

**Datum:** Rijeka, 14. srpnja 2020.

**Kolegij:** Enogastronomija

**Voditelj:** prof.dr.sc. Dražen Lušić

**Katedra:** Izaberite jednu od ponuđenih

**Studij:** Sveučilišni diplomski studiji - Klinički nutricionizam

**Godina studija:** 2

**Akadska godina:** 2020./21.

## IZVEDBENI NASTAVNI PLAN

**Podaci o kolegiju (kratak opis kolegija, opće upute, gdje se i u kojem obliku organizira nastava, potreban pribor, upute o pohađanju i pripremi za nastavu, obveze studenata i sl.):**

Izborni kolegij Enogastronomija ima slijedeće ciljeve:

- Omogućiti studentima znanja o vinorodnim područjima i gastronomiji Republike Hrvatske te osnove tehnološke procese proizvodnje vina;
- Studenti će naučiti osnove kušanja i organoleptičke ocjene vina;
- Upoznavanje studenata s temeljnim karakteristikama europskih i svjetskih kuhinja, a poglavito u kontekstu slaganja sa vinima tih zemalja;
- Upoznati studente sa značajem kulture stola (kako pravilno pripremiti i poslužiti vino), novim trendovima u enogastronomiji;
- Studenti će biti u stanju prepoznati i raspravljati o specifičnostima tradicijske hrvatske gastronomije.

Izvođenje nastave:

- Predavanja (15 sati), tematski seminari (10 sati) i završni ispit

Nastava se u cijelosti izvodi u prostoru Fakulteta zdravstvenih studija Sveučilišta u Rijeci.

Izvršavanjem svih nastavnih aktivnosti te pristupanjem obveznom parcijalnom testu i završnom pismenom ispitu student stječe 2,5 ECTS boda. Student dobivaju detaljne upute o strukturi seminara i prezentacija. Nastavni sadržaji i sve obavijesti vezane uz kolegij dostupni su na mrežnim stranicama fakulteta odnosno upitom prema nastavniku.

**Popis obvezne ispitne literature:**

Izvori za učenje i polaganje ispita:

- Nastavni materijal s predavanja i seminara
- Marzi, F.; Rossella, R.: Hrana i vino, Hrvatski sommelier klub, 2018.

## Popis dopunske literature:

1. Johnson, H.; Robinson, J.: The World Atlas of Wine, 8<sup>th</sup> edition, Mitchell Beazley, 2019.
2. Jackson, R.S. (2009). Wine tasting. Academic press.
3. Riberau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Doneche, B., Lonvaud, A. eds. (2006). Handbook of enology, Vol. 1: The Microbiology of Wine and Vinification. -2nd ed., J. Wiley & Sons.
4. Riberau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Doneche, B., Lonvaud, A. eds. (2006). Handbook of enology, Vol. 2: Chemistry of Wine, Stabilization and Treatments. -2nd ed., Wiley & Sons.
5. Gillespie, C.: European Gastronomy into the 21st Century, Butterworth-Heinemann, 2006.

## Nastavni plan:

### Popis predavanja (s naslovima i pojašnjenjem):

- P1 Uvodne informacije,
- P2. Enogastronomija kao znanost,
- P3. Značajke važnijih svjetskih kuhinja, gastronomski trendovi budućnosti,
- P4. Osnovna obilježja hrvatske nacionalne gastronomije,
- P5. Podjela gastronomske ponude po regijama, Karakteristična jela kontinentalne kuhinje,
- P6. Karakteristična jela primorske kuhinje,
- P7. Osnove enologije,
- P8. Opisivanje vina, analiza i organoleptičko ocjenjivanje vina,
- P9. Osnove hrvatskog vinogradarstva i vinarstva, Zakoni i pravilnici o vinu,
- P10. Vrste i podjela vina, Temeljni postupci proizvodnje vina, čuvanja i kontrole,
- P11. Najpoznatije svjetske i europske vinske regije i njihova tipična vina,
- P12. Posluživanje vina, pjenušaca, rakija i likera,
- P13. Sljubljivanje vina i jela, Vinska karta.

### – Popis seminara s pojašnjenjem:

- S1. Kreiranje karte jela s hranom karakterističnom za pojedine hrvatske regije
- S2. Pravilno kušanje i senzorno ocjenjivanje vina

### Popis vježbi s pojašnjenjem:

///

### Obveze studenata:

Studenti mogu uspješno završiti ciljeve kolegija ukoliko tijekom održavanja budu poštivali satnicu sukladno objavljenom Izvedbenom nastavnom planu, redovno pohađali sve oblike nastave, aktivno sudjelovali u nastavi te uspješno završe seminare. To podrazumijeva: prethodno proučavanje nastavne literature i aktivno sudjelovanje u raspravi unutar seminarske grupe.

