmeta	doc. dr. sc. Krešimir Mikinac	
Naziv predmeta	Međunarodna enogastronomija	
Studijski program	Preddiplomski sveučilišni studij "Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu"	
Status predmeta	Izborni	
Godina	4. godina	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	3 ECTS-a
	Broj sati (P+V+S)	30 (15+15+0)

1. OPIS PREDMETA

1.1. 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.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema posebnih uvjeta.

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

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

1.4. Sadržaj predmeta

MEĐUNARODNA GASTRONOMIJA I KULTURNI IDENTITET: Uloga i značaj gastronomije u oblikovanju cjelovite ugostiteljske ponude u turističkoj destinaciji. Svjetski gastronomski trendovi i njihova obilježja. Gastronomija kao dio kulturne povijesne baštine zemalja svijeta i Europe. Stvaranje konkurentne prednosti destinacije kroz uključivanje lokalnih jela u ugostiteljskoj ponudi.

ZNAČAJKE EUROPSKIH I SVJETSKIH KUHINJA KROZ NJIHOVU GASTRONOMSKU PONUDU: Primjena specifičnih namirnica, začina, mirodija i umaka u međunarodnoj gastronomskoj ponudi. Internacionalna slana i slatka jela kao svjetski brandovi. Gastronomska ponuda zemalja Zapadne i Sjeverne Europe. Gastronomska ponuda Istočne Europe. Gastronomska ponuda Afrike. Gastronomska ponuda Azije, Australije i Novog Zelanda. Gastronomska ponuda Sjeverne i Južne Amerike.

VINOGRADARSTVO I VINARSTVO EUROPE I SVIJETA: Pregled stanja vinogradarsko – vinarske proizvodnje u svijetu. Pregled vinogradarstva i vinarstva u europskim zemljama (Francuska, Italija, Španjolska i Portugal, Njemačka, Austrija i Švicarska, Bugarska, Mađarska i Slovenija). Pregled vinogradarstva i vinarstva u



izvaneuropskim zemljama (SAD, Argentina i Čile, Australija, Južnoafrička Republika, Novi Zeland).

SOMMELIER DANAŠNJICE U RESTORANU: Pojmovno određenje zanimanja sommelier. Kvalitete sommeliera. Sommelier današnjice. Osnove komunikacije. Osnovni rekviziti sommeliera i njegove zadaće. Briga o piću i čuvanje vina u ugostiteljstvu.

POSLUŽIVANJE I TEHNIKA DEGUSTACIJE VINA: Temperatura vina. Inventar za posluživanje vina. Čaše za vino. Ponuda i predstavljanje vina. Praktični prikaz posluživanja bijelog, ružičastog, crvenog i pjenušavog vina.. Osobna karta vina, organoleptička osjetila i optimalni uvjeti degustacije.

1.5. Vrste izvođenja nastave	<input checked="" type="checkbox"/> predavanja <input type="checkbox"/> seminari i radionice <input checked="" type="checkbox"/> vježbe <input type="checkbox"/> obrazovanje na daljinu <input checked="" type="checkbox"/> terenska nastava	<input checked="" type="checkbox"/> samostalni zadaci <input type="checkbox"/> multimedija i mreža <input type="checkbox"/> laboratorij <input checked="" type="checkbox"/> mentorski rad <input type="checkbox"/> ostalo
------------------------------	--	---

1.6. Komentari

1.7. Obveze studenata

Pohađanje nastave, kritički osvrt na zadanu temu, sudjelovanje u praktičnom izvođenju nastave u Zavodu za gastronomiju i restoraterstvo te učiti za kolokvije i završni pismeni ispit.

1.8. Praćenje¹ rada studenata

Pohađanje nastave	1	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	0,5	Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	0,8	Referat		Praktični rad	0,5
Portfolio		Kritički prikaz	0,2				

1.9. Postupak i primjeri vrednovanja ishoda učenja tijekom nastave i na završnom ispitu

Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu provodi se temeljem Pravilnika o ocjenjivanju studenata FMTU. Za svaki kolegij izrađuje se detaljni izvedbeni nastavni plan kojim se usklađuju aktivnosti, studentsko opterećenje, ishodi učenja i metode ocjenjivanja.

1.10. Obvezna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Marzi, F. M., Rossella R.(2018.). Hrana i vino. Pula: Hrvatski sommelier klub.
2. De Nicola, S. (2015.). Priručnik za sommeliere. Pula: Hrvatski sommelier klub.

1.11. Dopunska literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Johnson,H., Robinson,J. (2019.). The World Atlas of Wine (8th ed.). Great Britain: Mitchell Beazley.
2. Gillespie, C. (2006.). European Gastronomy into the 21st Century. New York: Butterworth Heinemann.

¹ VAŽNO: Uz svaki od načina praćenja rada studenata unijeti odgovarajući udio u ECTS bodovima pojedinih aktivnosti tako da ukupni broj ECTS bodova odgovara bodovnoj vrijednosti predmeta. Prazna polja upotrijebiti za dodatne aktivnosti.



1.12. Broj primjeraka obvezne literature u odnosu na broj studenata koji trenutno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	Broj primjeraka	Broj studenata
Marzi, F. M., Rossella R.(2018.). Hrana i vino. Pula: Hrvatski sommelier klub.	10	
De Nicola, S. (2015.). Priručnik za sommeliere. Pula: Hrvatski sommelier klub.	10	
Johnson,H., Robinson,J. (2019.). The World Atlas of Wine (8 th ed.). Great Britain: Mitchell Beazley.	5	
Gillespie, C. (2006.). European Gastronomy into the 21st Century. New York: Butterworth Heinemann.	5	

1.13. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije opsežnim upitnicima te na druge načine predviđene prihvaćenim standardima, sukladno Pravilniku o sustavu osiguravanja i unapređivanja kvalitete Sveučilišta u Rijeci i Pravilniku o sustavu osiguranja i unapređivanja kvalitete Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.