Istarsko veleučilište
Università Istriana di scienze applicate

IZVEDBENI PLAN STUDIJA
za akademsku godinu 2026./2027.

STRUČNI PRIJEDIPLOMSKI STUDIJ
MENADŽMENT U GASTRONOMIJI I KULTURA HRANE

Pula, rujan 2026.

Uvjeti studiranja na Istarskom veleučilištu-Università Istriana di scienze applicate određeni su Pravilnikom o studiranju i temelje se na odredbama Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju, Zakona o osiguravanju kvalitete u znanosti i visokom obrazovanju, Statuta Veleučilišta, odlukama Vijeća Veleučilišta i Upravnog vijeća Veleučilišta, odredbama Bolonjske deklaracije te standardima i smjernicama za osiguravanje kvalitete na europskom prostoru visokog obrazovanja.

Izvedbeni plan studija izrađen je sukladno članku 71. Zakona o visokom obrazovanju i znanstvenoj djelatnosti (Narodne novine broj 119/2022) i članku 45. Statuta Istarskog veleučilišta-Università Istriana di scienze applicate.

Izvedbenim planom studija utvrđuju se sljedeći podaci:

1. popis obveznih i izbornih kolegija s naznačenim nastavnicima i suradnicima
2. oblici nastave
3. jezik izvođenja nastave
4. mjesta izvođenja nastave
5. početak i završetak te satnica izvođenja nastave
6. način polaganja ispita i ostvarivanja studijskih obveza
7. ispitni rokovi
8. popis ispitne literature
9. ostale važne obavijesti o izvođenju nastave

Akademska godina 2026./2027. započinje 01.10.2026., a završava 30.09.2027.

Nastava se realizira kroz 30 tjedana, a sve informacije vezane uz nastavu objavljene su na mrežnim stranicama Istarskog veleučilišta - Università Istriana di scienze applicate https://www.iv.hr/nastava/.

Syllabusi kolegija prema studijskom programu nalaze se na mrežnim stranicama Istarskog veleučilišta - Università Istriana di scienze applicate https://www.iv.hr/studiji/.

Oblici nastave:

Nastava se izvodi za redovite i izvanredne studente prema upisanom studijskom programu i to kroz oblike: **P** – predavanja / **V** – vježbe / **S**- seminar

Izvođenje nastave:

Jezik izvođenja nastave na Veleučilištu je hrvatski jezik.

Nastava se izvodi u prostorima Istarskog veleučilišta - Università Istriana di scienze applicate na adresi Riva 4, Pula.

Nastava na izvanrednom studiju je prilagođena studentima na način da je obavezna u opsegu do 50% nastavnog opterećenja za redovite studente te se može izvoditi i u konzultativnom obliku.

Status kolegija:

Na studijskom programu studenti upisuju obvezne kolegije **O** i imaju mogućnost odabira izbornih kolegija **I.**

AKADEMSKI KALENDAR ZA 2026./2027. GODINU

Nastava se u akademskoj 2025./2026. godini odvija u dva semestra. Svaki semestar traje 15 tjedana.

Početak nastave u zimskom semestru: 01.10.2026.
Nastava u zimskom semestru od 01.10.2026. do 23.12.2026. - prvi dio (12 tjedana)
od 11.01.2027. do 29.1.2027. - drugi dio (3 tjedna)

Završetak nastave u zimskom semestru: 29.1.2027.

Početak nastave u ljetnom semestru: 01.03.2027.

Nastava u ljetnom semestru: od 01.03.2027. do 11.06.2027. (15 tjedana)

Završetak nastave u ljetnom semestru: 11.06.2026.

Raspored nastave dostupan je putem poveznice: https://www.iv.hr/nastava/

Redoviti ispitni rokovi:
Zimski ispitni rok: od 01.02.2027. do 26.02.2027.
Ljetni ispitni rok: od 14.06.2027. do 13.07.2027.
Jesenski ispitni rok: od 25.08.2027. do 22.09.2027.
Termini ispitnih rokova dostupni su preko sustava Merlin 2026/2027.

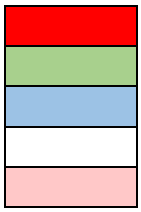
Praznici za studente

Božićni i novogodišnji praznici za studente: od 24.12.2026. do 08.01.2027.

Ljetni praznici za studente: od 26.07.2027. do 20.08.2027.

Praznici i blagdani

01.11.2026.	Dan Svih svetih
18.11.2026.	Dan sjećanja na žrtve Domovinskog rata i Dan sjećanja na žrtvu Vukovara i Škabrnje
25.12.2026.	Božić
26.12.2026.	Sveti Stjepan
01.01.2027.	Nova Godina
06.01.2027.	Sveta tri kralja
28.03.2027.	Uskrs
29.03.2027.	Uskrsni ponedjeljak
01.05.2027.	Praznik rada
15.05.2027.	Dan Veleučilišta (radni dan)
30.05.2027.	Dan državnosti
27.05.2027.	Tijelovo
22.06.2027.	Dan antifašističke borbe
05.08.2027.	Dan pobjede i domovinske zahvalnosti i Dan hrvatskih branitelja
05.08.2027.	Dan pobjede i domovinske zahvalnosti i Dan hrvatskih branitelja
15.08.2027.	Velika Gospa



Dan Veleučilišta
Neposredna nastava
Ispitni rokovi
Godišnji odmori – neradni dani – dani bez nastave
Radni dani prema potrebi Veleučilišta

LISTOPAD 2026.

P	U	S	Č	P	S	N
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

STUDENI 2026.

P	U	S	Č	P	S	N
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

PROSINAC 2026.

P	U	S	Č	P	S	N
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

SIJEČANJ 2027.

P	U	S	Č	P	S	N
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

VELJAČA 2027.

P	U	S	Č	P	S	N
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

OŽUJAK 2027.

P	U	S	Č	P	S	N
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

TRAVANJ 2027.

P	U	S	Č	P	S	N
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

SVIBANJ 2027.

P	U	S	Č	P	S	N
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

LIPANJ 2027.

P	U	S	Č	P	S	N
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

SRPANJ 2027.

P	U	S	Č	P	S	N
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

KOLOVOZ 2027.

P	U	S	Č	P	S	N
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

RUJAN 2027.

P	U	S	Č	P	S	N
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Popis kolegija s nastavnim oblicima i opterećenjem za Stručni prijediplomski studij MENADŽMENT U GASTRONOMIJI I KULTURA HRANE

	NAZIV KOLEGIJA	Tjedno opterećenje			ECTS	Status	NASTAVNIK
		P	V	S			
1. semestar	Osnove računovodstva	2	1	1	6	O	Andrea Vareško
	Mikroekonomija	2	0	1	5	O	Mario Bogdanović
	Menadžment	2	0	2	6	O	Daglas Koraca
	Poduzetništvo u gastronomiji i turizmu	2	0	1	5	O	Albert Mendica
	Poslovna informatika	1	1	0	3	O	Dino Krivičić
	Osnove ugostiteljstva	2	2	0	5	O	Edmondo Šuran
2. semestar	Marketing u gastronomiji	2	0	2	6	O	Boris Marjanović
	Upravljanje financijama	2	0	2	6	O	Daglas Koraca
	Povrće, ljekovito i samoniklo bilje kao funkcionalna hrana	2	2	0	6	O	Josipa Bilić
	Osnovna znanja o prehrani	2	0	2	6	O	Jasenka Kapuralin
	Engleski jezik u gastronomiji	1	1	0	3	O	Viktor Vojnić
	Ruralno poduzetništvo	1	0	1	3	I	Edo Cetina
	Talijanski jezik u gastronomiji 1	1	1	0	3	I	Lorena Lazarić
3. semestar	Primijenjena tehnologija hrane 1	2	0	2	6	O	Jasenka Kapuralin
	Voćne vrste kao izvor fitonutrijenata	2	1	0	6	O	Marin Krapac
	Vinarstvo	2	2	0	6	O	Sanja Radeka
	Osnove upravljanja poljoprivrednim gospodarstvom	1	0	2	4	O	Edo Cetina
	Ekonomika turizma	1	0	2	4	O	Andrea Vareško
	Upravljanje poduzetničkim projektima	1	0	2	4	O	Edo Cetina
4. semestar	Primijenjena tehnologija hrane 2	2	0	1	5	O	Edmondo Šuran
	Proizvodnja, poznavanje i kultura upotrebe djevičanskog maslinovog ulja u gastronomiji	2	2	0	5	O	Karolina Brkić Bubola
	Senzorika vina	2	2	0	5	O	Sanja Radeka
	Kemija hrane 1	2	2	0	5	O	Igor Lukić
	Poslovni engleski jezik u gastronomiji	1	1	0	3	O	Viktor Vojnić
	Stručna praksa 1	0	130*	0	4	O	Dino Krivičić
	Talijanski jezik u gastronomiji 2	1	1	0	3	I	Lorena Lazarić
	Održivi razvoj	1	0	1	3	I	Ivan Simetić
5. semestar	Interkulturalna kompetencija menadžera	1	0	1	4	O	Dijana Drandić
	Brendiranje gastronomske ponude	1	0	1	4	O	Marko Paliaga
	Turizam događanja (*Event tourism*)	1	0	1	4	O	Vladimir Filipović
	Integrirana marketinška komunikacija	2	0	1	4	O	Boris Marjanović
	Stručna praksa 2	0	130*	0	4	O	Dino Krivičić
	Sociologija turizma	2	0	1	5	I	Mauro Dujmović
	Filozofija i antropologija hrane	2	0	1	5	I	Edmondo Šuran
	Kemija hrane 2	2	1	0	5	I	Igor Lukić

	Digitalni marketing	2	0	2	5	I	Marko Paliaga
6. semestar	Gastronomija i mediji	2	0	2	5	O	David Košara
	Kreativne industrije	1	0	1	4	O	Mauro Dujmović
	Tradicionalna i moderna gastronomija Istre	2	4	0	9	O	Edmondo Šuran
	Završni rad				12	O	

* Fond sati vježbi za Stručnu praksu odnosi se na punu semestralnu kvotu koju student odrađuje.

Nastavnici i suradnici koji će izvoditi nastavu na stručnom prijediplomskom studiju Menadžment u gastronomiji i kultura hrane u ak. godini 2026./2027.:

ZAPOSLENICI VELEUČILIŠTA	
izv. prof. dr. sc. Dijana Drandić, profesor stručnog studija u trajnom izboru	ddrandic@iv.hr
dr. sc. Mario Bogdanović, profesor stručnog studija u trajnom izboru	mbogdanov@iv.hr
dr. sc. Boris Marjanović, profesor stručnog studija	bmarjanovic@iv.hr
dr. sc. Daglas Koraca, profesor stručnog studija	dkoraca@iv.hr
mr. sc. Andrea Vareško, viši predavač	avaresko@iv.hr
mr. sc. Edo Cetina, viši predavač	ecetina@iv.hr
Dino Krivičić, predavač	dkrivicic@iv.hr
Viktor Vojnić, predavač	vvojnic@iv.hr
Ivan Simetić, predavač	isimetic@iv.hr
Josipa Bilić	jbilic@iv.hr

VANJSKI SURADNICI VELEUČILIŠTA	
izv. prof. dr. sc. Mauro Dujmović	mauro.dujmovic@unipu.hr
nasl. izv. prof. dr. sc. Marko Paliaga	marko@rovinj.hr
izv. prof. dr. sc. Lorena Lazarić	lorena.lazaric@unipu.hr
dr. sc. Igor Lukić, naslovni profesor stručnog studija u trajnom izboru, znanstveni savjetnik	igor@iptpo.hr
dr. sc. Sanja Radeka, naslovni profesor stručnog studija u trajnom izboru, znanstvena savjetnica	sanja@iptpo.hr
dr. sc. Karolina Brkić Bubola, predavač, viša znanstvena suradnica	karolina@iptpo.hr
dr. sc. Marin Krapac, naslovni viši predavač	marin.krapac@gmail.com
mr. sc. Albert Mendica, predavač	amendica@iv.hr
Edmondo Šuran, predavač	edmondo.suran@azrri.hr
Jasenka Kapuralin, predavač	jasenka.kapuralin@azrri.hr
Vladimir Filipović, predavač	vfilipovi@iv.hr
David Košara, predavač	dkosara@iv.hr

Popis programa sa satnicom, nastavnim oblicima, načinom polaganja ispita i popisom literature na stručnom prijediplomskom studiju Menadžment u gastronomiji i kultura hrane

Istarsko veleučilište
Università Istriana di scienze applicate

Naziv predmeta	**Osnove računovodstva**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	obavezni	
Godina	1/I	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	6
	Broj sati (P+V+S)	30+15+15

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Osnovni je cilj predmeta ovladavanje osnovama računovodstvene teorije i metode, temeljnim znanjima iz računovodstva te osposobljavanje za njihovu primjenu pri praćenju i proučavanju poslovanja. Ovladavanje računovodstvenim tehnikama i vještinama knjiženja, razvijanje računovodstvene logike obuhvata poslovnih događaja, sagledavanje uzročno-posljedičnih relacija stvarnih ekonomskih događanja u poslovnom okruženju

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema preduvjeta za upis kolegija.

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1.Odabrati, interpretirati i povezati temeljne pojmove te primijeniti specifičnosti metodologije računovodstvenog obuhvata imovine, obveza, kapitala, prihoda i rashoda.
2.Primjenjivati regulativu vezanu uz sustav računovodstva.
3.Izraditi temeljna financijska izvješća.
4.Primjenjivati računovodstveni sustav kroz računovodstveni obuhvat poslovnih promjena, odnosno planiranje, evidentiranje i praćenje izvršenja financijskog plana.
5.Upotrijebiti računovodstvene informacije sadržane u temeljnim financijskim izvještajima kao osnove uspješnog odlučivanja.

1.4. Sadržaj predmeta

1. Uvod u predmet i metodologiju računovodstvenog obuhvaćanja.
2. Upoznavanje s računovodstvom, mjestom i ulogom računovodstva u suvremenom poslovnom okruženju.
3. Upoznavanje s osnovnom računovodstvenom regulativom, upoznavanje računovodstvenih načela, standarda i politika.
4. Financijsko izvještavanje: upoznavanje sa izradom temeljnih financijskih izvještaja – izvještaja o financijskom položaju, izvještaja o dobiti, izvještaja o novčanim tokovima, izvještaja o promjenama glavnice i bilježaka uz financijske izvještaje.
5. Analiza, interpretacija i uporaba financijskih izvještaja od strane internih i eksternih korisnika pri donošenju poslovnih, investicijskih i financijskih odluka.
6. Ovladavanje osnovama teorije i metodama računovodstva imovine, obveza i kapitala
7. Ovladavanje osnovama teorije i metodama računovodstva prihoda i rashoda.
8. Evidentiranje nastalih poslovnih događaja i utvrđivanje poslovnog rezultata

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☒ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		
1.7. Obveze studenata		

Da položi kolegij, student/studentica mora:
1. Prisustvovati predavanjima i vježbama - najmanje 70%, pripremati se za nastavu svakog tjedna utvrđivanjem i ponavljanjem gradiva iznijetog na predavanjima i vježbama proteklog tjedna, aktivno se uključiti u nastavni proces rješavanjem zadataka, odgovorima na postavljena pitanja i sudjelovanjem u diskusiji.
2. Izraditi samostalni zadatak/seminar vezan uz konkretan računovodstveni problem, obračune ili knjiženja i predati u roku koji utvrdi predmetni nastavnik ili asistent te izvršiti njegovu prezentaciju prema dogovoru s predmetnim nastavnikom/asistentom,
3.Pristupiti testovima tijekom nastave u okviru kontinuirane provjere znanja:
Test I- sastavljanje financijskih izvještaja
Test II- računovodstveno praćenje poslovnih događaja

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Seminarski zadatak	Test 1	Test 2	Prag	Max
I1	2%	10%			6%	12%
I2	3%				1,5%	3%
I3			10%		5%	10%
I4		10%	20%	10%	20%	40%
I5				35%	17,5%	35%
Udio u ECTS	5%	20%	30%	45%	50%	100%
Ukupno	0,3	1,2	1,8	2,7		6

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	12%	6%	12%
I2	3%	1,5%	3%
I3	10%	5%	10%
I4	40%	20%	40%
I5	35%	17,5%	35%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	6		6

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu.
Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Preduvjet pristupa ispitu je prihvaćena i vrednovana prezentacija koncepta završnog rada.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi“ do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1) Skupina autora (red. L. Žager):Računovodstvo I – računovodstvo za neračunovođe, Hrvatska zajednica računovođa i financijskih djelatnika, Zagreb, 2016.
2) Skupina autora (red. N. Dečman): Računovodstvo I – priručnik za vježbe, Hrvatska zajednica računovođa i financijskih djelatnika, Zagreb, 2016.
3) Materijali sa e-učenja

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

1)Skupina autora (red. D. Gulin i L. Žager): Računovodstvo, Hrvatska zajednica računovođa i financijskih djelatnika, Ekonomski fakultet Zagreb, Zagreb, 2010.
2) Skupina autora (red. D. Gulin): Računovodstvo II – evidentiranje poslovnih procesa, Hrvatska zajednica računovođa i financijskih djelatnika, Zagreb 2018.

3) Međunarodni standardi financijskog izvještavanja 4) Hrvatski standardi financijskog izvještavanja 5) Zakon o računovodstvu
1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
1) Skupina autora (red. L. Žager):Računovodstvo I – računovodstvo za neračunovođe, Hrvatska zajednica računovođa i financijskih djelatnika, Zagreb, 2016.	10	50
2) Skupina autora (red. N. Dečman): Računovodstvo I – priručnik za vježbe, Hrvatska zajednica računovođa i financijskih djelatnika, Zagreb, 2016.	10	50

1.12. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija
Evaluacija nastave, studentska anketa

Istarsko veleučilište
Università Istriana di scienze applicate

Naziv predmeta	**Mikroekonomija**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	obavezni	
Godina	1/I	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	6
	Broj sati (P+V+S)	30+0+15

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj je predmeta da studenti upoznaju osnovne postavke mikroekonomije te da se uvedu u način ekonomskoga promišljanja pri analizi mikroekonomskoga okruženja, a stečena znanja primjene prilikom donošenja poslovnih odluka.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema preduvjeta za upis kolegija.

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Pravilno tumačiti i interpretirati temeljne mikroekonomske pojmove
2. Identificirati karakteristike ponude, potražnje i tržišta faktora proizvodnje te opisati osnovne čimbenike koji utječu na ponudu, potražnju i tržišta faktora proizvodnje
3. Opisati i interpretirati ponašanje potrošača i izbore u uvjetima nesigurnosti
4. Razlikovati temeljne pojmove proizvodnje i vrste troškova proizvodnje
5. Usporediti temeljne tržišne strukture te prepoznati osnovne konkurentske strategije
6. Navesti i usporediti osnovne izvore neuspjeha tržišta
7. Analizirati i raspraviti procese i događaje u hrvatskom gospodarstvu na unaprijed zadane teme

1.4. Sadržaj predmeta

1. Uvodna razmatranja.
2. Osnove ponude i potražnje.
3. Ponašanje potrošača.
4. Pojedinačna i tržišna potražnja. Izbori u uvjetima nesigurnosti.
5. Proizvodnja.
6. Trošak proizvodnje.
7. Maksimalizacija profita i konkurentna ponuda.
8. Analiza konkurentnih tržišta.
9. Tržišna moć: monopol i monopson.
10. Monopolistička konkurencija i oligopol.
11. Teorija igara i konkurentska strategija.
12. Tržište faktora proizvodnje.
13. Eksternalije i javna dobra.

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☒ seminari i radionice	☒ samostalni zadaci ☒ diskusije

	☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Pohađanje predavanja i seminara. Izrada i prezentacija seminarskog zadatatka. Polaganje ispita na osnovama zadane literature (provjera znanja i razumijevanja usmeno ili pisano). Napomena: U aktivnost se računa studentski angažman pri rješavanju zadataka na nastavi.

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Moguća su dva oblika vrednovanja postignuća:

- Kontinuirana provjera tijekom nastave
- Pristupanje ispitu

Kontinuirana provjera:

Ishod	Aktivnosti na nastavi	Seminarski zadatak	Provjera znanja i razumijevanja (usmeno ili pisano)	Prag	Max
I1	5%		10%	7,5%	15%
I2	5%		5%	5%	10%
I3	5%		5%	5%	10%
I4	5%		5%	5%	10%
I5		10%	5%	7,5%	15%
I6		15%	5%	10%	20%
I7		20%		10%	20%
Udio u ECTS	20%	45%	35%	50%	100%
Ukupno	1,2	2,7	2,1		6

Ispitni rok:

Ishod	Ispit	Prag	Max
I1	15%	7,5%	15%
I2	10%	5%	10%
I3	10%	5%	10%
I4	10%	5%	10%
I5	15%	7,5%	15%
I6	20%	10%	20%
I7	20%	10%	20%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	6		6

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Preduvjet pristupa ispitu je prihvaćen i pozitivno vrednovan seminarski zadatak.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi“ do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura

1. Pindyck, R. S. & Rubinfeld, D. L. (2022). Mikroekonomija (7. izd.). Zagreb: MATE d. o. o.
2. Materijali sa e-učenja.

1.10. Dopunska literatura

1. Samuelson, P. A. & Nordhaus, W. D. (2011). Ekonomija (19. izd.). Zagreb: MATE d. o. o. (prvi dio udžbenika „Mikroekonomija“, ne i drugi dio „Makroekonomija“).
2. Colander, D. C. (2020). Microeconomics (11th ed.). New York: McGraw-Hill.
3. Benić, Đ. (2012). Mikroekonomija: menadžerski pristup. Zagreb: Školska knjiga.

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Pindyck, R. S. & Rubinfeld, D. L. (2022). Mikroekonomija (7. izd.). Zagreb: MATE d. o. o.	10	50

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

Evaluacija nastave, studentska anketa.

Naziv predmeta	**Menadžment**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	obvezni	
Godina	1/I	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	6
	Broj sati (P+V+S)	30+0+30

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj predmeta je osposobiti studente za upotrebu temeljnih pojmova i funkcija menadžmenta, osposobiti studente za kvalitetnu provedbu procesa planiranja, organiziranja, kadroviranja, vođenja i kontroliranja. Studenti će dobiti temeljna znanja o posebnostima menadžmenta kako bi u nastavku studija mogli bolje prihvaćati zakonitosti i tehnike upravljanja i koristit se menadžerskim tehnikama.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Obveze studenata definirane su Pravilnikom o studiranju.

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

Nakon odslušanog i položenog predmeta student će biti sposoban:

1. Pravilno tumačiti temeljne pojmove menadžmenta,
2. Objasniti i analizirati funkcije menadžmenta,
3. Sažeti i analizirati povijesni sustav razvoja znanosti o menadžmentu,
4. Utvrditi elemente poslovnih sustava,
5. Identificirati i upotrijebiti temeljne pokazatelje poslovanja,
6. Primijeniti stečena znanja iz područja menadžmenta u poslovanju.

1.4. Sadržaj predmeta

Pojmovno određenje i definiranje menadžmenta. Povijesni razvoj teorija menadžmenta. Razvoj znanosti o menadžmentu. Temeljne funkcije menadžmenta: planiranje, organiziranje, kadroviranje, vođenje i kontroliranje. Etika i društvena odgovornost menadžmenta. Menadžersko planiranje: temeljne odrednice planiranja, pojam, sadržaj, vrste, razine i tipovi planiranja, etape u procesu planiranja. Vizija, misija i ciljevi poduzeća. Menadžersko predviđanje, strategije i strateško planiranje. Organiziranje, organizacija i vrste organizacijskih struktura. Poslovne i procesne funkcije, vrste i posebnosti poslovnih funkcija poduzeća. Organizacija i projektiranje radnih mjesta u poduzeću. Metode za unapređivanje organizacije. Etape za unapređivanje organizacije. Opći pristup vođenju. Aktivnosti vođenja. Modeli ponašanja. Motivacija: pristupi i teorije motivacije, motivacijski čimbenici. Modeli vodstva i ključne varijable vodstva. Međuljudski odnosi, grupe i konflikti. Menadžersko komuniciranje, vrste i oblici komunikacije. Menadžersko kontroliranje: modeli i tehnike.