Detaljna razrada obveza studenata dana je u nastavku:

Tematski seminari – vrednovanje obavljenih seminara provodi se ocjenjivanjem četiri elementa: uključenost studenta u iznošenje informacija, cjelovitost i točnost iznesenih informacija, uključenost u analizu problema i donošenje zaključaka

Ispit – ispit se sastoji od pismenog i usmenog dijela. Pismeni se ispit sastoji od tematskih pitanja na koje studenti daju odgovore kao mogućnost višestrukog izbora, izbora jednog točnog odgovora, nadopune ili opisa (30%). Usmeni ispit se bazira na prepoznavanju glavnih značajki predmetnog gradiva (20%). Ispitu može pristupiti student koji je tijekom do tada održane nastave prikupio najmanje 50 ocjenskih bodova, te zadovoljio uvjete propisane Pravilnikom o studijima.

\*u slučaju nemogućnosti održavanja ispita zbog epidemioloških uvjeta, ispit se može organizirati i preko odgovarajućih elektroničkih platformi.

**Ispit (način polaganja ispita, opis pisanog/usmenog/praktičnog dijela ispita, način bodovanja, kriterij ocjenjivanja):**

Ocjenjivanje studenata provodi se prema važećem Pravilniku o studijima Sveučilišta u Rijeci. Rad studenata vrednuje se tijekom nastave i na završnom ispitu. Ocjenjivanje studenata vrši se primjenom ECTS (A-F, apsolutnom raspodjelom) i brojčanog sustava (1-5). Ukupno tijekom nastave studenti mogu sakupiti 50% ocjene, a na završnom ispitu preostalih 50% ocjene. Rad studenata se vrednuje i ocjenjuje tijekom izvođenja nastave te na završnom ispitu. Od ukupno 100 bodova, tijekom nastave student može ostvariti 50 bodova a na završnom ispitu 50 bodova. Ocjenjivanje studenata vrši se primjenom ECTS (A-F) i brojčanog sustava (1-5). Ocjenjivanje u ECTS sustavu izvodi se prema kriteriju ocjenjivanja iz Odluke o izmjenama i dopunama pravilnika o studijima Sveučilišta u Rijeci, članak 29.

**Mogućnost izvođenja nastave na stranom jeziku:**

Engleski jezik

**Ostale napomene (vezane uz kolegij) važne za studente:**

Konzultacije će se održavati po dogovoru s nastavnikom uz prethodnu najavu e-mailom na [tomislav.pavlesic@uniri.hr](mailto:tomislav.pavlesic@uniri.hr)

## SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE (za akademsku 2020./2021. godinu)

### Raspored nastave

Datum	Predavanja (vrijeme i mjesto)	Seminari (vrijeme i mjesto)	Vježbe (vrijeme i mjesto)	Nastavnik
20/05/2021	P1 13:00-14:00, FZS		///	prof.dr.sc. Dražen Lušić
20/05/2021	P2-P6 14:00-19:00, FZS		///	Tomislav Pavlešić, dipl.ing.agr.
21/05/2021	P7-P12 08:00-14:00, FZS		///	Tomislav Pavlešić, dipl.ing.agr.
18/06/2021		S1 13:00-17:00, FZS	///	Tomislav Pavlešić, dipl.ing.agr.
19/06/2021		S2 08:00-12:00, FZS	///	Tomislav Pavlešić, dipl.ing.agr.

**Popis predavanja, seminara i vježbi:**

P	PREDAVANJA (tema predavanja)	Broj sati nastave	Mjesto održavanja
P1	Uvodne informacije	1	FZS
P2	Enogastronomija kao znanost,	1	FZS
P3	Značajke važnijih svjetskih kuhinja, gastronomski trendovi budućnosti	1	FZS
P4	Osnovna obilježja hrvatske nacionalne gastronomije	1	FZS
P5	Podjela gastronomske ponude po regijama, Karakteristična jela kontinentalne kuhinje	1	FZS
P6	Karakteristična jela primorske kuhinje	1	FZS
P7	Osnove enologije	1	FZS
P8	Opisivanje vina, analiza i organoleptičko ocjenjivanje vina	1	FZS
P9	Osnove hrvatskog vinogradarstva i vinarstva, Zakoni i pravilnici o vinu	2	FZS
P10	Vrste i podjela vina, Temeljni postupci proizvodnje vina, čuvanja i kontrole	1	FZS
P11	Najpoznatije svjetske i europske vinske regije i njihova tipična vina	1	FZS
P12	Posluživanje vina, pjenušaca, rakija i likera	1	FZS
P13	Sljubljivanje vina i jela, Vinska karta.	2	FZS
	<b>Ukupan broj sati predavanja</b>	<b>15</b>	

S	SEMINARI (tema seminara)	Broj sati nastave	Mjesto održavanja
S1	Kreiranje karte jela s hranom karakterističnom za pojedine hrvatske regije	5	FZS
S2	Pravilno kušanje i senzorno ocjenjivanje vina	5	FZS
	<b>Ukupan broj sati seminara</b>	<b>10</b>	

V	VJEŽBE (tema vježbe)	Broj sati nastave	Mjesto održavanja
/	/	/	/
/	/	/	/
/	/	/	/
/	/	/	/
/	/	/	/
	<b>Ukupan broj sati vježbi</b>	<b>/</b>	<b>/</b>

	<b>ISPITNI TERMINI (završni ispit)</b>
1.	
2.	
3.	
4.	