



Veleučilište „Marko Marulić“ u Kninu

STUDIJSKI PROGRAM

**STRUČNI DIPLOMSKI STUDIJ
ENOGASTRONOMIJA**

SADRŽAJ

1. Naziv studija.....	4
2. Područje i polje izvođenja studija	4
3. Analiza usklađenosti studija sa strateškim ciljevima visokog učilišta.....	4
4. Stručni ili akademski stupanj koji se stječe završetkom studija.....	5
5. Mišljenje Hrvatskog zavoda za zapošljavanje o usklađenosti studija s potrebama tržišta rada	6
6. Isprave o akreditiranim studijskim programima	6
7. Uvjeti upisa na studij, uvjeti upisa u idući semestar, trimestar ili studijsku godinu te uvjeti upisa drugih studijskih obveza	7
8. Popis obveznih i izbornih kolegija s naznakom opterećenja u ECTS bodovima, oblika izvođenja nastave, sadržaja kolegija, planiranih ishoda učenja i nositelja kolegija.....	7
8.1. Popis obveznih i izbornih kolegija s naznakom opterećenja u ECTS bodovima	7
9. Kompetencije koje se stječu završetkom modula studija i studija	78
9.1. Opće (generičke) kompetencije koje student stječe po završetku studija.....	78
9.2. Stručne kompetencije koje student stječe po završetku studija	79
9.3. Očekivani ishodi učenja koje će student steći po završetku studija.	80
9.4. Matrica povezanosti ishoda učenja predmeta sa ishodima učenja studijskog programa.....	81
10. Broj upisnih mjesta na studiju	84
11. Ustroj i oblik izvođenja nastave	84
11.1. Oblici izvođenja nastave	84
11.2. Oblik nastave	85
12. Način provjere stečenih ishoda učenja za svaki kolegij odnosno drugu studijsku obvezu	85
13. Način završetka studija	86
14. Analiza minimalnih institucionalnih pretpostavki za usporedivost predloženih studijskih programa sa srodnim akreditiranim studijskim programima u Republici Hrvatskoj i u zemljama Europske unije.....	87
14.1. Usklađenost s Hrvatskim kvalifikacijskim okvirom (HKO).....	87
14.2. Usporedivost s programima u Republici Hrvatskoj	88
14.3. Usporedivost s programima u zemljama Europske unije	88

14.4.	Tehnički i kadrovski uvjeti	90
15.	Mehanizmi osiguravanja horizontalne i vertikalne mobilnosti studenata u nacionalnom i europskom prostoru visokog obrazovanja	90

1. Naziv studija

Naziv studijskog programa: Stručni diplomski studij „Enogastronomija“

Vrsta studijskog programa (stručni ili sveučilišni): Stručni diplomski studij

Razina studijskog programa prema HKO-u (oznaka i puni naziv): razina 7 prema HKO

Trajanje studija u godinama: 2 godine

Broj ECTS bodova: 120

2. Područje i polje izvođenja studija

Znanstveno područje i polje predloženog studijskog programa:

Područje: biotehničkih znanosti

Polje: prehrambena tehnologija

Visoko učilište je upisano u Upisnik ustanova iz sustava znanosti iz znanstvenog područja iz kojeg predlaže novi studijski program.

3. Analiza usklađenosti studija sa strateškim ciljevima visokog učilišta

Predloženi studijski programa stručnog diplomskog studija Enogastronomija u potpunosti je u skladu sa Strategijom razvitka Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu za razdoblje 2025.-2029. Provedba mjera sustavnog unaprjeđenja sustava kvalitete čine okosnicu navedene Strategije razvitka. Vodeći se inicijalnom idejom o poduzetničkom veleučilištu kao svojevrsnom inkubatoru stručnjaka iz područja poljoprivrede krša, prehrambene tehnologije i trgovinskog poslovanja s poduzetništvom, u svojih 15 godina postojanja Veleučilište teži predstavljati sponu između znanosti i lokalnog te regionalnog gospodarstva. Misija i vizija Veleučilišta, zahtjevi tržišta rada i želja za uvođenjem inovacija temelj su za ostvarivanje strateških ciljeva u navedenom petogodišnjem razdoblju, usmjerenih na izgradnju dinamičnog, kvalitetnog, otvorenog i održivog Veleučilišta, prepoznatljivog po visokoj kulturi organizacijske kvalitete, suvremenom pristupu nastavnom procesu i društveno odgovornom djelovanju. Poboljšanje kvalitete postojećih i razvoj novih studijskih programa prvi je opći strateški cilj Veleučilišta u