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☒seminari i radionice ☐vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☒ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Obveze studenata definirane su Pravilnikom o studiranju.

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Samostalni zadaci	Seminar /prezentacija	Prag	Max
I1	2%			1%	2%
I2	3%			1,5%	3%
I3	5%	5%	5%	7,5%	15%
I4		40%	5%	22,5%	45%
I5		10%	25%	17,5%	35%
Udio u ECTS	10%	55%	35%	50%	100%
Ukupno	0,6	3,3	2,1		6

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	2%	1%	2%
I2	3%	1,5%	3%
I3	15%	7,5%	15%
I4	45%	22,5%	45%
I5	35%	17,5%	35%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	6		6

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu.
Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Preduvjet pristupa ispitu je prihvaćena i vrednovana prezentacija koncepta završnog rada.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi“ do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1.Buble, M.,(2010). Menadžment, Ekonomski fakultet Split
2.Rupčić, N. (2018). Suvremeni menadžment – teorija i praksa. Rijeka, Sveučilište u Rijeci
3.Materijali sa e-učenja

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

Bahtijarević-Šiber, F., Sikavica, P., Pološki Vokić, N., (2008). Suvremeni menadžment – vještine, sustavi i izazovi, Školska knjiga Zagreb.

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Buble, M., (2010). Menadžment, Ekonomski fakultet Split	10	50

Rupčić, N. (2018). Suvremeni menadžment – teorija i praksa. Rijeka, Sveučilište u Rijeci	online	50
1.12. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija		
Evaluacija nastave, studentska anketa		

Naziv predmeta	**Poduzetništvo u gastronomiji i turizmu**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obvezni	
Godina	1/I	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	5
	Broj sati (P+V+S)	30+0+15

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Studente upoznati s osnovnim pojmovima poduzetništva i pravnim oblicima poduzeća. Približiti studentima poduzetnički duh i probuditi u njima kreativno razmišljanje u svrhu istraživanje tržišnih prilika. Cilj je studentima približiti proces stvaranja dodatnih vrijednosti koristeći s jedne strane resurse i tehnologiju na raspolaganju a s druge strane sve zahtjevnije potrebe gosta i fluidnog tržišta.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema uvjeta za upis kolegija

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Analizirati različite vrste poduzeća i njihove pravne oblike
2. Obrazložiti važnost poduzetništva i njegovu ulogu u nacionalnom gospodarskom razvoju
3. Rangirati tipove poduzetnika prema ključnim osobinama uspjeha
4. Kritički analizirati ulogu ugostiteljskog poduzeća i njegov položaj u okolini
5. Predložiti poslovni plan i način kontrole njegove provedbe

1.4. Sadržaj predmeta

1. Pravni oblici poduzeća u Svijetu i Republici Hrvatskoj
2. Značenje i oblici poduzetništva
3. Važnost poduzetništva i malog poduzeća
4. Prednosti i nedostaci malog poduzeća
5. Poduzetnički proces – od ideje do poduzetničkog poduhvata
6. Razine menadžmenta i potrebne vještine
7. Znanje, vještina i talent poduzetnika
8. Opcije ulaska u poduzetništvo
9. Inovativni menadžment u Gastronomiji
10. Okolina poduzeća
11. Vizija misija i ciljevi poduzeća
12. Specifičnosti ugostiteljskih poduzeća
13. Sustavi i tehnike kontrole u uslužnim djelatnostima

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☒ rad na slučaju iz prakse ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Izrada seminarskog rada na temelju proučavanja slučajeva iz prakse

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Seminar /prezentacija	Prag	Max
I1	5%		2,5%	5%
I2	5%		2,5%	5%
I3	10%	10%	10%	20%
I4		20%	10%	20%
I5		50%	25%	50%
Udio u ECTS	20%	80%	50%	100%
Ukupno	1	4		5

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	5%	2,5%	5%
I2	5%	2,5%	5%
I3	20%	10%	20%
I4	20%	10%	20%
I5	50%	25%	50%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	5		5

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Preduvjet pristupa ispitu je prihvaćena i vrednovana prezentacija koncepta završnog rada.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi“ do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Bartoluci, M. (2013), Upravljanje razvojem turizma i poduzetništva, Školska knjiga, Zagreb.
2. Trezner, Ž. (2019). Odgovorno poduzetništvo u suvremenom turizmu, priručnik za razvoj novih turističkih proizvoda i pokretanje poduzetničkog pothvata. Solin: Grad Solin.
3. Škrtić, M.; Mikić.M.: Poduzetništvo, 2011, Sinergija, Zagreb
4. Cerović, Z..: Hotelski menadžment, 2003. Fakultet za turistički i hotelski menadžment, Opatija
5. Materijali sa e-učenja

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

1. Srića, V.: Inventivni menadžer u 100 lekcija, 2003. Znanje d.d., Zagreb
2. Drucker P.: Efikasan direktor, 2001. Binoza Press, Zagreb

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*

Bartoluci, M. (2013), Upravljanje razvojem turizma i poduzetništva, Školska knjiga, Zagreb.	10	50
1.12. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija		
Evaluacija nastave, studentska anketa		

Naziv predmeta	**Poslovna informatika**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	redovni	
Godina	1/I	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	3
	Broj sati (P+V+S)	15+15+0

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Upoznati koncepte informatike kao znanstvene i praktične poslovne discipline, razumjeti osnovni princip rada računala i primjenu informatičkih tehnologija u interakciji sa poslovnim procesima. Usvojene vještine i kompetencije omogućile bi studentu korištenje potrebnih programskih alata u menadžerskom poslovanju.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Objasniti koncepte primjene informacijsko komunikacijske tehnologije u poslovanju
2. Identificirati osnovne dijelove informacijskog sustava, te ih međusobno razlikovati s obzirom na ciljeve i funkcionalnost u poslovnoj praksi
3. Analizirati prednosti i nedostatke upotrebe menadžerskih sustava podrške i sustava temeljenih na znanju u procesu donošenja odluka
4. Utvrditi važnost računalnih mreža i web tehnologija za suvremeno poslovanje
5. Koristiti programske alate za rješavanje zadataka iz područja obrade poslovnih dokumenata, poslovnih analiza i izvješćivanja, kreiranja baza podataka te izrade poslovnih prezentacija

1.4. Sadržaj predmeta

1. Podaci, informacije, znanje.
2. Hardver, softver, računalne mreže i World Wide Web.
3. E- poslovanje i suvremeno poslovanje.
4. Informacijska tehnologija i trendovi u poslovanju.
5. Sustavi temeljeni na znanju.
6. Menadžerski sustavi podrške.
7. Sigurnost informacijskih sustava.
8. Obrada dokumenata u poslovanju.
9. Proračunske tablice, poslovne prezentacije.
10. Liste i baze podataka

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☐ seminari i radionice ☒ vježbe ☒obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☒ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		
1.7. Obveze studenata		

1. izrada praktičnih zadataka,
2. izrada i prezentacija samostalnog zadatka
3. timski rad,
4. polaganje završnog ispita

1.8. ***Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu***

Moguća su dva oblika vrednovanja postignuća:

- **Kontinuirana provjera tijekom nastave**
- **Pristupanje ispitu**

Kontinuirana provjera:

ishod	Praktični zadatak	Samostalni zadatak	Timski rad	Prag	Max
I1	5%		10%	7,5%	15%
I2	5%		15%	10%	20%
I3			15%	7,5%	15%
I4			10%	5%	10%
I5		40%		20%	40%
Udio u ECTS	10%	40%	50%	50%	100%
Ukupno	0,3	1,2	1,5		3

Ispitni rok:

ishod	Pisani ispit	Prag	Max
I1	15%	7,5%	15%
I2	20%	10%	20%
I3	15%	7,5%	15%
I4	10%	5%	10%
I5	40%	20%	40%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	3		3

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi" do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

Praktični zadaci: Studenti su obvezni samostalno izraditi praktične zadatke iz programskog paketa MS OFFICE. Studenti zadatak dobivaju na nastavi u okviru vježbi (rad na računalu). Na početku akademske godine u prvih par tjedana nastave, a u okviru vježbi studente se upoznaje sa programskim paketom MS Office. Vježbe na računalima (MS Office programski paket) se odvija cijeli semestar pri čemu se kontinuirano prati rad svakog studenta. Studenti aktivno sudjeluju u rješavanju postavljenih problema / realizaciji vježbi – radu na računalima
Seminarski rad: Svaki student obavezan je napisati i prezentirati seminarski rad na danu temu
Završni ispit piše se na temelju unaprijed definirane osnovne i dopunske literature te prema objavljenom rasporedu početku akademske godine (semestra).
Završni ispit je obavezan.
Uvjet za pristupanje završnom ispitu za redovite studente je: izrada seminara i praktičnog zadatka

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Varga, M. & Strugar, I. (2016). Informacijski sustavi u poslovanju. Zagreb: Sveučilište u Zagrebu, Ekonomski fakultet.
2. Panian, Ž. & Strugar, I. (2013). Informatizacija poslovanja. Zagreb: Sveučilište u Zagrebu, Ekonomski fakultet.
3. Materijali sa e-učenja

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

1. Spremić, M. (2017). Digitalna transformacija poduzeća. Zagreb: Sveučilište u Zagrebu, Ekonomski fakultet.
2. Turban, E., Pollard, C. & Wood, G. (2018). Information Technology for Management: On-Demand Strategies for Performance, Growth and Sustainability (11th ed.). Hoboken: Wiley.

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Varga, M. & Strugar, I. (2016). Informacijski sustavi u poslovanju. Zagreb: Sveučilište u Zagrebu, Ekonomski fakultet.	10	50
Panian, Ž. & Strugar, I. (2013). Informatizacija poslovanja. Zagreb: Sveučilište u Zagrebu, Ekonomski fakultet	10	50

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

Evaluacije nastave; studentska anketa

Naziv predmeta	**Osnove ugostiteljstva**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	obavezni	
Godina	1/I	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	5
	Broj sati (P+V+S)	30+30+0

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj kolegija je upoznati studente o osnovama ugostiteljstva od izbora namirnica i pripreme jela, usluživanja hrane i pića. Kolegij će se baviti osnovama kulinarstva i vrijednostima kuhara u transformaciji poljoprivrednih proizvoda u gotova jela ili proizvode s ciljem postizanja potrebitog znanja, vještina i umijeća za uspješno razumijevanje i organizaciju kuhinje. Kolegij ima za zadatak objasniti važnost ugostiteljskog posluživanja u cjelovitom razumijevanju ugostiteljstva (posluživanje hrane, posluživanje pića)

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Vrednovati različite vrste ugostiteljskih objekata, njihove specifičnosti i potrebe te opis poslova potrebnih za njihovo kvalitetno funkcioniranje kao i različite sustave poslovanja u ugostiteljstvu (Pansion, All inclusive, A la carte …)
2. Analizirati i interpretirati elemente pojedinog jela s razumijevanjem kompleksnosti i važnosti pojedinih elemenata naspram gotovog jela, obrazložiti koja je uloga svakog tehnološkog procesa u pripremi jela odnosno gotovljenju živežnih namirnica
3. Odabrati različite tehnološke postupke kulinarstva u pripremi različitih vrsta sirovina i namirnica te naučiti osnovne vrijednosti pojedinih vrsta (grupa) jela, funkcionalne i socijalne razloge postojanja takvih jela, te njihovo mjesto u gastronomiji i ljudskoj prehrani
4. Argumentirati smisao i sadržaj jela, osobito naspram povijesnih, tradicionalnih, teritorijalnih, uzgojnih ili prerađivačkih okolnosti, koje su ujedno i pretpostavka kreiranja nazivlja pojedinih jela
5. Kritički prosuđivati temeljne stručne postavke za sastavljanje jelovnika prema vrstama i namjeni te prema različitim potrebama i prilikama (pansionski jelovnik, alla carte jelovnik, buffet jelovnik i sl.)
6. Analizirati ulogu sommelijerstva u ugostiteljstvu te naučiti i primijeniti pravila slaganja jela i vina sukladno uvaženim stručnim kriterijima ali i prema novijem slobodnijem (neformalnom) pristupu uz poštivanje tradicije i lokalnih običaja.
7. Primijeniti sve faze uslužnih procesa hrane, tradicionalan i suvremen pristup, kreativnost i nove ideje
8. Vrednovati osnovne vrste pića i predložiti način njihovog posluživanja, upoznati vrste barova i obrazložiti njihovu komplementarnost, sitni inventar u baru, osoblje u baru i radne obveze.
9. Kritički prosuditi vrijednosti koje proizlaze iz promišljene pripreme jela i korištenja resursa s ciljem smanjenja otpada iz kuhinje s posljedičnim utjecajem na ekologiju i ekonomiju

1.4. Sadržaj predmeta

Kolegijem će se obraditi temeljna znanja iz ugostiteljstva odnosno iz kulinarstva i usluživanja hrane podijeljena u 3 cjeline:
- Osnove kulinarstva
- Osnove usluživanja hrane
- Osnove pripreme i usluživanja alkoholnih i bezalkoholnih pića

Studenti će se upoznati s ulogom kuhara i drugog kulinarskog osoblja u procesima pripreme jela, od nabavke i skladištenja namirnica preko tehnoloških procesa pripreme, dogotovljavanja jela i slaganja jela pa sve do načina njegovog usluživanja. Navedeno će se opisati u različitim poslovnim okolnostima i u različitim uslužnim objektima, od pučkih kuhinja i pripreme velikih količina obroka, preko konoba i restorana do hotelske pansionske ili alla carte usluge.

Uloga i zadatak gastronomije (kulinarstva) u ljudskoj prehrani; uloga u ugostiteljstvu; organizacija radnoga procesa u profesionalnoj kuhinji; organiziranje procesa u različitim uvjetima poslovanja; kuhinjska hijerarhija
Kuharska opreme i alati; Ustroj kuhinje; kulinarski blok (topla kuhinja, hladna kuhinja, slastičarna);
Usklađenost kuhinje na vodoravnoj i vertikalnoj razini s ostalim odjelima; osoblje u profesionalnoj kuhinje i ekonomičnost rada; Tipovi dnevnih obroka; tehnološki procesi pripreme i dogotovljavanja hrane; Uloga termičke obrade živežnih namirnica; pripremanje, gotovljenje, čuvanje i uporaba ekstrakta, marinada, smjesa, nadjeva, sredstava za zgušnjavanje, mješavina s maslacem, temeljaca i umaka; Stručni izrazi, kuharski vokabular; Opisi i nazivi jela; Temeljne značajke i podjela različitih tipova jela; Dizajn, izlaganje, prezentacija i posluživanje jela; Pravilno nuđenje i posluživanju jela; Posluživanje jela na tanjuru, posluživanje jela na plitici, izlaganje i posluživanje jela na bufffetu;
Sommelier: uloga i specifičnosti posla, pribor i tehnika slaganja jela i vina (engleska varijanta, francuska varijanta, talijanska varijanta, spajanje po tradiciji, kreativne varijante); Poznavanje i posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića; Poznavanje rada bara; Menu-i i jelovnici

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☐ seminari i radionice ☒ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☐ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☒ ostalo Formalno, u grupama, teorijski dio povezan s praktičnim, individualni pristup po potrebi _____
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Pohađanje predavanja i vježbi u određenom postotku, polaganje kolokvija, polaganje ispita.

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi – timski zadatak	Vježbe i radionica	Prag	Max
I1	5%		2,5%	5%
I2	5%		2,5%	5%
I3	5%		2,5%	5%
I4	10%		5%	10%
I5		10%	5%	10%
I6		20%	10%	20%
I7		15%	7,5%	15%
I8		20%	10%	20%
I9		10%	5%	10%
Udio u ECTS	25%	75%	50%	100%
Ukupno	1,2	3,8		5

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	5%	2,5%	5%
I2	5%	2,5%	5%
I3	5%	2,5%	5%
I4	10%	5%	10%
I5	10%	5%	10%
I6	20%	10%	20%
I7	15%	7,5%	15%
I8	20%	10%	20%
I9	10%	5%	10%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	5		5

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu.
Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Preduvjet pristupa ispitu je prihvaćena i vrednovana prezentacija koncepta završnog rada.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi“ do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	**nedovoljan (1)**
50,00-59,99	**dovoljan (2)**
60,00-74,99	**dobar (3)**
75,00-89,99	**vrlo dobar (4)**
90,00-100,00	**izvrstan (5)**

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Galičić, V. (2012). Uvod u ugostiteljstvo. Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija
2. Ratkajec, S. (2014). Ugostiteljsko posluživanje : priručnik za poslužitelje jela i pića. Zagreb: Hrvatska obrtnička komora.
3. Materijali sa e-učenja

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

1. Aškarin Ažić, M. (2018). Upravljanje odnosima s gostima u turizmu i ugostiteljstvu. Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija
2. Ivanović, S.. (2012). Ekonomika ugostiteljstva, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Galičić, V. (2012). Uvod u ugostiteljstvo, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija	20	50

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

Evaluacija nastave, studentska anketa

Istarsko veleučilište
Università Istriana di scienze applicate

Naziv predmeta	**Marketing u gastronomiji**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obavezan	
Godina	1/II	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	6
	Broj sati (P+V+S)	30+0+30

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj kolegija je osposobiti studente za primjenu koncepta marketinga na tržištu gastronomske ponude.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Identificirati i analizirati tržište i tržišne potrebe, te oblikovati i vrednovati tržišne segmente na temelju identificiranih potreba na tržištu gastronomske ponude.
2. Temeljem identifikacije tržišnih segmenata identificirati koristi za potrošača i predložiti ključna obilježja usluge po segmentima na tržištu gastronomske ponude.
3. Predložiti i vrednovati instrumente marketinškog miksa usluga na tržištu gastronomske ponude: usluga, promocija, cijena, distribucija, procesi, osobe, fizičko okruženje.
4. Kreirati i obraniti rješenje u obliku plana marketinških aktivnosti gastronomske ponude s financijskom kvantifikacijom aktivnosti.
5. Vrednovati mogućnost primjene koncepta marketinga u praksi na tržištu gastronomske ponude.

1.4. Sadržaj predmeta

1. Uvod u marketing, osnovni pojmovi, razvoj i proces.
2. Marketing u gastronomiji, specifičnosti tržišta gastronomske ponude.
3. Analiza tržišta gastronomske ponude – analiza okruženja, segmentacija tržišta, vrijednosti-koristi, proces jednostavne segmentacije, odabir ciljnog tržišta, pozicioniranje.
4. Potrebe na tržištu gastronomske ponude, identifikacija vrijednosti/koristi za potrošače.
5. Marketinški miks usluga 7P, definiranje marketinškog miksa na tržištu gastronomske ponude – usluga, promocija, cijena, distribucija, procesi, osobe, fizičko okruženje.
6. Financijska kvantifikacija marketinških aktivnosti.
7. Izrada operativnog plana marketinških aktivnosti na primjeru tržišta gastronomske ponude.
8. Radionice: studije slučaja i praktični zadaci na primjeru tržišta gastronomske ponude.

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☒ ostalo - Projektni zadatak
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Pohađanje predavanja i seminara. Polaganje ispita na osnovama zadane literature te izrada i prezentacija projektnog zadatka prema uputama nastavnika

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Projektni zadatak	Prezentacija	Prag	Max
I1	10%	-	5%	10%
I2	10%	-	5%	10%
I3	10%	-	5%	10%
I4	15%	15%	15%	30%
I5	40%	-	20%	40%
Udio u ECTS	85%	15%	50%	100%
Ukupno	5,1	0,9		6

Ispitni rok:

ishod	Pismeni ispit	Prag	Max
I1	10%	5%	-
I2	10%	5%	-
I3	10%	5%	-
I4	30%	15%	-
I5	40%	20%	100%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	6		6

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu.
Preduvjet pristupa ispitu je prihvaćen projektni zadatak i vrednovana prezentacija.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi" do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Marjanović, B.: „Primjena marketinga u gastronomiji", predavanja u elektroničkom obliku, Istarsko Veleučilište - Università Istriana di scienze applicate, ak. god. 2021./2022.
2. grupa autora: „Marketing", Adverta, Zagreb 2004. (odabrana poglavlja);
3. Senečić, J., Grgona, J. "Marketing menadžment u turizmu", Mikrorad, Zagreb, 2006. (odabrana poglavlja);
4. Marjanović, B.; Žufić Košara, T.: „Marketing: zbirka zadataka (Skripta)", Politehnika Pula, Pula, 2014.

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

1. Kotler, P.; Keller K.L., Martinović, M.: „Upravljanje marketingom, 14. izdanje", Mate d.o.o., Zagreb 2014. godina (odabrana poglavlja);
2. Martinović, M.: Marketing u Hrvatskoj – 55 poslovnih slučajeva, Mate d.o.o., Zagreb 2012. godina (odabrana poglavlja);

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
grupa autora: Marketing, Adverta	10	50

Senečić, J., Grgona, J.: Marketing menadžment u turizmu, Mikrorad	10	50
Kotler, P.; Keller K.L., Martinović, M.: Upravljanje marketingom, 14. izdanje	10	50
1.12. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija		
Evaluacija nastave, studentska anketa		

Naziv predmeta	**Upravljanje financijama**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obavezni	
Godina	1/II	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	6
	Broj sati (P+V+S)	30+0+30

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Opći cilj kolegija je osposobiti studente za samostalno upravljanje financijama u poduzeću ili profitnoj jedinici. Specifični ciljevi kolegija su osposobiti studente da samostalno izaberu optimalni izvor financiranja, napraviti financijski analizu i financijski plan, upravljati gotovinom, upravljati potraživanjima i dugovanjima, upravljati zalihama, provesti ocjenu isplativosti ulaganja, procijeniti i predložiti optimalnu kapitalnu strukturu, izračunati operativnu i financijsku strukturu, izračunati trošak kapitala, procijeniti vrijednosti poduzeća.
Kolegij je fokusiran na upoznavanje teorijske i praktične osnove upravljanja financijama, a poseban naglasak bit će na praktičnoj primjeni i rješavanju financijskih zadataka. Sudjelovanjem u aktivnostima studenti će biti sposobni za samostalno upravljanje financijama u poduzeću ili profitnoj jedinici.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Obveze studenata definirane su Pravilnikom o studiranju.

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

Nakon odslušanog i položenog kolegija student će razviti opća znanja i temeljno poznavanje osnovnih zakonitosti upravljanja financijama, te unaprijedit opće i specifične kompetencije.

1. Prikupljati, analizirati, upravljati i prezentirati financijske informacije,
2. Izraditi financijske analize i financijski plan,
3. Donijeti financijske odluke,
4. Objasniti financiranje poslovanja i financijskog tržišta,
5. Objasniti financijsko restrukturiranje i vremenske vrijednosti novca,
6. Prilagoditi poslovanje novim situacijama nastalim na financijskom tržištu,
7. Rješavati i donositi odluke u individualnom i timskom radu,
8. Primijeniti temeljna i specifična financijska znanja u upravljanu financijama poduzeća,
9. Primijeniti osnovna i specifična financijska načela
10. Upravljati financijama poduzeća ili profitnog centa,

1.4. Sadržaj predmeta

Uloga upravljanja financijama, poslovno porezno i financijsko okruženje, vremenska vrijednost novca, procjena vrijednosti dugoročnih vrijednosnica, rizik i prinos, analiza financijskih izvještaja, analiza sredstava financiranja, analiza novčanog toka i financijsko planiranje, pregled upravljanja obrtnim kapitalom, upravljanje gotovinom i utrživim vrijednosnicama, upravljanje potraživanjima i zalihama, kratkoročno financiranje, ocjena isplativosti ulaganja i procjena novčanog toka, tehnike ocjenjivanja isplativosti ulaganja, zahtijevani prinosi i trošak kapitala, operativna i financijska poluga, određivanje strukture kapitala, politika dividendi, tržište kapitala, dugoročni dug, dugoročni zajmovi i leasing, upravljanje financijama.

