



Tablica 2.

3.2. Opis predmeta

Opće informacije		
Nositelj predmeta	Doc. dr. sc. Krešimir Mikinac	
Naziv predmeta	Međunarodna enogastronomija	
Studijski program	Preddiplomski sveučilišni studij "Menadžment održivog razvoja"	
Status predmeta	Izborni	
Godina	4.	
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 organeleptičku procjenu vina.

1.2. Uvjeti za opis predmeta

Nema.

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

Nakon odslušanog I položenog predmeta student će biti sposoban:

1. Identificirati trendove i predlagati inovativna rješenja za unapređenje turističke i ugostiteljske ponude
2. Protumačiti znanja iz gastronomskih kultura i običaja pojedinih naroda Europe i svijeta
3. Identificirati važnost kulture enogastronomije u turizmu i ugostiteljstvu
4. Prezentirati različite vrste vina, uskaditi ih uz pojedina jela uz poštivanje tradicije i lokalnih običaja regije ili zemlje
5. Organoleptički ocijeniti i usporediti različite vrste vina

1.4. Sadržaj predmeta

Međunarodna gastronomija i kulturni identitet pojedinih zemalja. Značajke pojedinih europskih i svjetskih kuhinja kroz njihovu gastronomsku ponudu. Vinogradarstvo i vinarstvo Europe i svijeta. Sommelier današnjice u restoranu. Posluživanje i tehnika degustacije vina. Vinska karta, te sklad vina i jela.

1.5. Vrste izvođenja nastave

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

*1.6. Komentari**1.7. Obveze studenata*

Pohađanje nastave, izrada i prezentacija seminarskog rada, kritički ostvrt na zadanu temu, sudjelovanje u praktičnom izvođenju nastave u Zavodu za gastronomiju i restoraterstvo te učiti za kolokvije i završni pismeni ispit.



1.8. Praćenje ¹ rada studenata							
Pohađanje nastave	1	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad	0,3	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	0,4	Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	0,8	Referat		Praktični rad	0,4
Portfolio		Kritički prikaz	0,1				
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.							
1.12. 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.					15		
De Nicola, S. (2015). Priručnik za sommeliere. Pula: Hrvatski sommelier klub.					15		
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.							

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.