okviru kojeg je predviđena provedba specifičnih ciljeva kojima je cilj poboljšati kvalitetu postojećih studijskih programa na temelju analize tržišta rada te istražiti tržište i pripremiti relevantnu dokumentaciju za razvoj novih studijskih programa. Jedan od dugoročnih ciljeva Strategije razvitka Veleučilišta je postići visoku stopu zapošljivosti diplomiranih studenta kroz pružanje relevantnih vještina, praktičnog iskustva i karijernog savjetovanja. Razvoj Veleučilišta temeljen je na ljudskim i prirodnim resursima. Danas je sve popularniji oblik selektivnog turizma enogastronomski turizam koji podrazumijeva posjetu određenoj destinaciji, čiji je primarni cilj zadovoljiti interes za lokalnu, regionalnu ili nacionalnu gastronomiju, a uključuje konzumiranje hrane i pića, učenja o pripremanju jela, kupovinu proizvoda u vezi sa hranom i pićem, organizirane posjete vinskim podrumima i proizvodnjama uz degustacije prilikom i na kraju posjete. Cilj predloženog diplomskog studija je razviti inovativni stručni diplomski studij koji bi omogućio stjecanje znanja i kompetencija studenta te njihovu zapošljivost u regiji, a i šire. Pored stručnih znanja, studij pažnju posvećuje i razvoju vještina koje su tražene od strane poslovnih subjekata kao što su: timski rad, komunikacijske i prezentacijske vještine, fleksibilnost i slično. Osim navedenog, predloženi stručni diplomski studijski program Enogastronomije u potpunosti je sukladan i s ostalim strateškim ciljevima Veleučilišta (Poboljšanje nastavničkih kompetencija i kvalitete nastavnog procesa uz razvoj cjelovite podrške studentima, Odgovorno upravljanje institucijskim kapacitetima, Poboljšavanje prepoznatljivosti Veleučilišta kroz funkcionalan sustav informiranja, mobilnost i akademsku izvrsnost, Sinergijsko djelovanje unutarnjih i vanjskih čimbenika Veleučilišta s posebnim naglaskom na gospodarstvo i održivi razvoj). Studij Enogastronomija osmišljen je kako bi odgovorio na potrebe tržišta rada u Hrvatskoj i šire, što je potvrđeno analizom tržišta rada, pismom potpore izradi studijskog programa Gospodarske komore Šibensko-kninske županije i preporukama Hrvatskog zavoda za zapošljavanje.

4. Stručni ili akademski stupanj koji se stječe završetkom studija

Završetkom stručnog diplomskog studija Enogastronomija stječe se stručni naziv magistar inženjer prehrambene tehnologije, smjer enogastronomija (mag. ing. techn. aliment.), u skladu s propisima Republike Hrvatske i razinom 7 Hrvatskog kvalifikacijskog okvira (HKO). Ovaj stručni naziv omogućuje studentima nastavak obrazovanja na poslijediplomskim

studijima u području biotehničkih znanosti, osobito prehrambene tehnologije i srodnih disciplina te pruža potrebne kompetencije za neposredno uključivanje na tržište rada.

5. Mišljenje Hrvatskog zavoda za zapošljavanje o usklađenosti studija s potrebama tržišta rada

Prema mišljenju Hrvatskog zavoda za zapošljavanje, stručni diplomski studij Enogastronomija usklađen je s potrebama tržišta rada, posebno u sektoru turizma, koji predstavlja ključnu granu u Hrvatskoj. Njihova analiza pokazuje da postoji kontinuirana i rastuća potražnja za kvalificiranim stručnjacima u području enogastronomije, obzirom na sve veću važnost kvalitetne gastronomske ponude kao dijela turističke ponude zemlje. Uz to, naglašava se kako će specifične vještine i znanja stečena završetkom stručnog diplomskog studija Enogastronomija biti posebno vrijedni u županijama koje su orijentirane na turizam. Očekuje se da će uža specijalizacija enogastronomije postati važan čimbenik u unapređenju turističke ponude, donoseći dodatnu vrijednost kroz podizanje kvalitete usluga i bolju diferencijaciju na globalnom tržištu. Time se otvara prilika ne samo za povećanje zapošljivosti diplomiranih studenata ovog programa, nego i za jačanje konkurentnosti hrvatskog turizma, koji se sve više oslanja na jedinstvene enogastronomske doživljaje kao ključni motiv dolaska posjetitelja.

6. Isprave o akreditiranim studijskim programima

Za predloženi stručni diplomski studij Enogastronomija Veleučilište „Marko Marulić“ u Kninu dostavlja isprave o akreditiranim studijskim programima koje su već u provedbi, kao i dokumentaciju koja pokazuje usklađenost predloženog programa sa zahtjevima za akreditaciju. Ove isprave potvrđuju kako Veleučilište „Marko Marulić“ u Kninu ispunjava uvjete za izvođenje predloženog studijskog programa i osigurava kvalitetu obrazovanja na razini traženoj za akreditaciju stručnog studija. Visoko učilište ima ispravu o akreditiranom stručnom prijediplomskom studiju iz područja biotehničkih znanosti, polje prehrambena tehnologija.

