



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.	
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.

## 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 europske 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 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 <sup>1</sup> 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.							

<sup>1</sup> 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.