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☒seminari i radionice ☐vježbe ☒ obrazovanje na daljinu	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☒ radionica ☒ mentorski rad ☐ ostalo _____

	☐ terenska nastava	
1.6. Komentari		
1.7. Obveze studenata		
Obveze studenata definirane su Pravilnikom o studiranju.		
1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu		

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Radionica	Seminar /prezentacija	Prag	Max
I1	8%			4%	8%
I2		10%		5%	10%
I3		10%		5%	10%
I4		5%		2,5%	5%
I5		10%		5%	10%
I6		5%		2,5%	5%
I7		10%		5%	10%
I8			5%	2,5%	5%
I19			15%	7,5%	15%
I10			22%	11%	22%
Udio u ECTS	8%	50%	42%	50%	100%
Ukupno	0,5	3	2,5		6

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	8%	4%	8%
I2	10%	5%	10%
I3	10%	5%	10%
I4	5%	2,5%	5%
I5	10%	5%	10%
I6	5%	2,5%	5%
I7	10%	5%	10%
I8	5%	2,5%	5%
I9	15%	7,5%	15%
I10	22%	11%	22%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	6		6

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu.
Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Preduvjet pristupa ispitu je prihvaćena i vrednovana prezentacija koncepta završnog rada.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi“ do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Van Horne, J. C., i Wachowicz J. M. Jr. (2014). Osnove financijskog menadžmenta, Mate d.o.o., Zagreb.
2. Materijali sa e-učenja

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

Novak, B., Odlučivanje u financijskom upravljanju, Ekonomski fakultet Osijek

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Van Horne, J. C., i Wachowicz J. M. Jr. (2014). Osnove financijskog menadžmenta, Mate d.o.o., Zagreb.	10	50

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

Evaluacije nastave; studentska anketa

Istarsko veleučilište
Università Istriana di scienze applicate

Naziv predmeta	**Povrće, ljekovito i samoniklo bilje kao funkcionalna hrana**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obavezni	
Godina	1/II	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	6
	Broj sati (P+V+S)	30+30+0

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj kolegija je upoznati studente s najvažnijim rodovima, porodicama i vrstama povrća, ljekovitog i samoniklog bilja mediteranskog područja te njihovoj važnosti u prehrani. Studenti će se osposobiti za tehnologije uzgoja povrća i ljekovitog bilja visoke nutritivne vrijednosti.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Utvrditi vrste povrća, ljekovitog i samoniklog bilja na njihovoj morfološkoj razini
2. Analizirati osnovne komponenti kvalitete povrća, ljekovitog i samoniklog bilja
3. Povezati utjecaja tehnologije uzgoja na kvalitetu povrća i ljekovitog bilja
4. Procijeniti tehnološku zrelosti pojedinih vrsta za optimalno čuvanje i korištenje
5. Objasniti i odabrati tehnologije uzgoja najvažnijih vrsta povrća i ljekovitog bilja

1.4. Sadržaj predmeta

1. Osnove sistematike i taksonomije te povijest upotrebe povrća, ljekovitog, začinskog i samoniklog bilja
2. Gospodarska važnost povrća, ljekovitog, začinskog i samoniklog bilja i njihova rasprostranjenost
3. Morfologija: razumijevanje karakteristika i strukture različitih vrsta biljaka
4. Agro-ekološki uvjeti za uzgoj te utjecaj na sastav i kvantitetu nutritivnih i ne-nutritivnih spojeva
5. Osnove tehnologije uzgoja na otvorenom i u zaštićenom prostoru
6. Uloga gnojidbe, ishrane i zaštite u postizanju optimalne kvalitete
7. Osnove ekološkog uzgoja – dozvoljeni pripravci
8. Berba, dorada i čuvanje
9. Uzgoj najvažnijih vrsta iz porodica lukova (*Alliaceae*), štitarki (*Apiaceae*), glavočika (*Asteraceae*), kupusnjača (*Brassicaceae*), lobodnjača (*Chenopodiaceae*) tikvenjača (*Cucurbitaceae*), lepiranjača (*Fabaceae*) i pomoćnica (*Solanaceae*).
10. Uzgoj kultiviranog i sakupljanje samoniklog ljekovitog bilja prema zahtjevima tržišta
11. Uzgoj najvažnijih ljekovitih biljaka: kamilice (*Matricaria chamomilla* L.), nevena (*Calendula officinalis* L.); kadulja (*Salvia officinalis* L.), lavande (*Lavandula angustifolia* Mill. i *Lavandula hybrida* Reverchou), matičnjaka (*Melissa officinalis* L.), paprene metvica (*Mentha piperita* L.), timijana (*Thymus vulgaris* L.), ružmarina (*Rosmarinus officinalis*) i lovor (*Laurus nobilis* L.).

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☐ seminari i radionice ☒ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☒ laboratorij ☒ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Pohađanje predavanja i vježbi. Polaganje ispita na osnovama zadane literature te izrada i prezentacija rada/istraživanja prema uputama nastavnika

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Laboratorij	Prag	Max
I1	5%	5%	5%	10%
I2		30%	15%	30%
I3		15%	7,5%	15%
I4		20%	10%	20%
I5	5%	20%	12,5%	25%
Udio u ECTS	10%	90%	50%	100%
Ukupno	0,6	5,4		6

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	10%	5%	10
I2	30%	15%	30
I3	15%	7,5%	15
I4	20%	10%	20
I5	25%	12,5	25
Udio u ECTS	100%	50	100
Ukupno	6		6

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi" do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Lešić R., Borošić, J., Buturac, I., Herak Ćustić, M., Poljak, M., Romić, D. (2016). Povrćarsvo 3. dopunjeno izdanje, Zrinski, Čakovec
2. Šilješ I., Grozdanić Đ., Grgesina I. (1992). Poznavanje, uzgoj i prerada ljekovitog bilja. Školska knjiga, Zagreb.
3. Grlić, Lj. (1986):Enciklopedija samoniklog jestivog bilja.August Cesarec, Zagreb.
4. Materijali sa e-učenja

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

1. Rubatzky, V. E., Yamaguchi, M. 1997: World Vegetables, Second Ed., Chapman & Hall, London, odabrana poglavlja
2. Danica Kuštrak 2005: Farmakognozija i fitofarmacija, Profil Zagreb
3. Knežević, M. 2006:Atlas korovne, ruderalne i travnjačke flore. Poljoprivredni fakultet u Osijeku.
4. Znanstveni i stručni članci iz domene modula, objavljeni u časopisima i elektroničkim medijima

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Lešić R., Borošić, J., Buturac, I., Herak Ćustić, M., Poljak, M., Romić, D. (2016). Povrćarsvo 3. dopunjeno izdanje, Zrinski, Čakovec	10	50

1.12. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija		
Evaluacija kolegija, studentska anketa		

Istarsko veleučilište
Università Istriana di scienze applicate

Naziv predmeta	**Osnovna znanja o prehrani**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obavezni	
Godina	1/II	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	6
	Broj sati (P+V+S)	30+0+30

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Ciljevi ovog kolegija su: stjecanje osnovnih znanja o prehrani, mikroorganizmima u hrani te osnovama nutricionizma. Studenti kroz ovaj kolegij dobivaju smjernice pravilne prehrane, preporuke unosa pojedinih hranjivih tvari i informacije o trendovima suvremene prehrane.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Identificirati i usvojiti temeljne pojmove kod probave hrane, potrebe za energijom i hranjivim tvarima
2. Razlikovati mikroorganizme prisutne u hrani
3. Vrednovati metode zaštite namirnica od mikrobnog kvarenja
4. Analizirati temeljne pojmove u nutricionizmu
5. Kritički prosuditi poželjne i nepoželjne karakteristike hrane
6. Interpretirati podatke dobivene laboratorijskim metodama u analizi hrane
7. Interpretirati različite vrste dijeta i preporuke Svjetske zdravstvene organizacije
8. Vrednovati osobitosti mediteranske prehrane
9. Primijeniti pravila prema Codex Alimentarius
10. Izraditi HACCP plan za subjekte u poslovanju s hranom kroz projekt izrade HACCP plana

1.4. Sadržaj predmeta

- značaj prehrane i probave hrane te osnovne potrebe za energijom koje dolaze od: ugljikohidratima, bjelančevina i masti.
- nepoželjni sastojci hrane
- nutritivni alergeni.
- detekcija i identifikacija mikroorganizama u hrani (tradicionalne i nove metode).
- mikroorganizmi koji su važni u proizvodnji hrane,
- trovanjima mikrobno kontaminiranom hranom.
- zaštita namirnica od mikrobnog kvarenja fizikalno- kemijskim metodama, zračenjem, visokim tlakom i ultrazvukom.
- Dozvoljene koncentracije mikotosina u RH i svijetu.
- osnovni pojmovi u nutricionizmu i znanosti o prehrani
- laboratorijske metode u analizi hrane te interpretaciji podataka dobivenih metodama analize najvažnijih kemijsko fizičkih parametara i kemijskih sastojaka hrane.
- različite vrste prehrana (kod različitih bolesti)
- mediteranska prehrana
- glavni postulati u higijeni: prostora, opreme, namirnica i ljudi koji sudjeluju u lancu hrane.
- Codex Alimentarius i pojedine odredbe Zakona o hrani RH
- Izrada Plana provedbe i kontrole subjekta u poslovanju s hranom po načelima HACCP sustava

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja	☐ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža

	☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava	☒ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		
1.7. Obveze studenata		
Obveze studenata definirane su Pravilnikom o studiranju		
1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu		

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Radionica	Laboratorij	Prag	Max
I1	2%			1%	2%
I2	2%			1%	2%
I3	2%		5%	3,5%	7%
I4	4%		5%	4,5%	9%
I5			5%	2,5%	5%
I6			20%	10%	20%
I7		5%		2,5%	5%
I8		10%		5%	10%
I9		5%	5%	5%	10%
I10		30%		15%	30%
Udio u ECTS	10%	50%	40%	50%	100%
Ukupno	0,6	3	2,4		6

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	2%	1%	2%
I2	2%	1%	2%
I3	7%	3,5%	7%
I4	9%	4,5%	9%
I5	5%	2,5%	5%
I6	20%	10%	20%
I7	5%	2,5%	5%
I8	10%	5%	10%
I9	10%	5%	10%
I10	30%	15%	30%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	6		6

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi“ do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. M.L. Mandić: Znanost o prehrani, Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek, 2003
2. Senadin Duraković: Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996
3. Živković R. Dijetetika, Zagreb; medicinska naklada, 2002
4. Materijali sa e-učenja

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

G. Krešić: Trendovi u prehrani, Fakultet za menandžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija, 2012

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
M.L. Mandić: Znanost o prehrani, Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek, 2003	10	50

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

Evaluacija nastave, studentska anketa

Istarsko veleučilište
Università Istriana di scienze applicate

Naziv predmeta	**Engleski jezik u gastronomiji**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obavezni	
Godina	1/II	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	3
	Broj sati (P+V+S)	15+15+0

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj studijskog programa je kvalitativno unapređivanje stručnjaka za rad u ugostiteljstvu, hotelijerstvu i turizmu u poznavanju i primjeni engleskog jezika kao jezika struke. Cilj kolegija je podučiti studente osnovnom terminologijom na engleskom jeziku potrebnom za zanimanja i poslove koje bi studenti studijskog programa Menadžment u gastronomiji i kultura hrane mogli obavljati poput: menadžer odjela hrane i pića, organizator gastro manifestacija, catering menadžer, banquet menadžer, kreator jelovnika (menija), brand menadžer u gastronomiji, marketing menadžer u ugostiteljstvu, menadžera kvalitete hrane i/ili ljudskih resursa u gastronomiji, ali i druga zanimanja poput instruktora škole kuhanja, kuhara, i/ili sommeliera.
Tijekom nastave, seminara, projekata i vježbi studenti će stjecati praktična znanja i osnove o terminologiji na engleskom jeziku iz područja gastronomije, enologije, ugostiteljstva, hotelijerstva, menadžmenta i kulture hrane.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. analizirati osnovna načela tehničkog (stručnog) engleskog jezika u području gastronomije
2. objasniti znanje općeg i stručnog jezika u govornoj i pisanoj komunikaciji
3. primijeniti i obrazložiti različitu terminologiju tehničkog (stručnog) engleskog jezika u gastronomiji
4. prezentirati i komentirati teme iz područja struke;
5. napisati recept na engleskom jeziku
6. kreirati individualni jelovnik (meni) na engleskom jeziku
7. imenovati osnovnu terminologiju struke (Culinay Art Vocabulary)
8. kombinirati izraze korištene u poslovnoj komunikaciji (pismeno i usmeno);
9. generirati dijaloške cjeline vezane uz struku i poslovni jezik;
10. analizirati frazeologiju u komunikaciji osoblja u kuhinji (Essential English for Kitchen Staff);
11. analizirati frazeologiju u komunikaciji osoblja s gostima

1.4. Sadržaj predmeta

Sadržaj predavanja:

1. Uvod u gastronomiju;
2. Internacionalni gastronomski trendovi
3. Upoznavanje sa standardima modernog kulinarstva
4. Tradicionalne kuhinje
5. Osnovne postavke pravilne i zdrave prehrane

Sadržaj vježbi

1. Istraživanje i razvoj; vježbe vokabulara; (*Essential English Vocabulary for Kitchen Staff, Common Culinary Terms*)
2. Istraživanje i razvoj; gramatičke forme; pregled upotrebe glagolskih vremena u engleskom jeziku
3. Dijaloške cjeline

Teme: *Speaking about what you are doing in the kitchen, Speaking about what you can do/need to do/have to do, Speaking about quantities, Speaking about what you have done and what is ready, Giving/Following instructions, Making suggestions, Offering help, Asking questions*

4. Tehnički razvoj; uvježbavanje gramatičkih struktura;

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☒ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		
1.7. Obveze studenata		
Aktivno sudjelovanje u radu, rješavanje samostalnih zadataka i PowerPoint prezentacije		
1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu		

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Radionica vježbe	Prag	Max
I1	3%		1,5%	3%
I2	3%		1,5%	3%
I3	5%		2,5%	5%
I4	5%		2,5%	5%
I5		20%	10%	20%
I6		20%	10%	20%
I7		4%	2%	4%
I8		10%	5%	10%
I9		10%	5%	10%
I10		10%	5%	10%
I11		10%	5%	10%
Udio u ECTS	16%	84%	50%	100%
Ukupno	0,5	2,5		3

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	3%	1,5%	3%
I2	3%	1,5%	3%
I3	5%	2,5%	5%
I4	5%	2,5%	5%
I5	20%	10%	20%
I6	20%	10%	20%
I7	4%	2%	4%
I8	10%	5%	10%
I9	10%	5%	10%
I10	10%	5%	10%
I11	10%	5%	10%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	3		3

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu.
Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi“ do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)

50,00-59,99	**dovoljan (2)**
60,00-74,99	**dobar (3)**
75,00-89,99	**vrlo dobar (4)**
90,00-100,00	**izvrstan (5)**

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. O'Hara, Francis.(2002) Be My Guest, Student's Book: English for the Hotel Industry, Cambridge University Press
2. Jones, Leo (2005) Welcome! Student's Book, English for the Travel and Tourism Industry, Cambridge University Press
3. English for the World of Work (British Council) (n.d.) https://www.britishcouncil.ro/sites/default/files/english_for_hospitality-hotel.pdf
4. Materijali sa e-učenja

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

1. Pavlinek, Božica, Školska knjiga, Hrvatsko-engleski rječnik za hotelijerstvo, turizam i ugostiteljstvo

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
O'Hara, Francis.(2002) Be My Guest, Student's Book: English for the Hotel Industry, Cambridge University Press	10	50
Jones, Leo (2005) Welcome! Student's Book, English for the Travel and Tourism Industry, Cambridge University Press	10	50

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

Evaluacije nastave; studentska anketa

Naziv predmeta	**Ruralno poduzetništvo**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Izborni	
Godina	1/II	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	3
	Broj sati (P+V+S)	15+0+15

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj kolegija je razumjeti i usvojiti osnovne pojmove te osposobiti studente za razumijevanje vrijednosti proizvoda, bilo „s poljoprivrednog imanja“ ili „izvan njega“ sagledavanje uspješnosti kombinacija zelenog poduzetništva i ruralnog turizma u cjelinu kako bi se postigao rezultat održivog razvoja u gospodarstvu.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema uvjeta za upis kolegija

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Vrednovati značenje i važnost ruralnog razvoja kroz ruralno poduzetništvo
2. Primijeniti koncept ruralnog turizma na obiteljskim gospodarstvima
3. Kritički prosuditi utjecaj nacionalne i regulatorne politike i programe za ruralni razvoj
4. Analizirati mjere i dostupne natječaje
5. Predložiti plan razvoja ruralnog poduzetništva prema financijskim izvorima

1.4. Sadržaj predmeta

1. Uvod u kolegij i predstavljanje Sylllabusa
2. Ekonomske specifičnosti ruralnih područja
3. Ruralni razvitak EU
4. Nacionalne i regulatorne politike i programi
5. Pristup financijskim sredstvima
6. Mjere i natječaji ruralnog razvoja
7. Mogućnosti ruralnog razvitka
8. Ruralni oblici turizma

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☒ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Pohađanje predavanja i seminara. Polaganje ispita na osnovama zadane literature te izrada i prezentacija seminarskog rada uputama nastavnika

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Radionica	Seminar /prezentacija	Prag	Max
I1	5%			2,5%	5%
I2	10%			5%	10%
I3		20%	5%	12,5%	25%
I4		20%	10%	15%	30%
I5			30%	15%	30%
Udio u ECTS	15%	40%	45%	50%	100%
Ukupno	0,4	1,2	1,4		3

Ispitni rok:

ishod	Usmeni ispit	Prag	Max
I1	5%	2,5%	5%
I2	10%	5%	10%
I3	25%	12,5%	25%
I4	30%	15%	30%
I5	30%	15%	30%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno			3

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Preduvjet pristupa ispitu je prihvaćena i vrednovana prezentacija koncepta završnog rada.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi“ do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Woods, M. (2020). Ruralna geografija: procesi, odjeci i iskustva u ruralnom restrukturiranju. Zagreb: Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet
2. Cifrić, I. (2003) Ruralni razvoj i modernizacija. Zagreb
3.Materijali sa e-učenja

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

1.EC: Regional policy - Inforegio (http://ec.europa.eu/regional_policy/index_en.cfm)

2.MP (2015): Program ruralnog razvoja 2014.-2020. http://www.mps.hr/ipard/default.aspx?id=129.

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Cifrić, I. (2003) Ruralni razvoj i modernizacija. Zagreb	10	50
Woods, M. (2020). Ruralna geografija: procesi, odjeci i iskustva u ruralnom restrukturiranju. Zagreb: Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet	10	50

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

Evaluacije nastave; studentska anketa

Istarsko veleučilište
Università Istriana di scienze applicate

Naziv predmeta	**Talijanski jezik u gastronomiji 1**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Izborni	
Godina	1/II	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	3
	Broj sati (P+V+S)	15+15+0

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Temeljni cilj kolegija obuhvaća usvajanje početnog znanja talijanskog jezika, u skladu s potrebama vlastite struke, sukladno razini A1 prema Zajedničkom europskom referentnom okviru jezika.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema preduvjeta za upis.

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

Nakon učenja student će moći:
1. upotrijebiti, u osnovnoj komunikaciji, jednostavne riječi i fraze kod predstavljanja sebe i neposredne okoline
2. voditi jednostavan razgovor, postavljati i odgovarati na jednostavna pitanja o dobro poznatim temama i svojim neposrednim potrebama
3. predstaviti gastronomsku ponudu svoga kraja
4. opisati okolinu u kojoj živi
5. napisati kratak tekst o sebi i svojim ukusima u gastronomiji

1.4. Sadržaj predmeta

Talijanski standardni jezik: fonološko, morfološko, leksičko ustrojstvo.
Fonologija: pravila pisanja
Morfološko ustrojstvo: imenica (rod, broj), član (određeni, neodređeni), pridjev (opisni, pokazni), zamjenica (osobne, posvojne), glagol (prezent), prilog (vremena, mjesta), prijedlog (jednostavni), veznik, interjekcija
Leksičko ustrojstvo: leksik vezan uz osnovnu komunikaciju.

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☐ seminari i radionice ☒ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☒ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Aktivno sudjelovati u nastavnom procesu.
Rješavati zadane zadatke te prezentirati rezultate istih na sljedećem susretu.