U prilogima ovog zahtjeva nalaze se:

- Dopusnica za obavljanje djelatnosti visokog obrazovanja

- Isprava o akreditaciji postojećih studijskih programa Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu
- Prijedlog za akreditaciju novog stručnog diplomskog studija Enogastronomija u skladu s Hrvatskim kvalifikacijskim okvirom (HKO)
- Dokumentacija o institucionalnoj akreditaciji Veleučilišta
- Relevantne isprave koje potvrđuju usklađenost s nacionalnim i međunarodnim obrazovnim standardima.

7. Uvjeti upisa na studij, uvjeti upisa u idući semestar, trimestar ili studijsku godinu te uvjeti upisa drugih studijskih obveza

Na stručni diplomski studij Enogastronomija studenti se upisuju putem Nacionalnog informatičkog sustava za prijavu na diplomske studije (NISpVU2). Kao preduvjet upisa na program traži se prethodno završeni sveučilišni ili stručni prijediplomski studij u područja biotehničkih znanosti ili završeni stručni ili sveučilišni prijediplomski studij iz drugih znanstvenih područja uz obavezu polaganja razlikovnih predmeta.

Kriteriji upisa u više godine studija objavljeni su na mrežnim stranicama Veleučilišta (<https://www.veleknin.hr/studiji/upisi/>) te u Pravilniku o studiranju (<https://www.veleknin.hr/o-nama/dokumenti/pravilnici/>).

8. Popis obveznih i izbornih kolegija s naznakom opterećenja u ECTS bodovima, oblika izvođenja nastave, sadržaja kolegija, planiranih ishoda učenja i nositelja kolegija

8.1. Popis obveznih i izbornih kolegija s naznakom opterećenja u ECTS bodovima

POPIS KOLEGIJA						
Godina studija: 1						
Semestar: 1						
Kolegij	Nositelj	P sati	V	S	ECTS	Status (O/I)
Kemija i biokemija hrane	Andrijana Kegalj	30	20	10	6	O
Gastronomija I	Ljiljana Nanjara	25	15	10	5	O
Hrvatski autohtoni prehrambeni proizvodi	Anita Pamuković	20	10	10	4	O
Kvaliteta i sigurnost hrane	Emilija Friganović	25	5	20	5	O

Hrana i vino kroz povijest	Sandra Mandinić	20	0	10	3	O
Komunikacijske i prezentacijske vještine	Marijana Drinovac Topalović	15	15	0	3	O
Engleski jezik struke	Marijana Drinovac Topalović	20	20	0	4	O
Godina studija: 1						
Semestar: 2						
Kolegij	Nositelj	P	V	S	ECTS	Status (O/I)
Senzorska analize hrane i pića	Ljiljana Nanjara	20	15	5	4	O
Razvoj i dizajn prehrambenih proizvoda	Emilija Friganović	25	5	20	4	O
Enologija	Marko Duvančić	30	20	5	5	O
Trendovi u proizvodnji hrane	Ljiljana Nanjara	30	0	10	4	O
Gastronomija II	Sanja Mikolčević	25	15	10	5	O
Biotehnologija u proizvodnji hrane i vina	Ljiljana Nanjara, Marko Duvančić	25	10	10	4	O
Izborni predmet (grupa A)		40			4	I
Godina studija: 2						
Semestar: 3						
Kolegij	Nositelj	P	V	S	ECTS	Status (O/I)
Sommelierstvo	Marko Duvančić	20	15	5	4	O
Internacionalne kuhinje	Sanja Mikolčević	25	10	5	4	O
Regionalne hrvatske kuhinje	Nikolina Gačina	30	0	10	4	O
Marketing u enogastronomiji	Jelena Šišara	30	0	15	4	O
Management u enogastronomiji	Marija Valčić	30	0	10	4	O
Izborni predmet (B)		50			5	I
Izborni predmet (B)		50			5	I
Godina studija: 2						
Semestar: 4						
Kolegij	Nositelj	P	V	S	ECTS	Status (O/I)
Zakonska regulativa u prehrambenoj industriji	Nikola Blažević	30	0	10	4	O
Gastronomski turizam	Marija Valčić	20	20	0	4	O
Stručna praksa			210		7	O
Diplomski rad					15	O

POPIS IZBORNIH PREDMETA						
GRUPA A						
Kolegij	Nositelj	P	V	S	ECTS	
Digitalne tehnologije	Vedran Uroš	25	10	10	4	
Primijenjena analiza podataka	Željko Zrno	20	10	10	4	
Upravljanje projektima u enogastronomiji	Marija Valčić	20	10	10	4	
GRUPA B						
Kolegij	Nositelj	P	V	S	ECTS	
Prehrana različitih populacijskih skupina	Emilija Friganović	25	5	20	5	
Pakiranje i skladištenje hrane	Emilija Friganović	25	5	20	5	
Biotehnički pristupi u prehrani	Andrijana Kegalj	35	0	15	5	

8.2. Oblik izvođenja nastave, sadržaj kolegija, planirani ishodi učenja i nositelji kolegija

Oblici izvođenja nastave, sadržaj kolegija, planirani ishodi učenja i nositelji kolegija prikazani su u syllabuma kolegija u nastavku.

