

DETALJNI IZVEDBENI NASTAVNI PLAN PREDMETA

OPĆE INFORMACIJE					
Naziv predmeta	Međunarodna enogastronomija				
Studijski program	Menadžment održivog razvoja				
Smjer					
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			
	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 dodijeljen aktivnosti	Ishod učenja	Aktivnost studenta	Metoda ocjenjivanja	Bodovi (maximum po vrijednosti)

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 sommeliere**, 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	MOR	K. Mikinac
	10.10.2022. 15:45 – 16:30 Dvorana B5	V Onsite	Vježbe - uvodne informacije	MOR	K. Mikinac
2.	10.10.2022. 16:30 – 17:15 Dvorana B5	P Onsite	Gastronomija – obilježja i trendovi	MOR	K. Mikinac
	10.10.2022. 17:15 – 18:00 Dvorana B5	V Onsite	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MOR	K. Mikinac
3.	24.10.2022. 15:00 – 15:45 Dvorana B5	P Onsite	Razvoj europske gastronomije	MOR	K. Mikinac
	24.10.2022. 15:45 – 16:30 Dvorana B5	V Onsite	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MOR	K. Mikinac
4.	24.10.2022. 16:30 – 17:15 Dvorana B5	P Onsite	Enologija i proces vinifikacija vina	MOR	K. Mikinac
	24.10.2022. 17:15 – 18:00 Dvorana B5	V Onsite	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MOR	K. Mikinac
5.	07.11.2022. 15:00 – 15:45 Dvorana B5	P Onsite	Obilježja i posluživanje vina u ugostiteljstvu	MOR	K. Mikinac
	07.11.2022. 15:45 – 16:30 Dvorana B5	V Onsite	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MOR	K. Mikinac
6.	07.11.2022. 16:30 – 17:15 Dvorana B5	P Onsite	Organoleptička analiza vina	MOR	K. Mikinac
	07.11.2022.	V Onsite	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MOR	K. Mikinac



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

IZVANREDNI STUDIJ OPATIJA

Nastava na predmetu odvijat će se prema sljedećem rasporedu:

R.br.	Datum / vrijeme od – do / dvorana	Vrsta i oblik nastave	Tema	Izvoditelj
-------	-----------------------------------	-----------------------	------	------------



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