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Samostalni zadatak /prezentacija	Prag	Max
I1	10%		5%	10%
I2	10%		5%	10%
I3	5%	20%	12,5%	25%
I4	5%	20%	12,5%	25%
I5		30%	15%	30%
Udio u ECTS	30%	70%	50%	100%
Ukupno	0,9	2,1		3

Ispitni rok:

ishod	Usmeni ispit	Prag	Max
I1	10%	5%	10%
I2	10%	5%	10%
I3	25%	12,5%	25%
I4	25%	12,5%	25%
I5	30%	15%	30%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	3		3

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu.
Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Preduvjet pristupa ispitu je prihvaćena i vrednovana prezentacija.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi" do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Cassiani, P.; Mattioli, L.; Parini, A. (2008) Facile A1, Livello principcianti (unità 1-7), Nina edizioni, Pesaro (str. 1-72)
2. Klarić, H.; Lazarić, L. (2012) Allegramma, grammatica A1/A2, Školska knjiga, Zagreb (str.11; 13-15; 21-23, 29-30; 32; 45-49; 52-53; 78-79; 87-93; 95-98; 100-101; 103-109;)
3. Materijali sa e-učenja

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

Grammatica della lingua italiana (bilo koje izdanje)

Dizionario della lingua italiana (bilo koje izdanje)

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Cassiani, P.; Mattioli, L.; Parini, A. (2008) Facile A1, Livello principcianti (unità 1-7), Nina edizioni, Pesaro (str. 1-72)	10	50
Klarić, H.; Lazarić, L. (2012) Allegramma, grammatica A1/A2, Školska knjiga, Zagreb (str.11; 13-15; 21-23, 29-30; 32; 45-49; 52-53; 78-79; 87-93; 95-98; 100-101; 103-109;)	10	50

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

Evaluacija nastave, studentska anketa

Naziv predmeta	**Primijenjena tehnologija hrane I**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obavezan	
Godina	2/III	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	6
	Broj sati (P+V+S)	30+0+30

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Studenti će kroz kolegij steći osnovna znanja o namirnicama biljnog podrijetla.
Cilj kolegija je ostvariti kod studenata važnost poznavanja sastava hrane biljnog porijekla kroz tehnološke postupke dobivanja istih

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Identificirati osnovne pojmove o podrijetlu i podjelu sirovina i namirnica biljnog podrijetla
2. Odabrati parametre koji su važni kod određivanja kvalitete i sigurnost voća i povrća
3. Kritički prosuditi utjecaj faza tehnoloških postupaka na nutritivnu i biološku vrijednost proizvoda od voća i povrća
4. Analizirati tehnološke postupke proizvodnje ulja i masti
5. Obrazložiti utjecaj kemijskog sastava sirovine na kvalitetu gotovog proizvoda tijekom proizvodnje čokolade i čaja
6. Vrednovati utjecaj uvjeta prerade na osnovne sastojke proizvoda od žitarica, kvalitetu i trajnost proizvoda od žitarica
7. Vrednovati osnovne značajke ekološke biljne proizvodnje
8. Kritički prosuđivati genetski modificiranu hranu s aspekta etičkog i društveno-odgovornog postupanja

1.4. Sadržaj predmeta

- Hrana, namirnice i sastojci hrane biljnog podrijetla.
- Označavanje hrane biljnog podrijetla.
- Ambalažiranje i čuvanje namirnica.
- Žitarice, tehnologija mlinskih i pekarskih proizvoda, tjestenine i keksa. Kemijske, reološke i biokemijske promjene u proizvodnji pekarskih proizvoda, tjestenine, tjesteničarskih proizvoda, keksa i kolača.
- Kvaliteta voća i povrća. Pregled proizvoda voća i povrća i osnovnih tehnoloških operacija konzerviranja.
- Proizvodnja ulja i masti.
- Tehnologija šećera, škrobnih prerađevina i sladila
- Tehnologija kakovine, kave i čaja. Od kakaovog zrna do kakaove mase.
- Čokolada- proizvodnja, kemijski sastav i tendencije na tržištu.
- Ekološka proizvodnja
- Genetski modificirana hrana

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Izraditi samostalni zadatak i prezentirati

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Seminar /prezentacija	Prag	Max
I1	5%		2,5%	5%
I2	5%		2,5%	5%
I3	10%		5%	10%
I4	10%		5%	10%
I5		20%	10%	20%
I6		20%	10%	20%
I7		20%	10%	20%
I8		10%	5%	10%
Udio u ECTS	30%	70%	50%	100%
Ukupno	1,8	4,2		6

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	5%	2,5%	5%
I2	5%	2,5%	5%
I3	10%	5%	10%
I4	10%	5%	10%
I5	20%	10%	20%
I6	20%	10%	20%
I7	20%	10%	20%
I8	10%	5%	10%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	6		6

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi" do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Šimundić, B. (2008.): prehrambena roba: Prehrana i zdravlje, fakultet za turistički i hotelski menadžment, Opatija
2. Materijali sa e-učenja

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

Goldoni, L. (2004) tehnologija konditorskih proizvoda- kakao proizvodi i proizvodi slični čokoldai, Kugler, Zagreb

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*

Šimundić, B. (2008.): prehrambena roba: Prehrana i zdravlje, fakultet za turistički i hotelski menadžment, Opatija	10	50
1.12. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija		
Evaluacija nastave, studentska anketa		

Naziv predmeta	**Voćne vrste kao izvor fitonutrijenata**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obavezni	
Godina	2/III	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	6
	Broj sati (P+V+S)	30+15+0

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj kolegija je razumjeti i usvojiti osnovna znanja o različitim voćnim vrstama, sustavima proizvodnje voća, fitonutrijentima u voćnim vrstama te njihovom značenju u prehrani. Time će se studenti osposobiti za procjenu kvalitete voćnih namirnica i pravilnu valorizaciju istih.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema uvjeta za upis kolegija

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Utvrditi najznačajnije kontinentalne i mediteranske voćne vrste
2. Usporediti sustave integrirane i ekološke proizvodnje voća
3. Vrednovati značaj voća u prehrani
4. Procijeniti značaj fitonutrijenata u voćnim vrstama
5. Procijeniti osnovne komponente kvalitete voća

1.4. Sadržaj predmeta

1. Osnove sistematike i taksonomije voćnih vrsta, povijest upotrebe voća te podjela na kontinentalne i mediteranske voćne vrste
2. Najznačajnije autohtone sorte voćaka
3. Sustav integrirane proizvodnja voćaka i njegova certifikacija
4. Sustav ekološke proizvodnje voćaka i njegova certifikacija
5. Osnovni parametri kvalitete i kemijski sastav voća te značenje voća u prehrani
6. Pregled različitih abiotičkih čimbenika koji utječu na sastav fitonutrijenata u voćnim vrstama
7. Pregled različitih biotičkih čimbenika koji utječu na sastav fitonutrijenata u voćnim vrstama
8. Potencijal dodane vrijednosti vegetativnih dijelova voćaka i nusproizvoda u voćarskoj proizvodnji
9. Određivanje tehnološke zrelosti plodova, čuvanje i skladištenje plodova nakon berbe

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☐ seminari i radionice ☒ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☒ laboratorij ☒ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Pohađanje predavanja i vježbi. Polaganje ispita na osnovama zadane literature te izrada i prezentacija rada/istraživanja prema uputama nastavnika.

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Radionica i terenska nastava	Samostalni zadaci	Prag	Max
I1	5%	5%		5%	10%
I2	5%	20%		12,5%	25%
I3	5%	20%		12,5%	25%
I4			20%	10%	20%
I5			20%	10%	20%
Udio u ECTS	15%	45%	40%	50%	100%
Ukupno	0,9	2,7	2,4		6

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	10%	5%	10%
I2	25%	12,5%	25%
I3	25%	12,5%	25%
I4	20%	10%	20%
I5	20%	10%	20%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	6		6

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi" do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Skendrović Babojelić, M., Fruk G. (2016) Priručnik iz voćarstva „Građa, svojstva i analize voćnih plodova". Hrvatska sveučilišna naklada, Zagreb.
1. Krpina, I. i suradnici, (2004). Voćarstvo, Nakladni zavod Globus, Zagreb (Odabrana poglavlja)
2. Šic Žlabur, J., Voća, S., & Dobričević, N. (2016). Kvaliteta voća, povrća i prerađevina-priručnik za vježbe. Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb (Odabrana poglavlja)

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

1. Miljković, I. (1991). Suvremeno voćarstvo. Znanje, Zagreb (Odabrana poglavlja)
2. Butorac, A. (1999). Opća agronomija. Školska knjiga (Odabrana poglavlja)
3. Lovrić, T., Piližota V. (1994). Konzerviranje i prerada voća, Nakladni zavod Globus, Zagreb (odabrana poglavlja)
4. https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2012_12_137_2906.html
5. https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2014_05_59_1107.html
6. https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2020_01_11_203.html

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*

Skendrović Babojelić, M., Fruk G. (2016) Priručnik iz voćarstva „Građa, svojstva i analize voćnih plodova“. Hrvatska sveučilišna naklada, Zagreb.	10	50
Miljković, I. (1991). Suvremeno voćarstvo. Znanje, Zagreb (Odabrana poglavlja)	10	50
1.12. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija		
Evaluacije nastave; studentska anketa		

Istarsko veleučilište
Università Istriana di scienze applicate

Naziv predmeta	**Vinarstvo**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obavezni	
Godina	2/III	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	6
	Broj sati (P+V+S)	30+30+0

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj predmeta je razumjeti i usvojiti osnovna znanja iz tehnologije proizvodnje bijelih, ružičastih i crnih vina te kemijskog sastava grožđa, mošta i vina.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema uvjeta za upis kolegija

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Interpretirati tehnološke postupke u proizvodnji bijelih, ružičastih i crnih vina
2. Opisati kemijski sastav grožđa, mošta i vina
3. Usporediti različite tipove vina s obzirom na primijenjenu tehnologiju proizvodnje
4. Izabrati i preporučiti vino prema vrsti (tipu)

1.4. Sadržaj predmeta

1. Tehnologija proizvodnje bijelih vina
2. Tehnologija proizvodnje crnih vina
3. Tehnologija proizvodnje ružičastih vina
4. Kemijski sastav grožđa i mošta (šećeri, organske kiseline, mineralni spojevi, dušični spojevi,aromatski spojevi)
5. Kemijski sastav vina (alkoholi, viši alkoholi, organske kiseline, šećeri, polifenoli, vitamini, mineralni spojevi, aromatski spojevi)
6. Tipovi vina (suha, polusuha,poluslatka, slatka vina, mirna vina, pjenušava vina, desertna vina, aromatizirana vina)

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☐ seminari i radionice ☒ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☒ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Pohađanje predavanja i vježbi te polaganje ispita na osnovama zadane literature i vrednovanja izvođenja samostalnog praktičnog rada.

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na	Laboratorij	Samostalni	Prag	Max

	nastavi		zadaci		
I1	10%	5%		7,5%	15%
I2	10%	5%		7,5%	15%
I3		20%	10%	15%	30%
I4		20%	20%	20%	40%
Udio u ECTS	20%	50%	30%	50%	100%
Ukupno	1,2	3	1,8		6

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	15%	7,5%	15%
I2	15%	7,5%	15%
I3	30%	15%	30%
I4	40%	20%	40%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	6		6

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi" do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Herjavec, S. (2019). VINARSTVO. Zagreb: Nakladni zavod Globus
2. Materijali sa e-učenja

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

1. Ribereau-Gayon, P, Glories, Y., Muaujean, A., Dubordieu, D. (2006). Handbook of Enology Volume 2: The Chemistry of Wine - Stabilization and Treatments. John Wiley & Sons, Ltd, Chichester, England.
2. Clarke, R.J. and Bakker. J. (2004). Wine Flavour Chemistry. Blackwell Publishing Ltd, Oxford, UK.
3. Ubigli, M. (1998). I profilli del vino. Introduzione all'analisi sensoriale. Edagricole, Bologna.

1.11 Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Herjavec, S. (2019). VINARSTVO. Zagreb: Nakladni zavod Globus	10	50

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

Evaluacije nastave, studentska anketa

Naziv predmeta	**Osnove upravljanja poljoprivrednim gospodarstvom**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obavezni	
Godina	2/III	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	15+0+30

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj kolegija je razumjeti i usvojiti organizacijske oblike i uvjete za osnivanje istih. Primjenom stečenih vještina pripremiti i osposobiti studente za uspješno upravljanje (vođenje) vlastitog poljoprivrednog subjekta, te izradu kalkulacija uspješnosti poslovanja i odabir najpovoljnije strategije upravljanja.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Analizirati osnovne organizacijske oblike poljoprivrednih subjekata (OPG, zadruga, obrt, tvrtka)
2. Objasniti postupke osnivanja i pokretanja poljoprivrednog gospodarstva
3. Identificirati metode i postupke financiranja i potpornih mjera
4. Vrednovati funkcije managera u poljoprivrednom gospodarstvu
5. Odabrati mjere poljoprivredne politike za uspješno funkcioniranje poljoprivrednog gospodarstva.
6. Uočiti slabosti i rizike u poslovanju, te odabir najpovoljnije strategije upravljanja malim i srednjim gospodarstvima.
7. Procijeniti financijski učinak poduzetničkog poduhvata.

1.4. Sadržaj predmeta

Pojam i obilježja organizacijskih oblika u poljoprivredi, proces osnivanja poljoprivrednog subjekta potrebna dokumentacija pojedinog oblika organizacije, način osnivanja, OPG, zadruga, obrt, trgovačko društvo, odgovornosti osnivača, prava i obveze, organizacijska struktura, elementi i vrste organizacijske strukture, upravljanje organizacijom, razumijevanje definicije managementa te funkcije i aktivnosti managera, poznavanje osnovnih obilježja financijskih izvješća, osnovni pojmovi kalkulacija i izračun proizvodnih pokazatelja kao mjerila vrijednosti poslovanja, procjena uspješnosti poduzetničkog pothvata korištenjem dobivenih pokazatelja, analiza prednosti i slabosti poslovnog subjekta i okruženja, odabir najpovoljnije upravljačke strategije, pregled i upoznavanje s osnovnim obilježjima i mogućnostima potpornih mjera za poljoprivrednike u RH.

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Prema Pravilniku o studiranju

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Seminar	Samostalni zadaci /prezentacija	Prag	Max
I1	5%			2,5%	5%
I2		10%		5%	10%
I3			20%	10%	20%
I4	5%	10%		7,5%	15%
I5			15%	7,5%	15%
I6		20%		10%	20%
I7			15%	7,5%	15%
Udio u ECTS	10%	40%	50%	50%	100%
Ukupno	0,4	1,6	2		4

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	5%	2,5%	5%
I2	10%	5%	10%
I3	20%	10%	20%
I4	15%	7,5%	15%
I5	15%	7,5%	15%
I6	20%	10%	20%
I7	15%	7,5%	15%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno			4

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi" do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Grgić, I., Franić, R., Cerjak, M., Mikuš, O., Hadelan, L., Mesić, Ž., Zrakić, M., Bokan, N. (2017): Priručnik iz agrarne ekonomike-Pojmovnik i osnovne metode. Sveučilište u Zagrebu, Agronomski fakultet i Hrvatsko agroekonomsko društvo, Zagreb
2. Schroeder, R. (1999): Upravljanje proizvodnjom, Odlučivanje u funkciji proizvodnje, MATE d.o.o., Zagreb.
3. Bebić, M. (2011): Potpore i javni natječaji iz EU fondova, NOVA knjiga, RAST, Zagreb.
4. Materijali sa e-učenja

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

1. Kay R.D., Edwards W.M. (1999). Farm Management, fourth edition, WCB/McGraw-Hill Companies, Inc.,(odabrana poglavlja)
2. Program ruralnog razvoja Republike Hrvatske za razdoblje 2014. - 2020. Ministarstvo poljoprivrede.

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*

Grgić, I., Franić, R., Cerjak, M., Mikuš, O., Hadelan, L., Mesić, Ž., Zrakić, M., Bokan, N. (2017): Priručnik iz agrarne ekonomike-Pojmovnik i osnovne metode. Sveučilište u Zagrebu, Agronomski fakultet i Hrvatsko agroekonomsko društvo, Zagreb	10	50
1.12. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija		
Evaluacija kolegija, studentska anketa		

Istarsko veleučilište
Università Istriana di scienze applicate

Naziv predmeta	**Ekonomika turizma**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	obavezni	
Godina	2/III	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	15+0+30

1.OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj predmeta je upoznati studente s ključnim pojmovima u turizmu i specifičnostima funkcioniranja turističkog tržišta. Poseban cilj predmeta je upoznati studente s ekonomskim funkcioniranjem turizma u okviru nacionalnog gospodarskog sustava i s utvrđivanjem doprinosa turizma nacionalnoj ekonomiji.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema preduvjeta za upis kolegija.

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Ispravno tumačiti i interpretirati temeljne pojmove iz područja ekonomike turizma
2. Objasniti metode utvrđivanja doprinosa turizma gospodarskom sustavu pojedine zemlje
3. Usporediti, razlikovati i opisati ekonomske i društvene doprinose i utjecaje koje turizam polučuje na okruženje
4. Objasniti i razlikovati ciljeve održivog razvoja turizma.
5. Analizirati sekundarne podatke, pravilno ih interpretirati i koristiti
6. Argumentirati interdisciplinarni karakter turizma i definirati specifičnosti turizma koje iz toga proizlaze

1.4. Sadržaj predmeta

1. Turističko tržište – obilježja, specifičnosti. Etimologija i terminologija turizma. Organizacijske specifičnosti. Turistička ponuda – definicija, obilježja, struktura, trendovi, predviđanje globalnih kretanja. Analiza i klasifikacija resursa. Prirodni i društveni resursi. Ekonomska valorizacija i zaštita resursa u turizmu. Turistička potražnja – definicija, obilježja, trendovi, predviđanje kretanja turističke potražnje.
2. Mjesto i uloga turizma u nacionalnom gospodarstvu. Turizam kao ekonomska kategorija. Obuhvat turizma u nacionalnom gospodarstvu, međuzavisnost turističkog i gospodarskog razvoja. Uloga i značaj turizma za gospodarski i društveni razvoj (direktni i indirektni).
3. Ekonomske funkcije turizma – multiplikativna, induktivna, konverzijska, zapošljavanje, poticanje međunarodne razmjene, apsorpcijska, uravnoteženje platne bilance, razvoj gospodarski nedovoljno razvijenih područja, integracijska, akceleracijska. Društvene funkcije turizma - kulturna i obrazovna funkcija turizma, zdravstvena funkcija turizma, sportsko-rekreacijska funkcija turizma, politička i socijalna funkcija turizma. Ekonomski učinci turizma.
4. Turistička potrošnja – pojam i obilježja.
5. Održivi razvoj turizma – teorijska podloga, obilježja koncepcije, načela. Specifične odrednice implementacije održivog razvoja turizma. Ekonomske implikacije održivog razvoja turizma.
   Specifične odrednice planiranja razvoja turizma – ekonomski utjecaji, društveni utjecaji, utjecaji na okoliš.

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu	☒ samostalni zadaci ☒ diskusije ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad

	☐ terenska nastava	☐ ostalo _____
1.6. Komentari		
1.7. Obveze studenata		
Pohađanje predavanja i seminara. Izrada seminarskog zadatka 1. i 2. Polaganje ispita na osnovama zadane literature.		
1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu		

Moguća su dva oblika vrednovanja postignuća:

- Kontinuirana provjera tijekom nastave
- Pristupanje ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Seminarski zadatak 1.	Seminarski zadatak 2.	Prag	Max
I1	**5%**			**2,5%**	**5%**
I2	**5%**			**2,5%**	**5%**
I3		**25%**		**12,5%**	**25%**
I4			**20%**	**10%**	**20%**
I5			**25%**	**12,5%**	**25%**
I6	**20%**			**10%**	**20%**
Udio u ECTS	**30%**	**25%**	**45%**	**50%**	**100%**
Ukupno	**1,2**	**1**	**1,8**		**4**

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	**5%**	**2,5%**	**5%**
I2	**5%**	**2,5%**	**5%**
I3	**25%**	**12,5%**	**25%**
I4	**20%**	**10%**	**20%**
I5	**25%**	**12,5%**	**25%**
I6	**20%**	**10%**	**20%**
Udio u ECTS	**100%**	**50%**	**100%**
Ukupno	**4**		**4**

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu.
Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Preduvjet pristupa ispitu je prihvaćena i vrednovana prezentacija koncepta završnog rada.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi“ do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura

1. Čavlek, N., Bartoluci, M., Prebežac, D., Kesar, O. i dr. (2011). Turizam – ekonomske osnove i organizacijski sustav. Zagreb: Školska knjiga. (odabrana poglavlja)
2. Blažević, B. (2007). Turizam u gospodarskom sustavu. Opatija: Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu. (odabrana poglavlja)

1.10. Dopunska literatura

1. Gwenhure, Y. & Odhiambo, N.M. (2017). Tourism and economic growth: A review of international literature. Tourism Review, 65(1), 33-44.
2. Song, H., Dwyer L., Li G. & Cao, Z. (2012). Tourism Economics Research: A Review and Assessment. Annals of Tourism Research, 39(3), 1653-1682.

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Čavlek, N., Bartoluci, M., Prebežac, D., Kesar, O. i dr. (2011). Turizam – ekonomske osnove i organizacijski sustav. Zagreb: Školska knjiga	10	50
Blažević, B. (2007). Turizam u gospodarskom sustavu. Opatija: Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.	10	50

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

Evaluacija nastave, studentska anketa

Istarsko veleučilište
Università Istriana di scienze applicate

Naziv predmeta	**Upravljanje poduzetničkim projektima**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	obavezni	
Godina	2/III	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	15+0+30

1.OPIS PREDMETA

1.1 Ciljevi predmeta

Upoznavanje studenata s osnovnim konceptima iz područja upravljanja projektima, stjecanje kompetencija za planiranje projekta te stjecanje kompetencija za provedbu i kontrolu te implementaciju projekta.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema preduvjeta za upis kolegija.

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Procijeniti potrebe organizacije za projektima kao važnim čimbenikom konkurentnosti i povećanja tržišne vrijednosti proizvoda ili usluge
2. Izraditi i prezentirati projektni plan nakon selekcije predloženih projekata
3. Provesti postupak pripreme i upravljanja projektom u turizmu i ugostiteljstvu
4. Kritički prosuditi značajke upravljanja projektima
5. Analizirati i kontrolirati različite faze projekta
6. Preporučiti način implementacije i kontrole te zaključivanja projekata u organizaciji

1.4. Sadržaj predmeta

1. Pojmovno određenje upravljanja projektima. Projektni pojmovi. Vrste projekata. Faze projekata.
2. Projektne aktivnosti: Životni ciklus projekata. Projektni ciljevi. Ugrađivanje projekta u organizacijsku strukturu. Financijski plan projekta. Funkcije upravljanja projektima.
3. Proces upravljanja projektima: Plan upravljanja projektom. Organizacija projekta. Izvršenje zadataka. Monitoring projekta. Kontrola pojedinih faza projekta.
4. Faze projekta: Nastanak ideje koncepta. Razvoj ideje. Prikupljanje ponuda i tendera. Izvršenje ideje. Završetak projekta. Planiranje upravljanja projektima: Razvoj sustava pristupa planiranju. Sustavni pristup. Tehnike planiranja. Delegiranje poslova. Upravljanje ugovorima.
5. Ljudski faktor: Ljudski faktor u upravljanju projektima. Formiranje projektnoga tima. Anticipiranje projektnoga rizika. Trening financijskih administratora u projektu.
6. Projektni menadžment: Projekti i strategijsko upravljanje. Značaj upravljanja kvalitetom u projektnomu menadžmentu.

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☒ diskusije ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Pohađanje predavanja i seminara. Izrada i prezentacija seminarskog zadatka 1. i 2. Polaganje ispita na osnovama zadane literature.

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Moguća su dva oblika vrednovanja postignuća:

- Kontinuirana provjera tijekom nastave
- Pristupanje ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Seminarski zadatak 1.	Seminarski zadatak 2.	Prag	Max
I1	**5%**	**5%**		**5%**	**10%**
I2	**5%**	**25%**		**15%**	**30%**
I3			**25%**	**12,5%**	**25%**
I4			**10%**	**5%**	**10%**
I5			**10%**	**5%**	**10%**
I6	**15%**			**7,5%**	**15%**
Udio u ECTS	**25%**	**30%**	**45%**	**50%**	**100%**
Ukupno	**1,5**	**1,8**	**2,7**		**6**

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	**5%**	**5%**	**5%**
I2	**15%**	**15%**	**15%**
I3	**12,5%**	**12,5%**	**12,5%**
I4	**5%**	**5%**	**5%**
I5	**5%**	**5%**	**5%**
I6	**7,5%**	**7,5%**	**7,5%**
Udio u ECTS	**50%**	**50%**	**50%**
Ukupno	**6**		**6**

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu.
Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Preduvjet pristupa ispitu je prihvaćena i vrednovana prezentacija koncepta završnog rada.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi“ do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura

1.Project Management Institute: (2011). PMI Vodič kroz znanje o upravljanju projektima (4. Izdanje). Zagreb: Mate d.o.o.
2.Novota, S, Vlašid, I., Velinova, R., Geratliev, K., Borissova, O. (2009.) EUROPSKI FONDOVI ZA HRVATSKE PROJEKTE - Priručnik o financijskoj suradnji i programima koje u Hrvatskoj podupire Europska unija. Zagreb: Središnji državni ured za razvojnu strategiju i koordinaciju 3.) fondova Europske unije
3.Robert K. Wysocki (2019.), *Effective Project Management*, Wiley

1.10. Dopunska literatura

1. Omazić, M. A.(2005). Projektni menadžment. Zagreb: Sinergija.

2. Kerzner, H. (2022).Project Management Metrics, KPIs, and Dashboards: A Guide to Measuring and Monitoring Project Performance, 4th Edition. Wiley

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Project Management Institute: (2011). PMI Vodič kroz znanje o upravljanju projektima (4. Izdanje). Zagreb: Mate d.o.o.	10	50

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

Evaluacija nastave, studentska anketa

Naziv predmeta	**Primjenjena tehnologija hrane 2**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obavezni	
Godina	2/IV	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	5
	Broj sati (P+V+S)	30+0+15

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Studenti će kroz kolegij steći osnovna znanja o namirnicama animalnog podrijetla. Namirnice animalnog podrijetla važan su izvor mnogih nutritivnih elemenata nezamjenjivih u prehrani ljudi te imaju vrlo važnu ulogu u pravilnom funkcioniranju organizma odnosno u očuvanju zdravlja. Meso i ostali proizvodi životinjskog podrijetla najvažnija su i najčešća namirnica u prehrani ljudi, a time najvažnija i najčešća namirnica u kulinarstvu.
Poznavanje namirnica životinjskog podrijetla za cilj ima osigurati specifična i primijenjena znanja kako iz primarnog sektora proizvodnje sirovima tako i iz sekundarnog sektora prerade i obrade namirnica.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema uvjeta za upis kolegija

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Obrazložiti osnovnu podjelu namirnica životinjskog podrijetla
2. Analizirati vrste i pasmine domaćih i divljih životinja, riba i morskih plodova te njihove uzgojne i proizvodne vrijednosti s naglaskom na izvorne pasmine
3. Procijeniti sirovinu, namirnicu i gotov proizvod animalnog podrijetla s obzirom na njegovu kvalitetu i uporabu u kulinarstvu
4. Analizirati prednosti i mane upotrebe sirovina animalnog podrijetla u gastronomiji s obzirom na njihove proizvodne odlike
5. Argumentirati razlike između ekološke i konvencionalne proizvodnje sirovina i namirnica animalnog podrijetla; tradicionalnog i klasičnog uzgoja
6. Diskutirati o trendovima u gastronomskoj valorizaciji namirnica animalnog podrijetla

1.4. Sadržaj predmeta

Kolegijem će se obraditi osnovna znanja o namirnicama životinjskog podrijetla odnosno načini na koji se sirovina, namirnice ili proizvodi dobivaju. Pojasniti će se osnovni poljoprivredni, stočarski, uzgojni i lovni procesi proizvodnje odnosno izlova primarnih sirovina, te na koji način upravo primarna proizvodnja utječe na kulinarske vrijednosti primarnih sirovina. Studenti će se upoznati sa podjelama namirnica animalnog podrijetla te pojedinačnim nutritivnom vrijednostima i grupama nutritivnih sastojaka koji direktno utječu na kvalitativna i senzorska svojstva. Kolegij će obraditi sve načine transformacija primarnih sirovina animalnog podrijetla u poluproizvode ili gotove proizvode s naglaskom na očuvanje nutritivnih vrijednosti ili stvaranju novih gastronomskih vrijednosti. Studenti će se upoznati sa utjecajem teritorija (mikroklima, tlo, tradicija…) na pojedine odlike u primarnoj proizvodnji namirnica životinjskog podrijetla te utjecaju istog na transformaciju sirovina putem prerade ili kulinarske obrade.