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	dr.sc. Andrijana Kegalj, prof.struč.stud.	
Naziv kolegija	Kemija i biokemija hrane	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	1.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	6
	Broj sati (P+V+S)	30+20+10
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Cilj kolegija "Kemija i biokemija hrane" je pružiti studentima temeljna znanja o kemijskom sastavu i biokemijskim procesima koji se odvijaju u hrani tijekom njezine proizvodnje, obrade, skladištenja i konzumacije. Studenti će steći razumijevanje o ključnim komponentama hrane (ugljikohidrati, proteini, lipidi, vitamini, minerali), njihovim interakcijama, te promjenama koje nastaju tijekom različitih tehnoloških procesa.		

Također, cilj je osposobiti studente za primjenu stečenih znanja u ocjeni kvalitete hrane, analizi kemijskih i biokemijskih reakcija te razumijevanju njihovog utjecaja na nutritivnu vrijednost i sigurnost hrane.							
1.2. <i>Uvjeti za upis kolegija</i>							
-							
1.3. <i>Očekivani ishodi učenja za kolegij</i>							
Nakon položenog ispita iz ovog kolegija studenti će biti sposobni učiniti sljedeće: IU1 klasificirati osnovne kemijske sastojke hrane (ugljikohidrati, lipidi, proteini, vitamini, minerali) te njihove fizikalno-kemijske karakteristike, IU2 analizirati ključne biokemijske procese koji se odvijaju u hrani tijekom njene proizvodnje, skladištenja i pripreme, kao što su fermentacija, oksidacija, hidroliza i Maillardove reakcije, IU3 procijeniti kako različite metode obrade (termička obrada, konzerviranje, fermentacija) utječu na nutritivne vrijednosti i sigurnost hrane, IU4 primijeniti odgovarajuće analitičke metode za određivanje kemijskog sastava i praćenje biokemijskih promjena u hrani, IU5 interpretirati učinke toksikanata koji mogu biti prisutni u hrani							
1.4. <i>Sadržaj kolegija</i>							
1. Uvod u kemiju hrane (pojam namirnice, nutrijenta, makronutrijenti, mikronutrijenti, zdravstveni efekti hrane) (IU1;IU3) 2. Komponente hrane (ugljikohidrtari, lipidi, proteini, enzimi, voda i mikronutrijenti) (IU1, IU2; IU3, IU4) 3. Kemijski sastav i biokemija važnih namirnica (meso, mlijeko, voće i povrće) (IU2;IU3;IU4) 4. Prehrambeni aditivi (IU1;IU2) 5. Kemijski konzervansi, konzerviranje hrane (IU3) 6. Zdravstvena ispravnost hrane (toksikanti u hrani, alergija na hranu) (IU4; IU5)							
1.5. <i>Vrste izvođenja nastave (staviti X)</i>				☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☒ vježbe ☐ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☒ laboratorij ☒ mentorski rad ☐ ostalo –		
1.6. <i>Obveze studenata</i>							
Obaveze studenata u predmetu su: • redovito pohađati nastavu predviđenu Izvedbenim planom nastave i sukladno Pravilniku o studiranju. U slučaju neopravdanog izostanka s nastave i neizvršavanja obveza prema predmetu, studenti neće moći pristupiti provjerama znanja • izraditi i prezentirati seminarski rad iz odabrane teme • izraditi projekt iz odabrane teme • pristupiti završnom usmenom ispitu koji obuhvaća pitanja iz čitavog nastavnog gradiva na kojem studenti imaju priliku definirati, objasniti, davati primjere, analizirati i povezivati naučeno gradivo. Zadovoljavajuće studentovo znanje na završnom usmenom ispitu utjecati će na visinu konačne ocjene.							
1.7. <i>Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)</i>							
Pohađanje nastave	x	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad	x	Eksperimentalni rad	X

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	mr.sc. Ljiljana Nanjara, v.pred.	
Naziv kolegija	Gastronomija I	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	1.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	5
	Broj sati (P+V+S)	25+15+10
OPIS KOLEGIJA		
<i>1.1. Ciljevi kolegija</i>		
Upoznati studente s osnovnim pojmovima iz gastronomije te ih osposobiti za samostalno upravljanje radom u kuhinji. Povezati znanja o namirnicama s njihovom gastronomskom obradom kako bi se iz sirovine dobio gotovi proizvod.		
<i>1.2. Uvjeti za upis kolegija</i>		
Nema.		
<i>1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij</i>		
Nakon odslušanog predmeta i realiziranih svih aktivnosti student će moći: 1. Utvrditi značajke prostora i opreme u gastronomskoj pripremi hrane. 2. Predložiti postupke skladištenja namirnica i obrade hrane s ciljem očuvanja nutritivnih i senzorskih vrijednosti. 3. Povezati postupke obrade hrane na sadržaj njenih sastojaka. 4. Kombinirati upotrebu različitih namirnica i aditiva u procesu pripreme hrane.		
<i>1.4. Sadržaj kolegija</i>		
1. Uvod. Povijesni razvoj gastronomije. (I1) 2. Oprema, uređaji i termini u gastronomiji. (I1) 3. Planiranje i organizacija proizvodnje u gastronomiji. (I1) 4. Skladištenje i pripremne radnje u postupcima pripreme hrane. (I2, I3) 5. Fizikalne i kemijske promjene u hrani tijekom skladištenja i obrade. (I2, I3) 6. Osnovni principi termičke obrade hrane. (I3) 7. Ulja i masti u gastronomiji. (I4) 8. Začini, zgušnjivači i zaslađivači u postupcima obrade hrane. (I4) 9. Voće i povrće u gastronomiji. (I4) 10. Žitarice i proizvodi žitarica u gastronomiji. (I4) 11. Meso i mesne prerađevine u gastronomiji. (I4) 12. Mlijeko, jaja i sir u gastronomiji. (I4) 13. Ribe, školjke i plodovi mora u gastronomiji. (I4) 14. Nova hrana u gastronomiji. (I4)		

1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)		☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☐ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____ –
1.6. Obveze studenata			
Obaveze studenta su: Redovito pohađati nastavu predviđenu izvedbenim planom nastave i sukladno Pravilniku o studiranju. Položiti dva kolokvija kroz kontinuiranu provjeru znanja. Izraditi i prezentirati u zadanom roku referat (plan nabave kao samostalan zadatak).			
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)			
Pohađanje nastave		Aktivnost u nastavi	☒ Seminar ☐ Eсеj ☒ Referat ☐ Praktični rad
Pismeni ispit		Usmeni ispit	☐ Istraživanje ☒ Praktični rad
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	☒ Referat ☒ Praktični rad
Portfolio			
1.8. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu			
U okviru predmeta ishodi učenja vrednovat će se kroz slijedeće aktivnosti: • Aktivnost u nastavi – 10 % ocjene • Kontinuirana provjera znanja 1 – 30 % ocjene • Kontinuirana provjera znanja 2 – 30 % ocjene • Referat – 30 % ocjene Praćenje, vrednovanje i ocjenjivanje aktivnosti studenta provode se sukladno Pravilniku o ocjenjivanju.			
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju			
Naslov	Broj primjeraka	Broj studenata	
Lelas, V. (2008) Procesi pripreme hrane. Zagreb, Golden marketing	3	30	
Herceg, Z. (2008) Procesi konzerviranja hrane: novi postupci, Zagreb, Golden marketing	3	30	
Katanec, V.; Erak, Š. (1997) Normativi utroška namirnica i pića i vođenje kuhinje u ugostiteljstvu. Zagreb, Progres	3	30	
Vuksanović, N. (2019) Chef: Teorija i praksa. Novi Sad, vlastita naklada	3	30	

Kovačević, D. (2001) Kemija i tehnologija mesa i ribe, Osijek, Prehrambeno-tehnološki fakultet	3	30
<i>1.10. Dopunska literatura</i>		
<i>1.11. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija</i>		
Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguravanju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim pravnim aktima Ustanove.		

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Anita Pamuković, v.pred.	
Naziv kolegija	Hrvatski autohtoni prehrambeni proizvodi	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	1.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	20+10+10
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Cilj kolegija je stjecanje kompetencija koje omogućuju da studenti analiziraju, identificiraju i valoriziraju autohtone proizvode u svrhu učinkovitog upravljanja postupcima njihove proizvodnje.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Nema		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
1. Valorizirati značaj autohtonih proizvoda kroz povijesni razvoj. 2. Integrirati odgovarajuće tehnološke postupke u proizvodnji autohtonih proizvoda. 3. Analizirati oblike zaštite autohtonih proizvoda. 4. Upravljeti postupcima zaštite autohtonih proizvoda u skladu sa zakonodavstvom.		
1.4. Sadržaj kolegija		
1. Razvoj i značaj autohtonih proizvoda kroz povijest (I1). 2. Gospodarski značaj i čimbenici kvalitete autohtonih proizvoda (I2). 3. Autohtoni proizvodi animalnog podrijetla (I2). 4. Autohtoni proizvodi biljnog podrijetla (I2). 5. Specifičnosti autohtonih proizvoda u različitim regijama proizvodnje (I1, I2). 6. Zakonodavstvo u području zaštite autohtonih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (I3, I4). 7. Postupak zaštite autohtonih proizvoda. Registar zaštićenih proizvoda (I3, I4).		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☒ vježbe ☐ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☒ laboratorij ☒ mentorski rad ☒ ostalo <u>vođena diskusija</u>
1.6. Obveze studenata		