Glavne grupe sirovina, namirnica i proizvoda životinjskog podrijetla koje će se obraditi su:
1) meso i mesni proizvodi (stočarstvo i uzgoj životinja, lov i lovstvo, transformacija i gastronomska valorizacija);
2) ribe i morski plodovi (ribarstvo i marikultura, transformacija i gastronomska valorizacija);
3) jaja i proizvodi od jaja (peradarstvo, transformacija i gastronomska valorizacija);
4) mlijeko i mliječni proizvodi (proizvodnja mlijeka, transformacija i gastronomska valorizacija);
5) masti animalnog podrijetla;

6) med i medni proizvodi (pčelarstvo, transformacija i gastronomska valorizacija);
7) ekološka proizvodnja

Kroz kolegij će studenti steći osnovna znanja o razlici između ekološke i konvencionalne poljoprivrede i stočarstva te tradicionalne (ekstenzivne) i intenzivne poljoprivrede. Naučiti će vrijednosti koje proizlaze iz ovih oblika poljoprivrede te na koji način valorizirati iste putem gastronomije.

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava	☐ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☒ ostalo Posjete proizvođačima i prerađivačima _____
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Pohađanje predavanja i vježbi u određenom postotku, polaganje kolokvija, polaganje ispita.

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Terenska nastava	Seminar /prezentacija	Prag	Max
I1	5%			2,5%	5%
I2	5%			2,5%	5%
I3		20%		10%	20%
I4		20%		10%	20%
I5		15%	20%	17,5%	35%
I6	10%		5%	7,5%	15%
Udio u ECTS	20%	55%	25%	50%	100%
Ukupno	1	2,75	1,25		5

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	5%	2,5%	5%
I2	5%	2,5%	5%
I3	20%	10%	20%
I4	20%	10%	20%
I5	35%	17,5%	35%
I6	15%	5%	15%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	5		5

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi" do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)

90,00-100,00	**izvrstan (5)**

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Uremović Z. (2002). Stočarstvo (M. Uremović, V. Pavić, B. Mioč, S. Mužic, Z. Janječić), sveučilišni udžbenik, Agronomski fakultet, Zagreb
2. Tratnik, Lj., Božanić, R.: Mlijeko i mliječni proizvodi, Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb, (2012)
3. Umeljić V. (2018) : Pčelarstvo - Od početnika do profesionalca
4. Mužic S.: Proizvodnja kokošjih jaja, Zadružni savez, Zagreb 1999.

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

1. Kovačević, D. (2001) Kemija i tehnologija mesa i ribe, Sveučilište J.J. Strossmayera, Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek.
2. Živković, J. (1986) Higijena i tehnologija mesa II dio. – Kakvoća i prerada, Udžbenici Sveučilište u Zagrebu, Tipografija, Đakovo.
3. Božanić, R., Jeličić, I., Bilušić, T.: Analiza mlijeka i mliječnih proizvoda. Priručnik, Plejada, Zagreb, (2010)
4. V. Lelas: Procesi pripreme hrane (2008)
5. Gordana Kralik, Elizabeta Has-schon, D.Kralik, Marcela Šperanda: Peradarstvo, biološki i zootehnički principi, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Osijek 2008

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
1. Uremović Z. (2002). Stočarstvo (M. Uremović, V. Pavić, B. Mioč, S. Mužic, Z. Janječić), sveučilišni udžbenik, Agronomski fakultet, Zagreb	10	50
2. Tratnik, Lj., Božanić, R.: Mlijeko i mliječni proizvodi, Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb, (2012)	10	50

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

Evaluacija nastave, studentska anketa

Istarsko veleučilište
Università Istriana di scienze applicate

Naziv predmeta	**Proizvodnja, poznavanje i kultura upotrebe djevičanskog maslinovog ulja u gastronomiji**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obvezni	
Godina	2/IV	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	5
	Broj sati (P+V+S)	30+30+0

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Poznavanje sastava i kategorija kvalitete djevičanskih maslinovih ulja. Poznavanje metoda kemijske i senzorske ocjene kvalitete i razumijevanje značenja pokazatelja kvalitete maslinovih ulja. Poznavanje postupaka proizvodnje, dorade i čuvanja djevičanskih maslinovih ulja. Razumijevanje utjecaja različitih agronomskih i tehnoloških čimbenika na kvalitetu djevičanskih maslinovih ulja. Poznavanje kulture upotrebe djevičanskih maslinovih ulja u gastronomiji.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema uvjeta za upis kolegija

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Upoznati sastav i obrazložiti različite kategorije kvalitete djevičanskih maslinovih ulja.
2. Razlikovati načine proizvodnje i dorade djevičanskih maslinovih ulja te preporučiti načine čuvanja ulja.
3. Prezentirati djevičanska maslinova ulja na profesionalan način korištenjem stručne terminologije u opisivanju ulja, interpretirajući senzorne doživljaje i kvalitetu djevičanskog maslinovog ulja.
4. Procijeniti upotrebu djevičanskih maslinovih ulja u gastronomiji
5. Preporučiti prikladne načine pripreme mediteranske hrane s djevičanskim maslinovim uljem.

1.4. Sadržaj predmeta

1. Maslina (*Olea europeae* L.) i maslinovo ulje kroz povijest, kulturu i gastronomiju
2. Sastav i specifičnosti djevičanskih maslinovih ulja
3. Kemijska kvaliteta djevičanskih maslinovih ulja
4. Senzorska kvaliteta djevičanskih maslinovih ulja
5. Utjecaj različitih agronomskih čimbenika na kvalitetu djevičanskih maslinovih ulja
6. Načini prerade maslina u djevičansko maslinovo ulje
7. Utjecaj tehnoloških čimbenika na kvalitetu djevičanskih maslinovih ulja
8. Načini dorade, čuvanja i pakiranja djevičanskih maslinovih ulja
9. Sortiment maslina i specifičnosti djevičanskih maslinovih ulja u Hrvatskoj
10. Kultura upotrebe djevičanskih maslinovih ulja u gastronomiji

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☐ seminari i radionice ☒ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava	☐ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☒ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		
1.7. Obveze studenata		

Pohađanje predavanja i vježbi. Polaganje ispita na osnovi zadane literature i praktičnog prepoznavanje senzorske kvalitete djevičanskog maslinovog ulja te prezentacije ulja korištenjem stručne terminologije.

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Laboratorij i terenska nastava	Samostalni zadaci /prezentacija	Prag	Max
I1	10%	5%		7,5%	15%
I2	5%	10%		7,5%	155
I3			20%	10%	20%
I4		20%		10%	20%
I5		10%	20%	15%	30%
Udio u ECTS	15%	45%	40%	50%	100%
Ukupno	0,7	2,3	2		5

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	15%	7,5%	15%
I2	15%	7,5%	15%
I3	20%	10%	20%
I4	20%	10%	20%
I5	30%	15%	30%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	5		5

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi" do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

Rokovi ispita: Daju se na početku akademske godine, objavljuju se na mrežnim stranicama i u ISVU

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. O. Koprivnjak: Djevičansko maslinovo ulje – od masline do stola, MIH, Poreč, 2006.
2. Materijali sa e-učenja

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

1. Grupa autora: **Maslina i maslinovo ulje: Božji dar u Hrvata**, Mavi d.o.o., Zagreb, 2011.
2. Grupa autora: **Maslina i maslinovo ulje A-Ž**, Naklada Zadro, Zagreb, 2007.
3. Stručni časopis: **Maslina**, Split
4. Stručni časopis: **Maslinar**, Split

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
O. Koprivnjak: Djevičansko maslinovo ulje – od masline do stola, MIH, Poreč, 2006.	10	50

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

Evaluacije nastave; studentska anketa

Naziv predmeta	**Senzorika vina**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obvezni	
Godina	2/IV	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	5
	Broj sati (P+V+S)	30+30+0

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj predmeta je razumjeti i usvojiti osnovna znanja iz senzorike vina te osposobiti studente za samostalnu provedbu senzornog ocjenjivanja vina uz korištenje različitih metoda senzorne analize

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema uvjeta za upis predmeta

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Koristiti stručnu terminologiju iz područja senzorike vina.
2. Usporediti sortnu, fermentacijsku i tercijarnu aromu vina te interpretirati njihov utjecaj na aromatski profil vina
3. Koristiti se metodama senzornog (organoleptičnog) ocjenjivanja vina
4. Interpretirati fenolni profil različitih tipova vina
5. Prezentirati i izdvojiti mane i bolesti vina

1.4. Sadržaj predmeta

1. Senzorna svojstva vina (miris, okus i opip)
2. Arome vina:
   - primarna (sortna) aroma: monoterpeni, metoksipirazini, hlapljivi tioli
   - sekundarna (fermentacijska) aroma: hlapljivi esteri, viši alkoholi, masne kiseline
   - tercijarna aroma (aroma dozrijevanja):aldehidi, hlapivi fenoli, laktoni
3. Ocjenjivači (senzorni analitičari)
4. Uvjeti ocjenjivanja vina
5. Metode senzornog ocjenjivanja vina (brojčane metode, apsolutne metode, usporedne metode)
6. Opisna (deskriptivna) senzorna analiza vina:
7. Deskriptori aromatskog profila vina
8. Deskriptori fenolnog profila vina
9. Defekti vina (mane i bolesti vina)

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☐ seminari i radionice ☒ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☒terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☒ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Pohađanje predavanja i vježbi te polaganje ispita na osnovama zadane literature i vrednovanja izvođenja samostalnog praktičnog rada iz domene senzorne analize vina

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi – timski zadatak	Laboratorij i terenska nastava	Samostalni zadaci	Prag	Max
I1	5%			2,5%	5%
I2		30%	10%	20%	40%
I3		20%		10%	20%
I4		10%		5%	10%
I5		5%	20%	12,5%	25%
Udio u ECTS	5%	65%	30%	50%	100%
Ukupno	0,3	3,2	1,5		5

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	5%		5%
I2	40%		40%
I3	20%		20%
I4	10%		10%
I5	25%		25%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	5		5

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi" do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Herjavec, S. (2019). VINARSTVO. Zagreb: Nakladni zavod Globus.
2. Materijali sa e-učenja

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

1. Ubigli, M. (1998). I profilli del vino. Introduzione all'analisi sensoriale. Edagricole, Bologna.
2. Ribereau-Gayon, P, Glories, Y., Muaujean, A., Dubordieu, D. (2006). Handbook of Enology Volume 2: The Chemistry of Wine - Stabilization and Treatments. John Wiley & Sons, Ltd, Chichester, England.
3. Clarke, R.J. and Bakker. J. (2004). Wine Flavour Chemistry. Blackwell Publishing Ltd, Oxford, UK.

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Herjavec, S. (2019). VINARSTVO. Zagreb: Nakladni zavod Globus.	10	50

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

Evaluacije nastave, studentska anketa

Naziv predmeta	**Kemija hrane 1**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obvezni	
Godina	2/IV	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	5
	Broj sati (P+V+S)	30+30+0

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Studenti će kroz kolegij steći osnovna znanja iz područja kemije hrane. Poznavanje kemijskog sastava i razumijevanje kemijskih promjena koje se odvijaju u hrani može se upotrijebiti za bolje upravljanje procesima u pripremi i čuvanju hrane.
Ciljevi kolegija jesu:
1) Razumjeti i usvojiti osnovne pojmove vezane uz kemiju hrane te klasificirati glavne skupine i predstavnike kemijskih sastojaka u hrani;
2) Razumjeti i usvojiti osnovna kemijska, fizikalna i funkcionalna svojstva kemijskih sastojaka u hrani te glavne kemijske promjene koje se odvijaju tijekom postupanja s hranom;
3) Razumjeti i usvojiti kako kemijski spojevi iz hrane utječu na različite vidove njene kvalitete, odnosno razumjeti kemijsku osnovu senzorskih, nutritivnih i funkcionalnih svojstava hrane;
4) Kroz laboratorijske vježbe upoznati se s pojedinim analitičkim metodama za ispitivanje kemijskih sastojaka u hrani.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1) Povezati temeljne pojmove i principe kemije hrane;
2) Samostalno klasificirati i razlikovati različite skupine kemijskih sastojaka iz hrane;
3) Interpretirati kako određeni kemijski sastojci doprinose pojedinim svojstvima hrane;
4) Analizirati i interpretirati uzročno posljedične veze između određenih postupaka s hranom, kemijskih reakcija, ključnih kemijskih sastojaka i promjena u određenim senzornim, nutritivnim i funkcionalnim svojstvima hrane s obzirom na primijenjeni postupak ili uvjete;
5) Analizirati različite fizikalno-kemijske parametre, odnosno kemijske sastojke u hrani.

1.4. Sadržaj predmeta

Kolegijem će se obraditi glavne skupine kemijskih sastojaka iz hrane, objasniti njihova osnovna struktura i podjela na podskupine te istaknuti najznačajniji predstavnici. Objasnit će se njihov značaj za različite vidove kvalitete hrane (senzorska, nutritivna, biološko-funkcionalna, zdravstvena ispravnost), objasnit će se najvažnije kemijske reakcije u kojima sudjeluju tijekom pripreme i čuvanja hrane te kako takve reakcije utječu na različite vidove kvalitete hrane. Studenti će se upoznati i sa standardnim kao i pojedinim specifičnim metodama analize najvažnijih fizikalno-kemijskih parametara, odnosno kemijskih sastojaka hrane.
Kemijski spojevi koji će biti obrađeni su:
1) Voda;
2) Aminokiseline, peptidi i proteini;
3) Enzimi;
4) Lipidi;
5) Ugljikohidrati;
6) Sastojci arome;
7) Vitamini, fenoli i ostali bioaktivni sastojci;
8) Minerali;
9) Aditivi i kontaminanti.

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja	☐ samostalni zadaci

	☐ seminari i radionice ☒ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☐ multimedija i mreža ☒ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		
1.7. Obveze studenata		
Prema Pravilniku o studiranju		
1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu		

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Laboratorij	Samostalni zadaci	Prag	Max
I1	5%			2,5%	5%
I2	5%			2,5	5%
I3		10%		5%	10%
I4		30%	25%	27,5%	55%
I5		10%	15%	12,5%	25%
Udio u ECTS	10%	50%	40%	50%	100%
Ukupno	0,5	2,5	2		5

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	5%	2,5%	5%
I2	5%	2,5	5%
I3	10%	5%	10%
I4	55%	27,5%	55%
I5	25%	12,5%	25%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	5		5

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi" do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. S. H. Pine, Organska kemija (prijevod I. Bregovec, V. Rapić), Školska knjiga, Zagreb, 1994.
2. V. Rapić, Nomenklatura organskih spojeva, Školska knjiga, III izmijenjeno i nadopunjeno izdanje, Zagreb, 2004.
3. H.D. Belitz, W. Grosch, P. Schieberle, Food Chemistry, 3rd ed. Springer Verlag, Berlin, 2004.
4. Materijali sa e-učenja

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

1. T.P. Coultate, Food: The Chemistry of Its Components, 4th ed. Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2002.

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
S. H. Pine, Organska kemija (prijevod I. Bregovec, V. Rapić), Školska knjiga, Zagreb, 1994.	10	50

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

Evaluacija nastave, studentska anketa

Naziv predmeta	**Poslovni engleski jezik u gastronomiji**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obvezni	
Godina	2/IV	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	3
	Broj sati (P+V+S)	15+15+0

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Osnovni cilj studijskog programa je kvalitativno unapređivanje stručnjaka za rad u ugostiteljstvu, hotelijerstvu i turizmu u poznavanju i primjeni engleskog jezika kao jezika struke te podučiti studente poslovnim komunikacijskim vještinama na engleskom jeziku potrebnom za zanimanja i poslove koje bi studenti studijskog programa Menadžment u gastronomiji i kultura hrane mogli obavljati.
Po završenom kolegiju studenti bi trebali biti sposobni opisivati različita iskustva vezana uz razumijevanje poslovne prakse i poslovne stvarnosti na nivou Independent User Framework (B1, B2).

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. upotrijebiti, u osnovnoj komunikaciji, gramatičke cjeline, jednostavne riječi i fraze kod predstavljanja sebe i neposredne okoline
2. razviti i primijeniti tehniku slušanja izvornih i neizvornih govornika engleskog jezika i vođenja zabilješki
3. generirati zamolbu za posao i svoj životopis
4. analizirati bitne stavke razgovora za posao na engleskom jeziku;
5. analizirati akronime i skraćenice u poslovnoj komunikaciji

1.4. Sadržaj predmeta

Sadržaj predavanja:

1. Poslovni engleski jezik i upotreba formalnog engleskog jezika;
2. Zanimanja i zvanja na području gastronomije, enologije, ugostiteljstva, hotelijerstva i menadžmenta.
3. Akronimi i skraćenice u poslovnoj komunikaciji;
4. Frazeologija u telefoniranju;
5. Životopis;
6. Zamolba za posao;
7. Razgovor za posao;

Sadržaj vježbi:

5. Istraživanje i razvoj; vježbe vokabulara;
6. Istraživanje i razvoj; gramatičke forme;
7. Gramatičke forme, vježbe vokabulara (*View/Discuss cooking videos*);
8. Dijaloške cjeline (*Practice Dialogues for Service Staff);*
9. Tehnički/stručni razvoj; uvježbavanje gramatičkih struktura na pisanju dokumenata vezanih uz struku
10. Tvorba riječi u engleskom jeziku (*Discussing recipes)*
11. Pisanje životopisa;
    Razgovor za posao;

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža

	☒ seminari i radionice ☒ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Aktivno sudjelovanje u radu, rješavanje samostalnih zadataka i PowerPoint prezentacije

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Radionica-viežbe	Seminar /prezentacija	Prag	Max
I1	10%	20%		15%	30%
I2	5%	20%		12,5%	25%
I3	5%		30%	17,5%	35%
I4			5%	2,5%	5%
I5			5%	2,5%	5%
Udio u ECTS	20%	40%	40%	50%	100%
Ukupno	0,6	1,2	1,2		3

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	30%	15%	30%
I2	25%	12,5%	25%
I3	35%	17,5%	35%
I4	5%	2,5%	5%
I5	5%	2,5%	5%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	3		3

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi" do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura

5. O'Hara, Francis.(2002) *Be My Guest, Student's Book: English for the Hotel Industry*, Cambridge University Press
6. Jones, Leo (2005) *Welcome! Student's Book, English for the Travel and Tourism Industry*, Cambridge University Press

1.10. Dopunska literatura

1. *Lannon, J.M., Gurak, L.J. (2015). Technical Communication: Pearson Education Limited*
2. *Lannon, J.M., Gurak, L.J. (2007). A Concise Guide to Technical Communication: Pearson Education Limited*
3. *Hybels, S., Weaver II, R.L. (2012). Communicating Effectively: The McGraw-Hill Companies Inc.*

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
O'Hara, Francis.(2002) *Be My Guest, Student's Book: English for the Hotel Industry*, Cambridge University Press	30	50

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

Evaluacije nastave; studentska anketa

Istarsko veleučilište
Università Istriana di scienze applicate

Naziv predmeta	**Talijanski jezik u gastronomiji 2**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Izborni	
Godina	2/IV	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	3
	Broj sati (P+V+S)	15 + 15 + 0

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Temeljni cilj kolegija obuhvaća proširivanje poznavanja talijanskog jezika, u skladu s potrebama vlastite struke, sukladno razini A1/A2 prema Zajedničkom europskom referentnom okviru jezika.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Odslušan kolegij Talijanski jezik u gastronomiji 1.

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. koristiti riječi i fraze s područja od neposrednog osobnog interesa i područja struke u komunikaciji
2. predstaviti gastronomsku ponudu Hrvatske
3. izraditi jelovnik i listu pića
4. koristiti jednostavan, svakodnevni pisani materijal
5. diskutirati o jednostavnim uobičajenim situacijama koje zahtijevaju jednostavnu i neposrednu razmjenu informacija o poznatim temama i aktivnostima
6. napisati jednostavne bilješke i poruke, te kraće osobno pismo
7. pravilno koristiti naučene strukture

1.4. Sadržaj predmeta

1. Talijanski standardni jezik: fonološko, morfološko, leksičko ustrojstvo.
2. Fonologija: pravila pisanja
3. Morfološko ustrojstvo: imenica (posebnosti), član (partitivni), pridjev (pokazni), zamjenica (posvojna), glagol (perfekt, futur), prilog (načina, mjesta, vremena, ...), prijedlog (deklinacija imenica – prijedlog i član, veznik, interjekcija
4. Leksičko ustrojstvo: proširivanje leksika vezanog uz svakodnevnu komunikaciju i struku.

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☐ seminari i radionice ☒ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☒ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Aktivno sudjelovati u nastavnom procesu.
Rješavati zadane zadatke te prezentirati rezultate istih na sljedećem susretu.