Redovito pohađati nastavu predviđenu Izvedbenim planom nastave i sukladno Pravilniku o studiranju.
Izraditi i prezentirati u zadanom roku samostalni zadatak i seminarski rad.
Izraditi i prezentirati u zadanom roku timski projekt.

Pohađanje nastave	x	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad	x	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit		Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt	x	Kontinuirana provjera znanja		Referat		Praktični rad	X
Portfolio							

U okviru predmeta ishodi učenja vrednovat će se kroz slijedeće aktivnosti:

- Praćenje, vrednovanje i ocjenjivanje aktivnosti studenta provode se sukladno Pravilniku o ocjenjivanju.

<i>Naslov</i>	<i>Broj primjeraka</i>	<i>Broj studenata</i>
Bukvić, Ž., Kralik, D., Milaković, Z. (2007). Hrvatski autohtoni proizvodi, Poljoprivredni fakultet Osijek, Osijek.	3	30
Oliva, E., Paliaga, M. (2015). Regionalni autohtoni proizvodi hrane u funkciji izgradnje marke regije. Marko Paliaga, Rovinj. Dostupno na: http://markopaliaga.com/wp-content/uploads/2016/03/Proizvodi_hran_e.pdf	neograničen	30
Krvavica, M. (2021). Tradicionalni suhomesnati proizvodi krša. Interna skripta, e-verzija.	neograničeno	30
Havranek, J., Kalit, S., Antunac, N., Samaržija, D. (2014). Sirarstvo (odabrana poglavlja). Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb.	3	30

- Krvavica, M. (2012). Poznavanje i higijena animalnih sirovina i proizvoda. Interna skripta.
- <https://poljoprivreda.gov.hr/>
- <https://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

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

Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguravanju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim pravnim aktima Ustanove.

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Emilija Friganović, v.pred.	
Naziv kolegija	Kvaliteta i sigurnost hrane	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	1.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	5
	Broj sati (P+V+S)	25+5+20
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Pripremiti studente za rad na kontroli, osiguravanju i upravljanju kvalitetom i sigurnošću sirovina i proizvoda, primjeni dobrih praksi te upravljanju u incidentnim i kriznim situacijama vezanim za sigurnost hrane u subjektima u poslovanju s hranom.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Nema		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
Nakon odslušanog predmeta i realiziranih svih aktivnosti student će moći: 1. Koristiti tehničke propise i norme u osiguravanju kvalitete i sigurnosti hrane 2. Primijeniti načela dobre poljoprivredne, proizvođačke i higijenske prakse 3. Preporučiti planove prijema te prikladne analitičke, senzorske i statističke metode u kontroli kvalitete prehrambenih sirovina i proizvoda 4. Provesti analizu stanja u objektu subjekta u poslovanju s hranom i predložiti mjere unaprjeđenja proizvoda i procesa proizvodnje i kontrole 5. Izraditi HACCP studiju 6. Djelovati u incidentnim i kriznim situacijama vezanim za sigurnost hrane.		
1.4. Sadržaj kolegija		
1. Kvaliteta i sigurnost hrane (I1, I4, I5) 2. Tehnički propisi i norme u osiguravanju kvalitete i sigurnosti hrane (I1, I4) 3. Dobra poljoprivredna, proizvođačka i higijenska praksa (I2, I4) 4. Pregled osnovnih laboratorijskih analiza prehrambenih sirovina i proizvoda (I3). 5. Statistička kontrola kvalitete prehrambenih sirovina i proizvoda (I3, I4) 6. Sustavi upravljanja sigurnošću hrane (I4, I5) 7. Sljedivost hrane (I4, I6).		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☒ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☒ ostalo <u>vođena diskusija</u>
1.6. Obveze studenata		

Obaveze studenata na predmetu su:
 Redovito pohađati nastavu predviđenu izvedbenim planom nastave i sukladno Pravilniku o studiranju.
 Izraditi i prezentirati u zadanom roku 2 referata (samostalna zadatka).
 Izraditi i prezentirati u zadanom roku 2 timska projekta (projektna rješenja).