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Samostalni zadaci	Prag	Max
I1	10%		5%	10%
I2	10%		5%	10%
I3		20%	10%	20%
I4	10%		5%	10%
I5		20%	10%	20%
I6		20%	10%	20%
I7		10%	5%	10%
Udio u ECTS	30%	70%	50%	100%
Ukupno	0,9	2,1		3

Ispitni rok:

ishod	Usmeni ispit	Prag	Max
I1	10%	5%	10%
I2	10%	5%	10%
I3	20%	10%	20%
I4	10%	5%	10%
I5	20%	10%	20%
I6	20%	10%	20%
I7	10%	5%	10%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	3		3

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Cassiani, P.; Mattioli, L.; Parini, A. (2008) Facile A1, Livello principcianti (unità 8), Nina edizioni, Pesaro (str. 73-80)
2. Cassiani, P.; Mattioli, L. (2009) Facile A2, Livello elementare, Nina edizioni, Pesaro
3. Klarić, H.; Lazarić, L. (2012) Allegramma, grammatica A1/A2, Školska knjiga, Zagreb (str.11; 13-15; 21-23, 29-30; 32; 45-49; 52-53; 78-79; 87-93; 95-98; 100-101; 103-109;)
4. Materijali sa e-učenja

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

Grammatica della lingua italiana (bilo koje izdanje)

Dizionario della lingua italiana (bilo koje izdanje)

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Cassiani, P.; Mattioli, L.; Parini, A. (2008) Facile A1, Livello principcianti (unità 8), Nina edizioni, Pesaro (str. 73-80)	20	50

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

Evaluacije nastave; studentska anketa

Naziv predmeta	**Održivi razvoj**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Izborni	
Godina	2/IV	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	3
	Broj sati (P+V+S)	15+0+15

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Nakon odslušanog i položenog predmeta studenti su osposobljeni za primjenu znanja i vještina koje omogućavaju da razumiju mnogostruke interakcija između živih bića i njihovog okoliša te ih, u konačnici, koriste kao alat u analizi raznih društvenih i gospodarskih djelatnosti (svakodnevica, industrijska proizvodnja, energetika, promet...) te kako te djelatnosti uskladiti za principima održivog razvoja.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Rangirati doprinos raznih sektora gospodarskog djelovanja na onečišćenje u vodu, zrak i tlo.
2. Predvidjeti kako će uvođenje održivog načina poslovanja smanjiti utjecaj na okoliš i povećati ekonomsku djelotvornost.
3. Na temelju ogledne studije utjecaja na okoliš preporučiti koje mjere su ekonomski najisplativije da bi se zadovoljile zakonske norme o onečišćenju.
4. Kritički prosuditi koji sustav prikupljanja i odlaganja komunalnog otpada je istovremeno najbliži konceptu održivog razvoja i ekonomski samoodrživ.
5. Ocijeniti koje mjerne tehnike i uređaji su potrebni za praćenje koncentracije lebdećih čestica u krugu nekog pogona i bližoj okolici.

1.4. Sadržaj predmeta

Što je ekologija? Uvodno o okolišu, ekologija, predmet ekologije. Modeli funkcioniranja okoliša. Izloženost okoliša zagađivačima. Opteretivost okoliša. Održivi razvoj. Ekološki zahtjevi postizanju održivog razvoja gospodarstvenih djelatnosti. Sustavi upravljanja okolišem prema ISO normama o zaštiti okoliša. Zakonodavstvo zaštite okoliša. Moralni i etički zahtjevi. Hrvatske i međunarodne norme. Onečišćenje: tla, vode, atmosfere. Materijalne i nematerijalne emisije. Onečišćenje: radnog i životnog okoliša. Mjerne metode i tehnike. Mjerenje stanja i utjecaja na okoliš. Interakcija gospodarstvenih djelatnosti i okoliša: energetika, brodogradnja, pomorstvo, zemljoradnja, turizam. Komunalne djelatnosti i zaštita okoliša. Izrada studija utjecaja na okoliš. Zajedničke konzultacije u svezi s projektnim zadacima. Izrada koncepta i sadržaja projektnog zadatka, individualne konzultacije, odabir literature za projektni zadatak. Posjet komunalnim i gospodarstvenim subjektima.

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒predavanja ☒seminari i radionice ☐ vježbe ☒obrazovanje na daljinu ☒terenska nastava	☒samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____

1.6. Komentari

1.7. Obveze studenata

Izraditi seminarski zadatak i prezentirati rad

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Seminarski zadatak	Prag	Max
I1	15%		7,5%	15%
I2	15%		7,5%	15%
I3		25%	12,5%	25%
I4		25%	12,5%	25%
I5		20%	10%	20%
Udio u ECTS	30%	70%	50%	100%
Ukupno	0,9	2,1		3

Ispitni rok:

ishod	Usmeni ispit	Prag	Max
I1	15%	7,5%	15%
I2	15%	7,5%	15%
I3	25%	12,5%	25%
I4	25%	12,5%	25%
I5	20%	10%	20%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	3		3

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu.
Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Preduvjet pristupa ispitu je prihvaćena i vrednovana prezentacija koncepta završnog rada.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi“ do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura

1. Meštrov, M. (2004). Ekologija. Zagreb: Školska knjiga
2. Blewitt, J. (2017). Razumijevanje održivog razvoja. Zagreb: Jsenski i Turk

1.10. Dopunska literatura

1. Ministarstvo zaštite okoliša i energetike (2019). *Strategija prilagodbe klimatskim promjenama u Republici Hrvatskoj za razdoblje do 2040. godine s pogledom na 2070. godinu*.
2. Cunningham W. P., Cunningham M. A., Woodworth Saigo B., “Environmental Science: A Global Concern”, McGraw-Hill College, 2007.
3. Delort, R., Walter, F., "Povijest europskog okoliša", Barbat, Zagreb, 2002.
4. Kap preko ruba čaše, Hrvatski centar “Znanje za okoliš”, Zagreb, 2008. (dostupna online)
5. James Lovelock, Osveta Geje, Izvori 2006.

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu		
Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Meštrov, M: "Ekologija", Školska knjiga, Zagreb, 2004.	20	50
Blewitt, J. (2017). Razumijevanje održivog razvoja. Zagreb: Jsenski i Turk	10	50
1.12. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija		
Evaluacije nastave; studentska anketa		

Naziv predmeta	**Stručna praksa 1**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obavezni	
Godina	2/IV	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	0+130+0

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj kolegija Stručna praksa jest da student usvoji osnovna praktična znanja i vještine kroz primjenu teorijskih znanja stečenih u nastavnom procesu i na taj se način bolje pripremi za zahtjeve tržišta rada i nastavak obrazovanja kroz prepoznavanje daljnjih naprednijih teorijskih znanja koja je potrebno usvojiti za savladavanje radnih zadataka.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema uvjeta za upis.

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Demonstrirati primjenu teorijskih znanja na konkretne izazove u radnom procesu
2. Koristiti i kombinirati tehnike, vještine i alate neophodne za rad u struci.
3. Identificirati izazove i predlagati rješenja u radnom procesu
4. Opisati djelatnost, organizacijski ustroj u tvrtci ili ustanovi obavljanja stručne prakse
5. Obavljati pod nadzorom ili samostalno pojedine etape praktičnih zadataka iz odabranog područja stručne prakse.

1.4. Sadržaj predmeta

1. Upoznavanje s tvrtkom/ustanovom, organizacijom rada
2. Pregled proizvodne, uslužne i/ili prerađivačke aktivnosti tvrtke/ustanove
3. Cjelovito sagledavanje tehnološkog i radnog procesa
4. Upoznavanje, ovladavanje i primjena osnovnih pravila zaštite na radu, ali i pravila mogućih certifikata i normi tvrtke/ustanove (pravilnika kvalitete)
5. Tehnička i ostala dokumentacija tvrtke/ustanove vezana uz poslovanje
6. Opis instrumenata, alata i opreme korištene tijekom stručne prakse i predviđene mjere zaštite tijekom njihova korištenja
7. Opis metoda, tehnika i vještina korištenih tokom praktičnog rada s osvrtom na prethodno stečeno teorijsko znanje
8. Ovisno o djelatnostima poduzeća ili ustanove u kojima se praksa obavlja, student će prilagoditi svoj program stručne prakse tako da najveći dio svog boravka u tvrtki ili odgovarajućoj ustanovi posveti praktičnim spoznajama problematike koju izučava na svom stručnom studiju
9. Izrada Dnevnika rada stručne prakse

1.5. Vrste izvođenja nastave	☐ predavanja ☐ seminari i radionice ☒ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava	☐ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari	Kolegij Stručna praksa se ne ocjenjuje.	

1.7. Obveze studenata

Prema Pravilniku o studiranju

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Moguća su dva oblika vrednovanja postignuća:

- Kontinuirana provjera tijekom nastave

Kontinuirana provjera:

Ishod	Redovito pohađanje prakse	Dnevnik rada	Prag	Max
I1	**15%**	**10%**	**25%**	**25%**
I2	**15%**	**10%**	**25%**	**25%**
I3	**15%**	**10%**	**25%**	**25%**
I4	**15%**	**10%**	**25%**	**25%**
Udio u ECTS	**2,4**	**1,6**		
Ukupno	**60%**	**40%**	**100%**	**100%**

NAPOMENA: Kolegij Stručna praksa se ne ocjenjuje, temeljem Pravilnika o stručnoj praksi Veleučilišta.
Vrednovanje postignuća provodi se kontinuiranom provjerom te student mora ispuniti očekivane ishode učenja u sklopu redovitog pohađanja prakse i ispunjavanja dnevnika rada.
Student je položio kolegij ukoliko dobije Potvrdu o obavljenoj stručnoj praksi od strane tvrtke u kojoj je odradio stručnu praksu te ovjeren Dnevnik rada stručne prakse od strane nositelja predmeta.

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

- Pravilnik o stručnoj praksi
- Dokumenti vezani za stručnu praksu (Uputnica za stručnu praksu, Dnevnik rada, Potvrde o obavljenoj stručnoj praksi, Evaluacijski obrasci za stručnu praksu)

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

1. Dokumentacija vezana za tvrtku/ustanovu u kojoj se obavlja stručna praksa

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Pravilnik o stručnoj praksi	Svi studenti	50
Dokumenti vezani za stručnu praksu (Uputnica za stručnu praksu, Dnevnik rada, Potvrde o obavljenoj stručnoj praksi, Evaluacijski obrasci za stručnu praksu)	Svi studenti	50

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

Evaluacija nastave, studentska anketa, povratne informacije tvrtki/ustanova u kojima studenti obavljaju stručnu praksu.

Naziv predmeta	**Interkulturalna kompetencija menadžera**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obvezni	
Godina	3/V	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	15+0+15

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj kolegija je u kontekstu susreta različitih kultura da student usvoji i razvije interkulturalnu kompetenciju, u vezi s tim odrediti temeljne osobine interkulturalno kompetentnog menadžera, te njegovu ulogu u promicanju interkulturalne komunikacije na poslu, ali i u svakodnevnom životu.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. analizirati i primijeniti temeljne pojmove svakodnevnom životu, posebno u menadžerskoj praksi (kompetencija, interkultralizam, interkulturalna kompetencija, interkulturalna osjetljivost, interkulturalni identitet)
2. vrednovati najvažnije elemente/dimenzije interkulturalne kompetencije
3. integrirati temeljne pretpostavke interkulturalne komunikacijske kompetencije u svakodnevnom životu (jezik; verbalno i neverbalno ponašanje; komunikacijski stilovi; vrijednosti; kulturna adaptacija i kulturna osjetljivost)
4. kritički analizirati barijere u interkulturalnoj komunikaciji
5. procijeniti i obrazložiti bitne osobine interkulturalnog kompetentnog menadžera za rad u kulturno pluralnom okruženju i njihovu važnost u promicanju temeljnih ljudskih vrijednosti

1.4. Sadržaj predmeta

1. Kultura, različitost kultura i međukulturni kontakti
2. Interkulturalna kompetencija - bitni elementi/dimenzije interkulturane kompetencije
3. Modeli razvoja interkulturalne kompetencije
4. Interkulturalna komunikacijska kompetencija: verbalna i neverbalna interkulturalna komunikacija; aspekti interkulturalne komunikacije; karakteristike neverbalnih kodova; kulturne varijacije u neverbalnoj komunikaciji; neverbalne poruke u interkulturalnoj komunikaciji; osnovni preduvjeti interkulturalne komunikacijske kompetencije i njezine uspješnosti
5. Barijere u interkulturalnoj komunikaciji – analiza i utjecaj različitih smetnji na interkulturalnu komunikaciju
6. Osobine interkulturalno kompetenentnog menadžera

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☒obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒samostalni zadaci multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☒diskusije _____
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Istražiti, obrazložiti i prikazati kroz seminarski zadatak primjer interkulturalno kompetentnog menadžera.

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Moguća su dva oblika vrednovanja postignuća:

- Kontinuirana provjera tijekom nastave
- Pristupanje ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi - diskusije	Seminarski zadatak i prezentacija	Prag	Max
I1	10%		5%	10%
I2	5%	10%	7,5%	15%
I3	10%	10%	10%	20%
I4	10%	10%	10%	20%
I5	5%	30%	17,5%	35%
Udio u ECTS	40%	60%	50%	100%
Ukupno	1,6	2,4		4

Ispitni rok:

ishod	Usmeni ispit	Prag	Max
I1	10%	5%	10%
I2	15%	7,5%	15%
I3	20%	10%	20%
I4	20%	10%	20%
I5	35%	17,5%	35%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	4		4

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu.
Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Preduvjet pristupa ispitu je prihvaćena i vrednovana prezentacija koncepta završnog rada.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi“ do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Materijali sa e-učenja
2. Članci sa www.hrcak.srce.hr
3. Samovar,L.A. i sur. (2012). Communication Between Cultures. Boston, USA: Wadsworth Cengage Learning
4. Piršl,E. i sur. (2016). Vodić za interkulturalno učenje. Zagreb:Naklada Ljevak

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

Bedeković, V., (2010.) Interkulturalni aspekti menadžmenta, Virovitica: Visoka škola za menadžment u turizmu i informatici, Virovitica

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Piršl,E. i sur. (2016). Vodić za interkulturalno učenje. Zagreb:Naklada Ljevak	10	50

Samovar,L.A. i sur. (2012). Communication Between Cultures. Boston, USA: Wadsworth Cengage Learning	10	50
1.12. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija		
Evaluacija nastave, studentska anketa		

Naziv predmeta	**Brendiranje gastronomske ponude**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kulturi prehrane**	
Status predmeta	Obavezni	
Godina	3/V	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	15+0+15

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj kolegija je osposobiti studente za temeljno razumijevanje elemenata brenda, izradu identiteta branda u gastronomiji, te načine ostvarivanja lojalnosti potrošača brandu primjene istog u praksi.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema uvjeta za upis kolegija

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Povezati marketinške pojmove i njihovu ulogu u procesu brendiranja.
2. Analizirati i vrednovati elemente identiteta brenda.
3. Analizirati potrebe i koncept lojalnosti potrošača i konkurenciju na tržištu te vrednovati njihov značaj za brendiranje.
4. Kreirati i kritički prosuditi različite pristupe i načine u brendiranju

1.4. Sadržaj predmeta

1. Uvodno predavanje.
2. Uvod u Branding – osnovni pojmovi, razvoj, proces
3. Brendiranje u gastronomiji
4. Proizvod i brend – razlika, poveznice i raščlamba
5. Identitet – koncept i analiza okruženja
6. Elementi identiteta brenda
7. Koristi za potrošača – identifikacija s brendom
8. Konkurentnost – diferencijacija brenda
9. Lojalnost potrošača
10. Usporedba brendiranja na različitim tržišnim segmentima na tržištu gastronomske ponude
11. Radionice: studije slučaja i praktični zadaci na primjeru tržišta gastronomske ponude.

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		
1.7. Obveze studenata		

Pohađanje predavanja i seminara. Polaganje ispita na osnovama zadane literature te izrada i prezentacija zadataka prema uputama nastavnika

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Radionica	Seminar /prezentacija	Prag	Max
I1	5%	5%	-	5%	10%
I2	5%	15%	-	10%	20%
I3	10%	30%		20%	40%
I4	-		30%	15%	30%
Udio u ECTS	20%	50%	30%		4
Ukupno	0,8	2	1,2	50%	100%

Ispitni rok:

ishod	Prezentacija	Usmeni ispit	Prag	Max
I1	-	10%	5%	10%
I2	-	20%	10%	20%
I3		40%	20%	40%
I4	30%	-	15%	30%
Udio u ECTS	30%	70%	50%	100%
Ukupno	1,2	2,8		4

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi" do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Košara, D.. (2021)„Brendiranje gastronomske ponude", predavanja u elektroničkom obliku, Istarsko Veleučilište - Università Istriana di scienze applicate, ak. god. 2021./2022.
2. Pavlek, Z (2008). "Branding - Kako izgraditi najbolju marku", M.E.P. CONSULT d.o.o., (odabrana poglavlja)

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

1. Materijali sa e-učenja
2. Skripta

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Pavlek, Z (2008). "Branding - Kako izgraditi najbolju marku", M.E.P. CONSULT d.o.o.,	20	50

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

Evaluacije nastave; studentska anketa

Istarsko veleučilište
Università Istriana di scienze applicate

Naziv predmeta	**Turizam događanja (Event tourism)**	
Studijski program	**Menadžmentu gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obvezni	
Godina	3/V	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	15+0+15

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Primarni cilj ovog predmeta je upoznati studenta sa potencijalom turizma događaja kao katalizatorom turističkog razvoja, pogotovo manjih sredina u Hrvatskoj, te svladavanje mehanizama za pokretanje rast i razvoj turizma događaja kao ozbiljnog segmenta turističke ponude destinacije.

Sekundarni ciljevi su razviti sposobnost studenta za strukturno postavljanje događaja u turizmu (od ideje do realizacije), kao i sposobnosti rješavanja probleme koji zahtijevaju rad multidisciplinarnih timova.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema uvjeta za upis kolegija.

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Vrednovati vrste i ulogu turizma događanja u suvremenom turizmu.
2. Procijeniti kako ,tko i kada sudjeluje u donošenju odluke o pokretanju turizma događanja.
3. Procijeniti kako detektirati probleme i prepreke kao i kriteriji postavljanja ciljeve događanja.
4. Identificirati tehnike i metode te organizacijsku strukturu realizacije događanja (Zašto? Tko? Kada? Kako?).
5. Analizirati upravljanje fazama turizma događanja i izraditi vremenski okvir od potrebe, planiranja, realizacije i kontrole.
6. Predložiti ključne elemente upravljanja događajima (vizija, misija , strategija);
7. Vrednovati okolinu u destinaciji događaja
8. Analizirati uzroke i posljedice turizma događanja na destinacije (socijološke, ekološke, kulturne, religijske i političke).

1.4. Sadržaj predmeta

1. Prezentacija syllabusa. Uvod u kolegij. Pojam turizma događanja . Suvremene definicije turizma događanja .Vrste i karakteristike događaja u turizmu. Uloga i pojam "EVENT" menadžera.
2. Razlozi za pokretanje događanja u turizmu. Procesi u donošenju odluke o pokretanju novog događanja. Akteri donošenja odluke o pokretanju događanja. Metode i tehnike detektiranja problema i prepreka u procesu realizaciji događanja u turizmu. Postavljanje ciljeva kao rezultat događanja.
3. Tehnike i metode realizacije događanja (Zašto? Tko? Kada? Kako?).
4. Faze realizacije događanja u turizmu, vizija, misija , strategija. Metode upravljanje fazama turizma događanja od potrebe, planiranja, realizacije i kontrole. Vremenski okvir i odgovornosti u realizaciji i upravljanju događajima u Turizmu.
5. Destinacija i specifičnosti destinacije. Utjecaj na donošenje odluka menadžmenta događanja i dinamike realizacije događanja. Struktura destinacije, socijološke, ekološke, kulturne, religijske i političke , definiranje uzroka i posljedica događanja na destinaciju. Primjeri dobre i loše prakse u RH (Ishod 1.3- 9,10,11)
6. Studije slučaja (CaseStudies).
7. Prezentacije timskih projektnih zadataka.

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒predavanja ☒seminari i radionice	☒samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij

	☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☐ mentorski rad ☒ studija slučaja
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Redovitost pohađanja nastave.
Napisati i praktično izraditi i prezentirati timski/samostalni projektni zadatak.

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Polaganje ispita iz predmeta Turizam događanja znači da je student ispunio sve obaveze i prikupio dovoljan broj bodova, a ocjena se formira prema sljedećoj distribuciji bodova:
-Broj dolazaka na nastavu : za 100% dolazaka na nastavu (Max 15 bodova).
-Samostalni ili Timski rad (seminar – Studija slučaja) – (Max 30 bodova.)
-Provjera znanja (pisani ispit i usmeni) - 5 bodova po svakom ishodu učenja (Max. 55 bodova).

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Studija slučaja	Projektni zadatak	Prag	Max
I1	10%			5%	10%
I2		10%		5%	10%
I3		10%		5%	10%
I4		10%	10%	10%	20%
I5			20%	10%	20%
I6			10%	5%	10%
I7			10%	5%	10%
I8			10%	5%	10%
Udio u ECTS	10%	30%	60%	50%	100%
Ukupno	0,4	1,2	2,4		4

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi“ do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	10%	5%	10%
I2	10%	5%	10%
I3	10%	5%	10%
I4	20%	10%	20%
I5	20%	10%	20%
I6	10%	5%	10%
I7	10%	5%	10%
I8	10%	5%	10%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	4		4

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. L. Van Der Wagen, B. R. Carlos: EVENT MANAGEMENT, Mate d.o.o., Zagreb, 2008.
2. Magaš, D., Vodeb, K., Zadel, Z. (2018). Menadžment turističke organizacije i destinacije, Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
3. Bilješke sa predavanja Upravljanja događanjima, Istarsko Veleučilište
4. Materijai sa e-učenja

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

1. Raj, R., Walters, P., Rashid, T. (2017). Events Management, SAGE Publications Ltd
2. Kilkenny, Shannon C. (2016). The complete guide to successful event planning, Revised 3rd ed, Ocala, Fla.: Atlantic Publishing Group, cop.

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
L. Van Der Wagen, B. R. Carlos: EVENT MANAGEMENT, Mate d.o.o., Zagreb, 2008.	20	50
2. Magaš, D., Vodeb, K., Zadel, Z. (2018). Menadžment turističke organizacije i destinacije, Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu	10	50

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

Evaluacija kolegija i studentska anketa

Naziv predmeta	**Integrirana marketinška komunikacija**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obvezni	
Godina	3/V	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	30+0+15

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Ovaj se kolegij nadovezuje na teoriju i primarne koncepte, modele i alate obrađene u prethodnim marketinškim kolegijima, a cilj kolegija je osposobiti studente za temeljno razumijevanje koncepta promocije i kreiranja i upravljanja promotivnom kampanjom na tržištu gastronomske ponude.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Analizirati instrumenata promotivnog miksa i vrednovanje primjene instrumenata promotivnog miksa u različitim poslovnim situacijama.
2. Kritički analizirati značaj ponašanja potrošača za poslovanje poduzeća i povezati tipove odluka sa različitim poslovnim situacijama.
3. Razlikovati faze procesa donošenja odluke o kupnji potrošača i vrednovati načine komunikacije s potrošačima kroz svaku fazu.
4. Vrednovati koncept promocije i komunikacije s potrošačima te kreirati promotivnu kampanju na tržištu gastronomske ponude.
5. kritički procijene osnovne koncepte integrirane marketinške komunikacije na tržištu gastronomske ponude.

1.4. Sadržaj predmeta

1. Uvod u promociju.
2. Promocija i proces komunikacije.
3. Promotivni miks – oglašavanje, direktni marketing, unapređenje prodaje, osobna prodaja, odnosi s javnošću i publicitet.
4. Suvremeni trendovi u promociji – Internet i digitalni mediji.
5. Ponašanje potrošača i proces donošenja odluke u kupnji – tipovi odluka, faze procesa donošenja odluke.
6. Promotivna strategija i interakcija s potrošačima tijekom procesa donošenja odluke o kupnji.
7. Kreiranje promotivne kampanje na tržištu gastronomske ponude – odabir tržišnih segmenata, identifikacija traženih vrijednosti, kreiranje promotivne poruke, odabir promotivnih kanala, kanali komunikacije i faze donošenja odluke, primjena i mjerenje učinka promocije.
8. Radionice: studije slučaja i praktični zadaci na primjeru tržišta gastronomske ponude.

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☒ ostalo – Projektni zadatak

1.6. Komentari

1.7. Obveze studenata

Pohađanje predavanja i seminara. Polaganje ispita na osnovama zadane literature te izrada i prezentacija samostalnih zadataka i projektnog zadatka prema uputama nastavnika

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Samostalni zadaci	Projektni zadatak	Prezentacija	Prag	Max
I1	15%	-	-	7,5%	15%
I2	15%	-	-	7,5%	15%
I3	15%	-	-	7,5%	15%
I4	-	20%	15%	17,5%	35%
I5	-	20%	-	10%	20%
Udio u ECTS	45%	40%	15%	50%	100%
Ukupno	1,8	1,6	0,6		4

Ispitni rok:

ishod	Pismeni ispit	Prag	Max
I1	15%	7,5%	15%
I2	15%	7,5%	15%
I3	15%	7,5%	15%
I4	35%	17,5%	35%
I5	20%	10%	20%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	4		4

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Preduvjet pristupa ispitu su prihvaćeni individualni zadaci te prihvaćen projektni zadatak i vrednovana prezentacija. Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi" do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Marjanović, B.: „Promocija i strategija oglašavanja", predavanja u elektroničkom obliku, Istarsko Veleučilište - Università Istriana di scienze applicate, ak. god. 2021./2022.
2. Senečić, J. "Promocija u turizmu", Mikrorad, Zagreb, 1998. (odabrana poglavlja);
3. McDonald, M.: „Marketinški planovi – kako ih pripremiti, kako ih koristiti", Masmedia, Zagreb, 2004. (odabrana poglavlja);
4. grupa autora: „Marketing", Adverta, Zagreb 2004. (odabrana poglavlja);
5. Martinović, M.: Marketing u Hrvatskoj – 55 poslovnih slučajeva, Mate d.o.o., Zagreb 2012. godina (odabrana poglavlja);

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

1. Kotler, P.; Keller K.L., Martinović, M.: „Upravljanje marketingom, 14. izdanje", Mate d.o.o., Zagreb 2014. godina (odabrana poglavlja);

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Senečić, J. "Promocija u turizmu", Mikrorad	20	50
McDonald, M.: „Marketinški planovi – kako ih pripremiti, kako ih koristiti“, Masmedia	20	50
grupa autora: „Marketing“, Adverta	20	50
Martinović, M.: Marketing u Hrvatskoj – 55 poslovnih slučajeva, Mate	20	50
Kotler, P.; Keller K.L., Martinović, M.: „Upravljanje marketingom, 14. izdanje“, Mate	30	50
1.12. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija		
Evaluacija nastave, studentska anketa		

Istarsko veleučilište
Università Istriana di scienze applicate

Naziv predmeta	**Stručna praksa 2**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obavezni	
Godina	3/V	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	0+130+0

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Osigurati studentima stjecanje praktičnih znanja i vještina na konkretnim poslovima u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga smještaja, prehrane i pića, u sustavu turističkih zajednica, u različitim vrstama posrednika u organiziranju turističkih putovanja (putničke agencije i turoperatori), bankama i ostalim gospodarskim subjektima s područja turizma i ugostiteljstva.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema uvjeta za upis.

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

Nakon izvršenja stručne prakse u trajanju od 130 sati, studenti će biti u mogućnosti:

1. usporediti i razlikovati prethodno stečena teoretska znanja sa stvarno stečenim praktičnim znanjima.
2. kroz praksu u turističko – ugostiteljskom subjektu demonstrirati stečene kompetencije iz domena operativnih poslova: kreirati, implementirati i evaluirati turistički proizvod, komunicirati s klijentima, planirati, implementirati i evaluirati marketinške aktivnosti, fakturirati, računovodstveno evidentirati, planirati, opisati odnose s javnošću, prilagoditi komunikaciju.
3. Izraditi dnevnik stručne prakse

1.4. Sadržaj predmeta

1. Upravljanje i rukovođenje ugostiteljskim i turističkim objektom.
2. Menadžment i izvođački informacijski sustav ugostiteljskog objekta.
3. Organizacija i menadžment procesne funkcije pripreme i pružanja usluga smještaja (marketing, prodaja, rezervacije, front office, back office operacije).
4. Organizacija i menadžment procesne funkcije pripreme i pružanja usluga prehrane i točenja pića (nabava, priprema I posluživanje hrane i pića, obračun, analiza).
5. Organizacija i menadžment ostalih podržavajućih procesnih funkcija (odnosa s javnošću, upravljanja ljudskim resursima)
6. Izrada Dnevnika rada stručne prakse

1.5. Vrste izvođenja nastave	☐ predavanja ☐ seminari i radionice ☒stručna praksa, vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava	☐ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari	Kolegij Stručna praksa se ne ocjenjuje.	

1.7. Obveze studenata

Prema Pravilniku o studiranju

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Moguća su dva oblika vrednovanja postignuća:

Kontinuirana provjera:

Ishod	Redovito pohađanje prakse	Dnevnik rada	Prag	Max
I1	**15%**	**10%**	**25%**	**25%**
I2	**30%**	**20%**	**50%**	**50%**
I3	**15%**	**10%**	**25%**	**25%**
Udio u ECTS	**2,4**	**1,6**		
Ukupno	**60%**	**40%**	**100%**	**100%**

NAPOMENA: Kolegij Stručna praksa se ne ocjenjuje temeljem Pravilnika o stručnoj praksi Veleučilišta.
Vrednovanje postignuća provodi se kontinuiranom provjerom te student mora ispuniti očekivane ishode učenja u sklopu redovitog pohađanja prakse i ispunjavanja dnevnika rada.
Student je položio kolegij ukoliko dobije Potvrdu o obavljenoj stručnoj praksi od strane tvrtke u kojoj je odradio stručnu praksu te ovjeren Dnevnik rada stručne prakse od strane nositelja predmeta.

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Pravilnik o stručnoj praksi
2. Dokumenti vezani za stručnu praksu (Uputnica za stručnu praksu, Dnevnik rada, Potvrde o obavljenoj stručnoj praksi, Evaluacijski obrasci za stručnu praksu)

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

Dokumentacija vezana za tvrtku/ustanovu u kojoj se obavlja stručna praksa

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Pravilnik o stručnoj praksi	Svi studenti	50
Dokumenti vezani za stručnu praksu (Uputnica za stručnu praksu, Dnevnik rada, Potvrde o obavljenoj stručnoj praksi, Evaluacijski obrasci za stručnu praksu)	Svi studenti	50

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

Evaluacija nastave, studentska anketa, povratne informacije tvrtki/ustanova u kojima studenti obavljaju stručnu praksu.

Naziv predmeta	**Sociologija turizma**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Izborni	
Godina	3/V	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	5
	Broj sati (P+V+S)	30+0+15

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Stjecanje specifičnih spoznaja o sociološkim perspektivama turizma – dinamike turističkih kretanja i turističkog boravka – i utjecajima obrazaca suvremenog turizma na promjene u kvaliteti života

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Preispitati uzročno-posljedične veze utjecaja razvoja turizma na stanje društva i okoliša
2. Interpretirati praktičnu primjenu stečenih teorijskih znanja u različitim specifičnim područjima turizma kao uslužne(ekonomije) i kao društvene aktivnosti u suvremenom okruženju
3. Analizirati globalne turističke trendove i stanja u međunarodnom turizmu
4. Interpretirati i primijeniti teorijsko-metodološke osnove u upravljanju razvojem turizma

1.4. Sadržaj predmeta

1. Sociologijska teorija – historijska skica
2. Sociologija turizma: pristupi, područja tumačenja/istraživanja Sociološko razumijevanje suvremenog turizma
3. Turizam i društvene promjene - postmoderni turizam.
4. Pojava turizma i turista kao značajnog društvenog čimbenika – demokratizacija turizma
5. Sociokulturne funkcije turizma -demokratizacija dokolice
6. „Nova sociologija turizma“- dediferencijacija u turizmu
7. Selektivni i alternativni turizam: pristupi, određenja, istraživanja
8. Turizam kao komercijalna i/ili ekonomska aktivnost
9. Hegemonijska konstrukcija turizma
10. Društveno vrednovanje i turizam

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☒ diskusije i rasprave _____
1.6. Komentari		
1.7. Obveze studenata		

Student je dužan napisati seminarski rad tijekom semestra. Isto podrazumijeva prezentaciju, sudjelovanje u raspravi

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi – timski zadatak	Radionica - rasprave	Seminar /prezentacija	Prag	Max
I1	15%			7,5%	15%
I2	15%	5%	20%	20%	40%
I3		10%		5%	10%
I4		15%	20%	17,5%	35%
Udio u ECTS	30%	30%	40%	50%	100%
Ukupno	1,5	1,5	2		5

Ispitni rok:

ishod	Usmeni ispit	Prag	Max
I1	15%	7,5%	15%
I2	40%	20%	40%
I3	10%	5%	10%
I4	35%	17,5%	35%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	5		5

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi“ do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura

1. *Dujmović, M.(2014). Kultura turizma. Pula: Sveučilište Jurja Dobrile Pula*
2. *Jadrešić, V. (2001). Turizam u interdisciplinarnoj teoriji i primjeni. Zbornik istraživanja. Zagreb: Školska knjiga.*
3. *Krippendorf, J. (1989). Putujuće čovječanstvo. Zagreb: SNL.*
4. *Franklin, A. (2003) Tourism: An Introduction, London, Sage*

1.10. Dopunska literatura

1. *Lash,S. and Urry.J (1994) Economies of Sign and Space, London. SAGE*
2. *MacCannell, D. (1999) The Tourist: A New Theory of the Leisure Class, London, University of California Press*
3. *Couldry, N. (2005) On the Actual Street: The Media and the Tourist Imagination: Changing Culture. London: Routledge.*
4. *Franklin, A and Crang,M.(2001) The Trouble with Tourism and Travel Theory; Tourist Studies 1(1); 5-22*

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
1. Dujmović, M.(2014). Kultura turizma. Pula: Sveučilište Jurja Dobrile Pula	*20*	*50*
2. Jadrešić, V. (2001). Turizam u interdisciplinarnoj teoriji i primjeni. Zbornik istraživanja. Zagreb: Školska knjiga.	*20*	*50*

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

Evaluacija kolegija, studentska anketa

Naziv predmeta	**Filozofija i antropologija hrane**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	izborni	
Godina	3/V	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	5
	Broj sati (P+V+S)	30+0+15

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj kolegija je da se studenti upoznaju s različitim aspektima prehrane (od poljoprivrede do gastronomije; od globalnog do lokalnog; od jednostavne gastronomije do kompleksnih prehrambenih lanaca; od senzornih svojstava do teritorija), s njenom posljedičnom revolucijom ili evolucijom, te da su u mogućnosti razumjeti kompleksnost prehrane i promišljati vlastite kritičke stavove naspram mnoštva više ili manje istinitih informacija.
Cilj kolegija je upoznati i analizirati razvoj poljoprivrede i prehrambene tradicije u svijetu, Europi, Hrvatskoj te posebno u Istri, od Histra i starog Rima do praga suvremenog doba. Studenti će steći profesionalne vještine razmišljanja, pripovijedanja te unapređenja znanja i promocije lokalnih poljoprivredni prehrambenih proizvoda koji su osnova tradicionalne i moderne gastronomije.
Kolegij ima za cilj potaknuti maštu i osobno promišljanje u odnosu na prehranu, otvoriti nove obzore i sagledati načine na koje odobravamo hranu u suvremenom životu, s posljedičnim doprinosom u razvoju komunikacijskih strategija za promicanje kvalitete prehrane i poljoprivrede. Kolegij će obuhvatiti nove trendove u gastronomiji i njihovo oslanjanje na lokalnu poljoprivredu te važnost kuharske struke u valorizaciji i promociji lokalnih poljoprivredno prehrambenih proizvoda.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Opisati osnove prehrane u raznim erama, o prehrambenim navikama i evoluciji okusa; podrijetlo namirnica i sirovina te područja proizvodnje.
2. Vrednovati različite prehrambene kulture i osjećaj za kulturne, etičke i socijalne potrebe koje uvjetuju i karakteriziraju pitanje prehrane.
3. Obrazložiti različite aspekte hrane: hrana kao gorivo; hrana kao način života; hrana kao baština, hrana kao posao, hrana kao umjetnost.
4. Kritički prosuđivati o kulturi stola, njenom značenju u užem i širem smislu, promišljanju podrijetla sirovina i odnos prema namirnicama, transformacija u doživljaj boja, okusa i mirisa gotovih jela, usluživanja i serviranja hrane i pića, povezivanje s teritorijem.
5. Razviti korisne vještine za vrednovati i komentirati socijalne i kulturne aspekte hrane.
6. Interpretirati odnos između teritorija i poljoprivredno-prehrambene proizvodnje (terroir);
7. Analizirati prehrambene trendove i pokrete u svijetu te argumentirati njihove utjecaje na nacionalnu i lokalnu gastronomiju, način prehrane lokalnog i globalnog stanovništva te utjecaj na sveukupnu poljoprivredu s posebnim naglaskom na lokalno.
8. Obrazložiti oznake kvalitete na sirovinama i namirnicama; razlučiti marketinške od kvalitativnih oznaka, s obzirom na sveprisutni utjecaj marketinških kampanja.
9. Argumentirati povezanost poljoprivrede i prehrane u kontekstu podrijetla sirovina, namirnica i proizvoda naspram osobnih i društvenih fizioloških potreba za hranom

1.4. Sadržaj predmeta

Kolegij će istražiti razvoj poljoprivrede i prehrambene tradicije od njenog podrijetla do modernih vremena. Značaj povijesti poljoprivrede u kontekstu znanja korisnih za studij. Rođenje poljoprivrede i stočarstva na drevnom Istoku, od Sumerana do Babilonaca te agrarne revolucije i njeni učinci (obrisi povijesti poljoprivrede). Mogući oblici vlasništva i eksploatacije zemlje, poljoprivredni alati i tehnike te njihov razvoj uz sve probleme tehničkog napretka. Žitarice i „tri civilizacije“ pšenice, riže i

kukuruza; mediteranska kultura hrane i utjecaj znanstvenih i zemljopisnih otkrića na evoluciju prehrambenih režima. Biljni i životinjski proizvodi, poljoprivreda i stočarstvo između kontrasta i integracije (Luksuz i glad za stolom: između raskoši i gladi). Studenti će se upoznati s antropološkim odnosom naspram onog što jedemo. Poznavanje hrana u kulturnim kontekstima; hrana od svetosti do prezira. Utjecaj financijskog kapitala na svijet hrane i načine prehrane te kako se prehrana mijenja upotrebom novih tehnologija.
Obrazlaganje pitanja poput okusa kao praktične društvene razlike, isprepletanja prehrambenog i anti globalnog aktivizma, utopijske neo-ruralnosti i kritičkog čitanja raznih prehrambenih sustava i trendova, uključujući one povezane s globalnim agrobiznisom i one nadahnute agroekologijom i kratkim lancima opskrbe.
Iz antropološke perspektive kolegij će istaknuti kako prehrana predstavlja aktivno i performativno sredstvo za konstituciju individualnih i kolektivnih identiteta. Ispitat će se načini na koje se isprepliću različiti socio-kulturni prostori povezani s prehrambenim lancima kao i perspektive i novi rizici povezani s globalnim agrobiznisom. Politike za poboljšanje teritorijalnih posebnosti naspram kulturne implikacije financiranja prehrambenih lanaca. Oblici mobilizacije i aktivizma od strane mreža malih proizvođača i poljoprivrednika.
Studenti će upoznati kritičke alate za tumačenje specifičnosti, razlika i evolucije u odnosu čovjeka i hrane u suvremenom društvu i oblicima njihovog poboljšanja. Prepoznavanje odnosa između teritorija i poljoprivredno-prehrambene proizvodnje. Kolegij će pružiti filozofsko znanje u vezi s hranom i gastronomijom s posebnim osvrtom na suvremenu stvarnost. Raspravljati će se i analizirati o različitim aspektima svojstvenim za razumijevanje gastronomije kao kulturnog procesa, globalnog i lokalnog. Osobito će se obraditi pitanja okusa kao vrijednosti i odnosa između hrane, kreativnosti i umjetnosti svakodnevnog života, održivosti i cirkularnosti poljoprivrednih i gastronomskih procesa, pod palicom društvene uključenosti i znanstvenih istraživanja.

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☒seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☒ radionica ☐ mentorski rad ☒ rasprave
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Pohađanje predavanja i seminara u određenom postotku, sudjelovanje u raspravama, izrada zadatka i prezentacije, polaganje kolokvija, polaganje ispita.

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi - rasprave	Radionica	Seminar /prezentacija	Prag	Max
I1	5%			2,5%	5%
I2	5%			2,5%	5%
I3	5%			2,5%	5%
I4	5%			2,5%	5%
I5		15%		7,5%	15%
I6		10%		5%	10%
I7			20%	10%	20%
I8			15%	7,5%	15%
I9			20%	10%	20%
Udio u ECTS	20%	25%	55	50%	100%
Ukupno	1	1,25	2,75		5

Ispitni rok:

ishod	Usmeni ispit	Prag	Max
I1	5%	2,5%	5%
I2	5%	2,5%	5%
I3	5%	2,5%	5%
I4	5%	2,5%	5%
I5	15%	7,5%	15%
I6	10%	5%	10%

I7	**20%**	**10%**	**20%**
I8	**15%**	**7,5%**	**15%**
I9	**20%**	**10%**	**20%**
Udio u ECTS	**100%**	**50%**	**100%**
Ukupno	**5**		**5**

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu.
Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Preduvjet pristupa ispitu je prihvaćena i vrednovana prezentacija koncepta završnog rada.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi“ do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	**nedovoljan (1)**
50,00-59,99	**dovoljan (2)**
60,00-74,99	**dobar (3)**
75,00-89,99	**vrlo dobar (4)**
90,00-100,00	**izvrstan (5)**

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Storia dell'alimentazione, a cura di Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari, (Laterza 2015)
2. Koensler, A. e P. Meloni (2019) "Antropologia dell'alimentazione", Carocci, Milano
3. N. Perullo, Il gusto non è un senso ma un compito, Mimesis 2018
4. Materijali sa e-učenja

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

Stručni članci prema odabiru studenata i nastavnika

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Storia dell'alimentazione, a cura di Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari, (Laterza 2015) + prijevod	10	50

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

Evaluacija nastave, studentska anketa

Naziv predmeta	**Kemija hrane II**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Izborni	
Godina	3/V	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	5
	Broj sati (P+V+S)	30+15+0

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Kolegij Kemija hrane II nastavak je kolegija Kemija hrane I u kojem će studenti steći naprednija znanja iz područja kemije hrane. Općenito poznavanje kemijskog sastava i razumijevanje kemijskih promjena nadopunit će se s poznavanjem i razumijevanjem specifičnih kemijskih sastojaka i kemijskih promjena u specifičnim matricama različitih namirnica (mlijeko i mliječni proizvodi, meso, jaja, ribe i morski plodovi, jestive masti i ulja, žitarice, voće, povrće, začini, alkoholna pića, itd.), s posebnim naglaskom na namirnice uključene u tzv. mediteransku prehranu (mediteransko voće i povrće, riba, vino, maslinovo ulje, med, itd.).

Ciljevi kolegija jesu:
1) Klasificirati glavne skupine i specifične predstavnike kemijskih sastojaka u različitim namirnicama;
2) Razumjeti i usvojiti značaj različitih skupina kemijskih sastojaka u svim važnijim skupinama namirnica s posebnim naglaskom na namirnice uključene u tzv. mediteransku prehranu;
3) Kroz laboratorijske vježbe upoznati se s pojedinim analitičkim metodama za ispitivanje kemijskih sastojaka u različitim namirnicama.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Položen ispit iz kolegija Kemija hrane I

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1) Samostalno klasificirati i razlikovati različite skupine kemijskih sastojaka te vrednovati specifičnosti u kemijskom sastavu različitih namirnica;
2) Interpretirati kako određeni kemijski sastojci doprinose pojedinim svojstvima različitih namirnica;
3) Tumačiti kemijske promjene koje se odvijaju tijekom postupanja s hranom te tijekom pripreme i čuvanja različitih namirnica;
4) Analizirati i interpretirati uzročno posljedične veze između određenih postupaka s hranom, kemijskih reakcija, ključnih kemijskih sastojaka i promjena u određenim senzornim, nutritivnim i funkcionalnim svojstvima različitih namirnica;
5) Izraditi analizu različitih fizikalno-kemijskih parametara, odnosno kemijskih sastojaka u različitim namirnicama.

1.4. Sadržaj predmeta

Kolegijem će se obraditi specifičnosti u kemijskom sastavu i njegovom značaju za različite vidove kvalitete različitih namirnica. Pojasnit će se najvažnije kemijske reakcije tijekom pripreme i čuvanja različitih namirnica te kako takve reakcije utječu na kvalitetu i specifičnosti različitih namirnica. Studenti će se upoznati i sa standardnim kao i s pojedinim specifičnim metodama analize najvažnijih fizikalno-kemijskih parametara, odnosno kemijskih sastojaka u različitim namirnicama.
Kemijski spojevi koji će biti obrađeni su:
1) Voda;
2) Aminokiseline, peptidi i proteini;
3) Enzimi;
4) Lipidi;
5) Ugljikohidrati;
6) Sastojci arome;

7) Vitamini, fenoli i ostali bioaktivni sastojci;
8) Minerali;
9) Aditivi i kontaminanti.

Kroz kolegij će se obraditi značaj različitih skupina kemijskih sastojaka u svim važnijim skupinama namirnica (mlijeko i mliječni proizvodi, meso, jaja, ribe i morski plodovi, jestive masti i ulja, žitarice, voće, povrće, začini, alkoholna pića, itd.), s posebnim naglaskom na namirnice uključene u tzv. mediteransku prehranu (mediteransko voće i povrće, riba, vino, maslinovo ulje, med, itd.).

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☐ seminari i radionice ☒ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☐ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☒ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Pohađanje predavanja i vježbi

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Laboratorij	Prag	Max
I1	10%		5%	10%
I2	10%		5%	10%
I3		20%	10%	20%
I4		20%	10%	20%
I5		40%	20%	40%
Udio u ECTS	20%	80%	50%	100%
Ukupno	1	4		5

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	10%	5%	10%
I2	10%	5%	10%
I3	20%	10%	20%
I4	20%	10%	20%
I5	40%	20%	40%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	5		5

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. S. H. Pine, Organska kemija (prijevod I. Bregovec, V. Rapić), Školska knjiga, Zagreb, 1994.

2. V. Rapić, Nomenklatura organskih spojeva, Školska knjiga, III izmijenjeno i nadopunjeno izdanje, Zagreb, 2004.
3. H.D. Belitz, W. Grosch, P. Schieberle, Food Chemistry, 3rd ed. Springer Verlag, Berlin, 2004.
4. Materijali sa e-učenja

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

1. T.P. Coultate, Food: The Chemistry of Its Components, 4th ed. Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2002.

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
S. H. Pine, Organska kemija (prijevod I. Bregovec, V. Rapić), Školska knjiga, Zagreb, 1994.	25	50

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

Evaluacija nastave, studentska anketa

Naziv predmeta	**Digitalni marketing**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kulturi prehrane**	
Status predmeta	Izborni	
Godina	3/V	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	5
	Broj sati (P+V+S)	30+0+30

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj predmeta je osposobiti studente za primjenu načela i koncepta digitalnog marketinga na online tržištu gastronomske ponude i kulture prehrane.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Klasificirati i povezati osnovne kanale digitalnog marketinga te predvidjeti kanale koji imaju potencijalno veću vrijednost na specifičnom tržištu
2. Preispitati kanale digitalnog marketinga specifične za gastronomsku ponudu te predvidjeti najefikasnije kanale za postizanje zacrtanih ciljeva
3. Procijeniti podatke iz analize tržišta gastronomske ponude i isplanirati korištenje kanala digitalnog marketinga
4. Usporediti kanale digitalnog marketinga s načinom ponašanja potrošača te preispitati odabrane kanale kako bi mogli ustanoviti koji je najefikasniji
5. Osmisliti i planirati primjenu digitalnih strategija te predložiti odabranom vremenskom razdoblje primjene istih strategija
6. Stvoriti i uspješno obraniti rješenje operativnog plana digitalnog marketinga.
7. Kritički prosuđivati i procijeniti mogućnost primjene koncepta digitalnog marketinga u praksi na tržištu gastronomske ponude.

1.4. Sadržaj predmeta

1. Osnovni kanali digitalnog marketinga
2. Kanali digitalnog marketinga specifični za gastronomsku ponudu i ciljano tržište
3. Primjena analize tržišta gastronomske ponude na kanale digitalnog marketinga
4. Analiza načina ponašanja potrošača online (ključne riječi, online navike, preferirani mediji…)
5. Strateško planiranje digitalnih strategija u online okruženju
6. Izrada operativnog plana digitalnog marketinga na praktičnom primjeru.
7. Radionice: studije slučaja i praktični zadaci

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒predavanja ☒seminari i radionice ☐ vježbe ☒obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒samostalni zadaci ☒multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____

1.6. Komentari	

1.7. Obveze studenata

Sudjelovati u radionici, izraditi plan digitalnog marketinga

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Radionica Studije slučaja	Seminar /prezentacija	Prag	Max
I1	5%			2,5%	5%
I2	5%			2,5%	5%
I3	5%			2,5%	5%
I4	5%	10%		7,5%	15%
I5		30%		15%	30%
I6			30%	15%	30%
I7			10%	5%	10%
Udio u ECTS	20%	40%	40%	50%	100%
Ukupno	1	2	2		5

Ispitni rok:

ishod	Usmeni ispit	Prag	Max
I1	5%	2,5%	5%
I2	5%	2,5%	5%
I3	5%	2,5%	5%
I4	15%	7,5%	15%
I5	30%	15%	30%
I6	30%	15%	30%
I7	10%	5%	10%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	5		5

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi“ do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura

1. Palić, M.: „Atomski marketing“, Studio HS Internet, Zagreb 2019.
2. Cox, B., Koelzer, W., B.; „Internet marketing za hotele, restorane i turizam“, M Plus, Zagreb, 2005.

1.10. Dopunska literatura

Urbančić, M "Internet marketing u turizmu", Paradox, Zagreb, 2016.

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*

Palić, M.: „Atomski marketing“, Studio HS Internet, Zagreb 2019.	20	50
Cox, B., Koelzer, W., B.; „Internet marketing za hotele, restorane i turizam“, M Plus, Zagreb, 2005.	30	50
1.12. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija		
Evaluacije nastave; studentska anketa		

Istarsko veleučilište
Università Istriana di scienze applicate

Naziv predmeta	**Gastronomija i mediji**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obvezni	
Godina	3/VI	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	5
	Broj sati (P+V+S)	30+0+30

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj kolegija je upoznati studente s medijskim načinima prezentacije turizma i ugostiteljstva, a posebno sektora hrane. Medijska prezentacija hrane je oduvijek privlačila pažnju medija: tiska, radija i televizije no diverzifikacija publike u medijima koja je nastala uvođenjem specijaliziranih kanala pa kasnije povećanje popularnosti društvenih medija dovele su do toga da je sektor hrane jedan od medijski najpopularnijih sektora na globalnom medijskom tržištu.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Koristiti se alatima u novim medijima u svrhu što učinkovitijeg i boljeg komuniciranja s ciljanim javnostima;
2. Upravljati brendom na društvenim mrežama, te podizati i stvarati online reputaciju i vrijednost brenda;
3. Pratiti i mjeriti komunikaciju na društvenim mrežama;
4. Planirati aktivnosti na društvenim mrežama kroz analizu okruženja, ciljanja publike i postavljanja ciljeva komunikacije;
5. Stvarati inovativan i djeljiv sadržaj za ciljanu publiku.

1.4. Sadržaj predmeta

Medijske promjene u 21. stoljeću poput streaming platformi (Netflix, HBO, Amazon), društveni mediji (Facebook, Instagram, YouTube, TikTok i dr.), influencer marketing postali su dio promjene medijske paradigme. Ovaj aspekt vidljiv je i u B2B i B2C segmentima komunikacije ali ga karakterizira i kontinuirana promjena formata i sadržaja.
Kroz predavanja studenti će biti upoznati s poviješću prikaza hrane i srodnih kategorija u medijima. No cilj je prezentirati aktualne stručne i znanstvene dosege u sektoru s posebnim naglaskom na studije slučaja iz kojih se vide aktualni trendovi. Kroz to dobit će se uvid važnosti medijske prezentacije hrane u gastronomiji i koje sve benefite može imati kao dodana vrijednost za institucije, ljude i proizvode.
Osim teorijskog dijela predavanja, na seminarima će studenti stečena znanja primjenjivati u praksi, vodeći samostalno vlastite projekte u novim medijima.

Tematske jedinice predavanja:

1. Povijest medijske prezentacije hrane, nove medijske platforme, novi komunikacijski izazovi;
2. Planiranje komunikacije na društvenim medijima;
3. Identitet i reputacija na društvenim medijima;
4. Upravljanje reputacijom na društvenim medijima – uloga društvenih medija, video sharing platformi i reviewing stranica u kreiranju reputacije (npr. Facebook, Instagram, YouTube,TripAdvisor);
5. Društveni mediji u politici;
6. Društveni mediji u turizmu i ugostiteljstvu;
7. Društveni mediji u profitnom sektoru;
8. Društveni mediji u neprofitnom sektoru;
9. Koristi društvenih medija u srednjim i malim poduzećima, Online event management;
10. Krizno komuniciranje i krizni menadžment u društvenim medijima;

Monitoring i evaluacija.

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒predavanja ☐ seminari i radionice ☐ vježbe ☒obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒samostalni zadaci-projekti ☒multimedija i mreža ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____
1.6. Komentari	*Teorijsko znanje iz područja gastronomije i medija studentima će omogućiti razumijevanje i prihvaćanje novih metoda i tehnika te koncepata koji su se razvili u ovom području. Praktični rad u sklopu kolegija studente će obučiti načinu i izazovima koje donosi ovaj koncept, kao i samostalno vođenje komunikacije na društvenim medijima. Kroz kolegij studenti će se obrazovati o novim trendovima, ali i kako stečena znanja primjenjivati u praksi.*	

1.7. Obveze studenata

1. Dolasci
   Na kolegiju dolasci na predavanja i seminare nisu obavezni i ne postoji određeni broj dolazaka koji je potrebno prikupiti da bi se dobio potpis iz kolegija. Ali, svi dolasci koje ostvarite na kraju se zbrajaju i donose vam ukupno 10% ocjene. Svi studenti koji su spriječeni dolaziti te će time izgubiti bodove iz dolazaka mogu se više potruditi oko drugih segmenata na kolegiju kao što su kolokvij i projekti.
2. Projekt
   Rad na projektu uključuje vođenje završnog projekta u timu prema dogovoru i unaprijed utvrđenoj strategiji sukladno postavljenom cilju projekta ali i kreiranje medijskog teksta (članaka, videa ili podcasta) za određenu platformu. Na kraju semestra se za rad na projektu predaje poseban izvještaj (portfolio) u kojem se navodi sve što se radilo tijekom semestra – statistike za društvene mreže, slikovite prikaze komunikacije i/ili produciran medijski tekst. Budući da se na ovom kolegiju učimo planiranju i strateškoj komunikaciji vrlo je važno znati i navesti cilj komunikacije koji je postavljen na početku pokretanja projekta.
3. Pismeni ispit
   Pismeni ispit održat će se jednom u semestru, planiran je u drugoj polovici semestra, a datum će biti definiran u dogovoru sa studentima.

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Projekt	Kolokvij	Prag	Max
I1	2%	2%	4%	4%	8%
I2		3%	3%	3%	6%
I3		5%	5%	5%	10%
I4	4%	10%	14%	14%	28%
I5	4%	20%	24%	24%	48%
Udio u ECTS	10%	40%	50%	50%	100%
Ukupno	0,5	2	2,5		5

Ispitni rok:

ishod	Pismeni ispit	Prag	Max
I1	8%	4%	8%
I2	6%	3%	6%
I3	10%	5%	10%
I4	28%	14%	28%

I5	**48%**	**24%**	**48%**
Udio u ECTS	**100%**	**50%**	**100%**
Ukupno	**5**		**5**

OCJENA Ocjena na kolegiju „Gastronomija i mediji" je zbir bodova iz sljedećih kategorija: DOLASCI – 10% PROJEKT – 40% KOLOKVIJ - 50%

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi" do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	**nedovoljan (1)**
50,00-59,99	**dovoljan (2)**
60,00-74,99	**dobar (3)**
75,00-89,99	**vrlo dobar (4)**
90,00-100,00	**izvrstan (5)**

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Bebić, D. (2018). Cyberturist: Novi mediji u turizmu. Institut za nove medije i eDemokraciju (INMED): Zagreb
2. Blanchard, O. (2012). Social Media ROI: Managing and Measuring Social Media Efforts. Que Biz-Tech: Indianapolis
3. Materijai sa e-učenja

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

1. Safko, L. (2012). The Social Media Bible: Tactics, tools & strategies for business success. John Wiley & Sons: New Yersey

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
1. Bebić, D. (2018). Cyberturist: Novi mediji u turizmu. Institut za nove medije i eDemokraciju (INMED): Zagreb	30	50

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

Evaluacije nastave; studentska anketa

Naziv predmeta	**Kreativne industrije**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obvezni	
Godina	3/II	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	15+0+15

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Stjecanje specifičnih znanja i spoznaja o kreativnim industrijama u konceptualnom i empirijskom smislu kao i o organizacijskim, povijesnim i prostornim uvjetima njihova nastajanja.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Interpretirati i primijeniti teorijsko-metodološke osnove u upravljanju razvojem turizma
2. Interpretirati praktičnu primjenu stečenih teorijskih znanja u različitim specifičnim područjima turizma kao uslužne(ekonomije) i kao društvene aktivnosti u suvremenom okruženju
3. Ocjenjivati važnost interdisciplinarnosti i multidisciplinarnosti turizma u formiranju konkurentnog turističkog proizvoda kroz selektivnost i pozicioniranje turističke destinacije

1.4. Sadržaj predmeta

1. Kreativne industrije i kreativna ekonomija
2. Kreativna ekonomija i kultura
3. Povijest kreativnih industrija
4. Kreativne industrije i kulturne promjene
5. Glavna tržišta (umjetnost i kultura, izdavaštvo, zanatstvo, film)
6. Glavna tržišta (glazba, izvedbene umjetnosti, video igre, dizajn)
7. Glavna tržišta (moda, igračke, mediji, televizija i radio, inovacije)
8. Različiti europski modeli kreativnih industrija
9. Društveni i ekonomski značaj kreativnih industrija
10. Turizam i kreativne industrije
11. Kreativne industrije i urbana regeneracija
12. Problemi i izazovi

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☒ rasprave ☒ prezentacija
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Student je dužan napisati seminarski rad tijekom semestra. Isto podrazumijeva prezentaciju, sudjelovanje u raspravi kao i predaju seminarskog rada predmetnom nastavniku.

Seminarski rad se predaje na pregled predmetnom nastavniku tjedan dana prije izlaganja (word dokument) te PPT prezentacija najkasnije tri dana prije termina izlaganja. Finalni rad studenti su obvezni predati najkasnije na dan pisanog ispita.
Studenti su dužni sami istražiti aktualnu literaturu vezano za problematiku i dati je na uvid nastavniku. Upute o izradi seminarskog rada daju se na prvom nastavnom satu/satu seminara u okviru PPT prezentacije o aktivnostima kolegija.

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Seminar /prezentacija	Prag	Max
I1	10%	10%	10%	20%
I2	10%	10%	10%	20%
I3		60%	30%	60%
Udio u ECTS	20%	80%	50%	100%
Ukupno	0,8	3,2		4

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	20%	10%	20%
I2	20%	10%	20%
I3	60%	30%	60%
Udio u ECTS	100%	50%	100%
Ukupno	4		4

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu.
Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Preduvjet pristupa ispitu je prihvaćena i vrednovana prezentacija koncepta završnog rada.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi“ do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	nedovoljan (1)
50,00-59,99	dovoljan (2)
60,00-74,99	dobar (3)
75,00-89,99	vrlo dobar (4)
90,00-100,00	izvrstan (5)

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Flew, T.(2013.),Global Creative Industries, Polity, Cambridge.
2. Howkins, J.() The Creative Economy, How People Make Money from Ideas, Penguin, London.
3. Nada Švob-Đokić, Jaka Primorac, Krešimir Jurlin (2008.), Kultura zaborava : industrijalizacija kulturnih djelatnost, Naklada Jesenski i Turk.
4. Nada Švob-Đokić (2010.), Kultura / Multikultura, Naklada Jesenski i Turk
5. Hesmondhalgh, D.J (2008) Cultural and Creative Industries. In: The SAGE handbook of cultural analysis. Sage Publications Ltd, pp. 553-569
6. Materijali sa e-učenja

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

1. Bernd Fesel, Michael Söndermann (2007.)Culture and Crative Industries in Germany, German Commission for UNESCO, Colmantstr. 15, 53115 Bonn, ISBN: 3-927907-94-4
2. Primorac, J. (2006.), The Position of Cultural Workers in Creative Industries: The South-Eastern European Perspective, Institute for International Relations, Zagreb, isbn-13/ean 978-90-6282-048-1

Švob-Đokić, N. (2005.), The Emerging Creative Industries in South-Eastern Europe, Institut za međunarodne odnose, Zagreb, ISBN953-6096-37-4

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
Flew, T.(2013.),Global Creative Industries, Polity, Cambridge.	20	50
Nada Švob-Đokić, Jaka Primorac, Krešimir Jurlin (2008.), Kultura zaborava : industrijalizacija kulturnih djelatnost, Naklada Jesenski i Turk.	25	50

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

Evaluacije nastave; studentska anketa

Istarsko veleučilište
Università Istriana di scienze applicate

Naziv predmeta	**Praktikum-radionice: Tradicionalna i moderna gastronomija Istre**	
Studijski program	**Menadžment u gastronomiji i kultura hrane**	
Status predmeta	Obvezni	
Godina	3/VI	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	9
	Broj sati (P+V+S)	30+60+0

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilja kolegija je upoznati studente s jedinstvenom pozicijom Istre na gastronomskoj karti svijeta uvjetovanoj bogatim gastronomskim nasljeđem, autentičnim poljoprivredno-prehrambenim proizvodima te pogodnim zemljopisnim položajem na sjeveru Mediterana.
Studenti će se upoznati s poviješću poljoprivredne proizvodnje, stočarstva i ribarstva Istre kao izvorima sirovina i namirnica za potrebe prehrane stanovnika istarskog poluotoka. Također, kolegij će obuhvatiti znanja iz područja pripreme i dogotovljavanja tradicionalnih istarskih jela sa svim svojim lokalnim osobitostima, te upoznati studente sa gastronomskim potencijalom lokalnih poljoprivredno prehrambenih proizvoda u suvremenoj gastronomiji, sukladno novim gastronomskim trendovima koji vrijednost proizvoda veličaju kroz „teritorij" koji stvara novi okvir za vrednovanje Istre u gastro destinaciju.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

1. Analizirati razvoj poljoprivrede i prehrambene tradicije u Istri, od Histra i starog Rima do praga suvremenog doba s posljedičnim utjecajem na razvoj gastronomije kroz povijest.
2. Interpretirati jednostavnost i raznolikost tradicionalne istarske kuhinje s obzirom na, kulturne, zdravstvene i klimatske okolnosti, s obzirom na imovinsko stanje obitelji i broj njenih članova; argumentirati raznolikost istarskih jela naspram dostupnosti namirnica prema pojedinim lokalitetima na istarskom poluotoku (razumjeti zašto se recepture mijenjanju od sela do sela, kuće do kuće, obitelji do obitelji)
3. Obrazložiti na koji način tradicionalna kuhinja, koja više ne egzistira u svakodnevnom životu, postaje važno uporište u konstrukciji istarskog identiteta te na koji se način u suvremenom identitetu Istre, pored ostalog, ispreplići blagodati turizma i autohtonost specifičnih sadržaja posebice istaknuti u gastronomiji (istarska tradicionalna gastronomija postaje sinonim izvrsnosti i kvalitete).
4. Koristiti vještine u pravilnom pripremanju, gotovljenju, prezentiranju, izlaganju i posluživanju istarskih tradicionalnih i modernih jela; znati primijeniti tradicionalne i suvremene tehnike i postupke pripreme jela temeljenih na istarskim lokalnim poljoprivredno prehrambenim proizvodima
5. Vrednovati različite tehnološke postupke kulinarstva u pripremi različitih vrsta sirovina i namirnica iz Istre, o kvalitativnom utjecaju različitih tehnoloških procesa na izvornu sirovinu, namirnicu ili proizvod
6. Primijeniti tradicionalne lokalne i suvremene svjetske postulate pri formiranju gastronomske i vinske ponude te koristiti suvremene tehnike u dizajniranju jela, posluživanju i serviranju
7. Koristiti metode i načela pravilnog sljubljivanja jela i vina shodno gastronomskim pravilima, dozvoljavajući dozu osobnosti i kreativnosti u interpretiranju istog s naglaskom na teritorij
8. Prezentirati važnost gastronomije u kreiranju kompletnog turističkog doživljaja Istre te kreirati inovativnu gastronomsku ponudu koja je tržišno valorizirana i prepoznatljiva (gastronomija kao doživljaj)

1.4. Sadržaj predmeta

Kolegijem će se obraditi temeljna znanja iz područja tradicionalne i suvremene gastronomije Istre, od povijesti poljoprivrede, stočarstva i ribarstva kao izvorom sirovina i namirnica, pa sve do primjenjivih i praktičnih znanja u kulinarstvu i slastičarstvu. Studenti će se upoznati s mnogim aspektima koji su uvjetovali razvoj prehrambenih navika u Istri kroz povijest:

- prirodni aspekti (geofizički položaj, klima, pedološki aspekti, vegetacijski pokrov i dr.)
- politički aspekti (susret triju civilizacija; ratovi, vojne okupacije, izmjena vlasti …)
- kulturološki aspekti (multinacionalnost, multikulturalnost, …)
- socijalni aspekti (siromaštvo i blagostanje regije, lokacija, sela, gradova, obitelji, veličina i broj članova obitelji, odnos grada i sela …)
- zdravstveni aspekti (razne bolesti koje su poharale Istru) ….

Uz predavanja od 30 sati nastave, održat će se i dvije radionice sa po 30 sati vježbi u praktikumu:

1. Praktikum tradicionalne gastronomije: 30 sati
2. Praktikum moderne gastronomije: 30 sati

Studenti će upoznati tradicionalna istarska jela i načine njihove pripreme, te sve promjene u jelima koje su se dešavale kroz povijest uvjetovane prije navedenim činjenicama. Kolegij će obraditi i uvezena odnosno asimilirana jela koja su se kroz stoljeća udomaćila u prehrambenim navikama žitelja istarskog poluotoka, podrijetlo istih, načine pripreme i promjene tih jela koje su se desile u Istri uvjetovane različitim aspektima. Studenti će upoznati tradicionalnu gastronomiju sela i grada u Istri te utjecaj konoba, oštarija i gostionica u daljoj povijesti te utjecaj restorana i hotela u novijoj povijesti prehrambenih navada.
Studenti će se kroz pripremu tradicionalnih i suvremenih jela i slastica Istre upoznati s kvalitetom i podrijetlom namirnica, sirovina i proizvoda, načinima i tehnikama pripreme, dogotovljavanja, serviranja i prezentacija jela, te utjecajem starijih i novijih tehnika na pripremanu namirnicu kroz organoleptička svojstva jela u cjelini i namirnice kao djela gotovog jela, u odnosu na hranidbene vrijednosti i osobitosti teritorija. Kolegij će obraditi osnovna ali primjenjiva znanja u pripremi tradicionalnih suhomesnatih proizvoda Istre te proizvoda ribe i morskih plodova kao i ostalih sličnih proizvoda stvaranih kroz povijest u istarskoj prehrambenoj kulturi.
Gastronomija Istre kroz doživljaj: kompetitivna prednost istarske gastronomiji kroz posvećenost namirnicama (teritorij), praćenje i primjena novijih tehnologija u kuhinji, prezentacija jela i komunikacija s gostima, poznavanje sadržaja gastronomije kroz povijest, provlačenje gastronomije i prehrambenih navika kroz kulturu i identitet, suživot i poštovanje prema poljoprivredi i stočarstvu kao izvorima sirovina, ekološki prihvatljiv razvoj (temelji održive gastronomije). Studenti će naučiti kako je istarska gastronomija evoluirala u zadnjih dvadesetak godina (uz kraće stagnacije) od jednostavne sezonske, do vrlo moderne i prepoznatljive kuhinje, temeljene na lokalnim sezonskim poljoprivredno-prehrambenim proizvodima.

1.5. Vrste izvođenja nastave	☒ predavanja ☐ seminari i radionice ☒ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☒ mentorski rad ☒ radionice Formalno, u grupama, teorijski dio povezan s praktičnim, individualni pristup po potrebi
1.6. Komentari		

1.7. Obveze studenata

Prema Pravilniku o studiranju

1.8. Ocjenjivanje, vrednovanje i praćenje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu

Kontinuirana provjera:

ishod	Aktivnosti na nastavi	Praktikum Radionica	Samostalni zadaci	Prag	Max
I1	**4%**			**2%**	**4%**
I2	**4%**			**2%**	**4%**
I3	**8%**			**4%**	**8%**
I4		**10%**		**5%**	**10%**
I5		**10%**	**5%**	**7,5%**	**15%**
I6		**10%**	**20%**	**15%**	**30%**
I7		**15%**	**10%**	**12,5%**	**25%**
I8		**4%**		**2%**	**4%**
Udio u ECTS	**16%**	**49%**	**35%**	**50%**	**100%**

Ukupno	**0,8**	**2,45**	**1,75**		**5**

Ispitni rok:

ishod	Ispit	Prag	Max
I1	**4%**	**2%**	**4%**
I2	**4%**	**2%**	**4%**
I3	**8%**	**4%**	**8%**
I4	**10%**	**5%**	**10%**
I5	**15%**	**7,5%**	**15%**
I6	**30%**	**15%**	**30%**
I7	**25%**	**12,5%**	**25%**
I8	**4%**	**2%**	**4%**
Udio u ECTS	**100%**	**50%**	**100%**
Ukupno	**5**		**5**

Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak definiranom pragu. Ishode koje student ne položi tijekom kontinuirane provjere, polagat će na ispitnom roku.
Položeni ishod učenja kroz kontinuiranu provjeru ili kroz ispitni rok „vrijedi" do ponovnog izvođenja kolegija, nakon čega se ponovno polaže.

Ocjenjivanje ispita:

Raspon bodova	Ocjena ispita
0,00-49,99	**nedovoljan (1)**
50,00-59,99	**dovoljan (2)**
60,00-74,99	**dobar (3)**
75,00-89,99	**vrlo dobar (4)**
90,00-100,00	**izvrstan (5)**

1.9. Obvezatna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

1. Krešić, G.(2012). Trendovi u prehrani. Opatija, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.
2. Marzi, F. M., Rossella R.(2018.). Hrana i vino. Pula: Hrvatski sommelier klub.
3. De Nicola, S. (2015.). Priručnik za sommeliere. Pula: Hrvatski sommelier klub.
4. Materijali sa e-učenja

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

Lelas, V. (2009). Procesi pripreme hrane. Zagreb:Golden marketing/Tehnička knjiga.

Koprivnjak, O. (2014). Kvaliteta, sigurnost i konzerviranje hrane. Rijeka: Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet. 2. Kovačević, D. (2001). Kemija i tehnologija mesa i ribe. Osijek: Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera, Prehrambeno-tehnološki fakultet.

1.11. Broj primjeraka obvezatne literature u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	*Broj primjeraka*	*Broj studenata*
1. Krešić, G.(2012). Trendovi u prehrani. Opatija, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.	10	50
2. Marzi, F. M., Rossella R.(2018.). Hrana i vino. Pula: Hrvatski sommelier klub.	10	50

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

Evaluacija kolegija i studentska anketa