1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)

Pohađanje nastave	☒	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit		Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt	☒	Kontinuirana provjera znanja		Referat	☒	Praktični rad	
Portfolio							

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

U okviru predmeta ishodi učenja vrednovat će se kroz sljedeće aktivnosti:

- Projekt 1 (I1, I2) – 30 % ocjene
- Samostalni zadatak 1 (I1, I3) – 15 % ocjene
- Samostalni zadatak 2 (I1, I4) – 15 % ocjene
- Projekt 2 (I1, I5, I6) – 40 % ocjene

Praćenje, vrednovanje i ocjenjivanje aktivnosti studenata provode se sukladno Pravilniku o ocjenjivanju.

1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju

Naslov	Broj primjeraka	Broj studenata
Codex Alimentaris International Food Standard (2020). Good hygiene practices, Chapter I of CXC 1-1969 General Principles of Food Hygiene, Rev. 5. Dostupno na: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentaris/en/	neograničen	30
Codex Alimentaris International Food Standard (2020). Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application, Chapter II of CXC 1-1969 General Principles of Food Hygiene, Rev. 5. Dostupno na: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentaris/en/	neograničen	30

1.10. Dopunska literatura

- Luning, P. A., Marcelis, W. J. (2020). Food quality management – Technological and managerial principles and practices, 3rd Ed. Wageningen Academic Publishers. doi: 10.3920/978-90-8686-899-5.
- Demirci, A. Feng, H., Krishnamurthy, K. (2020). Food Safety Engineering (eds.). Springer Nature Switzerland.
- Zakonski propisi, norme, dobre prakse i smjernice o kvaliteti i sigurnosti hrane i hrane za životinje: www.nn.hr, www.brc.org.uk, www.codexalimentaris.net, www.efsa.europa.eu, <https://eur-lex.europa.eu>, www.fao.org, www.food-care.info, www.globalgap.org, www.hapih.hr, www.iaf.nu, www.ilac.org, www.ippc.int, www.iso.org, www.oie.int, www.sqfi.com, www.who.int, www.wto.org

- Marinculić, A., Habrun, B., Barbić, Lj., Beck, R. (2009). Biološke opasnosti u hrani. HAH, Osijek. dostupno na: <https://www.hah.hr/pdf/Prirucnik%20bioloske%20opasnosti.pdf>
- Vasić-Rački, Đ., Galić, K., Delaš, F., Klapac, T., Kipčić, D., Katalenić, M., Dimitrov, N., Šarkanj, B. (2010). Kemijske i fizikalne opasnosti u hrani. HAH, Osijek. dostupno na: https://www.hah.hr/pdf/Knjiga_kemijske_i_fizikalne_opasnosti.pdf
- Food Analysis (2017). Nielsen, S. (ed.). Springer International Publishing. doi: 10.1007/978-3-319-45776-5
- Official Methods of Analysis of AOAC International (2019) 21st Ed., Latimer, George W. (ed.). AOAC International.

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

Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguravanju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim pravnim aktima Ustanove.

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Sandra Mandinić, pred.	
Naziv kolegija	Hrana i vino kroz povijest	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	1.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	3
	Broj sati (P+V+S)	20+0+10
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Cilj kolegija je razumjeti povijesni razvoj hrane i vina kroz različite epohe, student će moći analizirati i usporediti kulturne, društvene i ekonomske faktore u povijesnim razdobljima. Studenti će se kroz kolegij upoznati s povijesnim tehnikama i tradicijama u enogastronomiji.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Nema uvjeta		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
<i>Nakon položenog ispita iz ovog kolegija studenti će biti sposobni učiniti sljedeće:</i> IU1 Procijeniti utjecaj hrane i vina kroz glavne povijesne epohe na društvene i kulturne običaje IU2 Analizirati utjecaj religije, trgovine i novih otkrića na prehrambene navike i vinsku kulturu od srednjeg vijeka do renesanse, prepoznajući ključne promjene koje su oblikovale europsku kuhinju. IU3 Procijeniti utjecaj francuskih i talijanskih kulinarski trendovi na razvoj modernih gastronomskih praksi IU4 Procijeniti utjecaj industrijalizacije i globalizacije na proizvodnju, distribuciju i potrošnju hrane i vina IU5 Kritički razmotriti suvremene trendove održivosti u proizvodnji hrane i vina i njihove potencijalne buduće smjerove		
1.4. Sadržaj kolegija		
- Uvod u povijest hrane i vina IU1 - Antička, Grčka i Rimska kuhinja IU1 - Srednji vijek – utjecaj religije i trgovine hranom IU2 - Renesansa i novi svjetovi IU2 - Francuska i Italija – moderni kulinarski trendovi IU3 - Industrijska revolucija i masovna proizvodnja hrane IU4 - Vino i hrana kroz 20. stoljeće – Globalizacija IU4 - Suvremeni pristupi – održiva proizvodnja hrane i vina IU5 - Budućnost hrane i vina u svijetu IU5		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad

		☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava		☐ ostalo _____ –			
1.6. Obveze studenata							
Obaveze studenata u predmetu su: • redovito pohađati nastavu predviđenu Izvedbenim planom nastave i sukladno Pravilniku o studiranju. U slučaju neopravdanog izostanka s nastave i neizvršavanja obveza prema predmetu, studenti neće moći pristupiti provjerama znanja; • izraditi i prezentirati seminarski rad iz odabrane teme; • pristupiti pisanim provjerama znanja (kolokvijima ili završnom pisanom ispitu) i na njima postići više od 50% bodova; • pristupiti završnom usmenom ispitu koji obuhvaća pitanja iz čitavog nastavnog gradiva na kojem studenti imaju priliku definirati, objasniti, davati primjere, analizirati i povezivati naučeno gradivo. Zadovoljavajuće studentovo znanje na završnom usmenom ispitu utjecati će na visinu konačne ocjene.							
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)							
Pohađanje nastave		Aktivnost u nastavi		Seminarski rad	x	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	x	Usmeni ispit	x	Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja		Referat		Praktični rad	
Portfolio							
1.8. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu							
Student je položio predmet ako je za svaki ishod učenja ostvario postotak bodova koji je veći ili jednak U okviru predmeta ishodi učenja vrednovat će se kroz sljedeće aktivnosti: • Pismeni ispit- 40 % ocjene • Usmeni ispit – 40% ocjene • Seminarski rad – 20% ocjene Praćenje, vrednovanje i ocjenjivanje aktivnosti studenata provode se sukladno Pravilniku o ocjenjivanju.							
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju							
<i>Naslov</i>		<i>Broj primjeraka</i>		<i>Broj studenata</i>			
Tannahill, R. (1973): Food in History. Stein and Day		3		30			
Charters, S. (2006): „Wine and Society: The Social and Cultural Context of a Drink. Elsevier Butterworth-Heinemann		3		30			
Albala, K. (2013): Food: A Cultural Culinary History . The Great Courses		3		30			
1.10. Dopunska literatura							
1.11. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija							

Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguravanju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim pravnim aktima Ustanove.

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	dr.sc. Marijana Drinovac Topalović, prof.struč.stud.	
Naziv kolegija	Komunikacijske i prezentacijske vještine	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	1.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	3
	Broj sati (P+V+S)	15+15+0
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Unaprijediti komunikacijske i prezentacijske vještine studenata.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Nema		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
Nakon odslušanog predmeta i realiziranih svih aktivnosti student će moći: 1. Klasificirati osnovne pojmove u komunikaciji (značenje, povijesni razvitak, vrste, prepreke) 2. Napisati životopis i službeni dopis po pravilima poslovne komunikacije 3. Organizirati prikupljanje informacija temeljem aktivnog slušanja te davanja i primanja povratne informacije Razlikovati temeljne komunikacijske stilove 4. Rješavati moguće prigovore i sukobe 5. Prezentirati sadržaj zadane teme stručnoj i široj javnosti na jasan i razumljiv način 6. Argumentirati mišljenje tijekom debate i pregovora.		
1.4. Sadržaj kolegija		
U okviru ovoga predmeta obrađivat će se sljedeći sadržaji: 1. Uvod u komunikaciju: pojam komunikacije i razine komunikacijskih pojava, online komunikacija, (I1). 2. Verbalna komunikacija: činitelji učinkovitosti i prikladnosti verbalne komunikacije, predrasude, kriteriji uspješne verbalne komunikacije, poslovna korespondencija, (I1-I4). 3. Poteškoće u komunikaciji: šumovi, buka, prepreke u komunikaciji. Vrste šumova, vanjske i unutarnje prepreke u komunikaciji, (I1, I3, I4) 4. Neverbalna i paraverbalna komunikacija: vrste, obilježja i funkcija, (I1, I3, I4). 5. Vještine prikupljanja informacija: tehnike i vještine postavljanja pitanja, (I1-I4). 6. Tehnike i vještine aktivnog slušanja: aktivno slušanje; vrste (ne)slušanja, (I3, I4). 7. Tehnike davanja povratne informacije: pojam, svrha i funkcije povratne informacije (feedbacka), (I2-I4). 8. Samopredstavljanje i upravljanje dojmovima: vještine i strategije, (I4-I7). 9. Prezentacijske tehnike i vještine1: priprema i oblikovanje prezentacije, struktura i tehnike izlaganja, (I4-I7). 10. Prezentacijske tehnike i vještine 2: odnos s publikom i odgovaranje na pitanja, pregovaranje (I4-I7).		

1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)		☒ predavanja ☐ seminari i radionice ☒ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☒ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____ –				
1.6. Obveze studenata							
Obveze studenata u predmetu su: • Redovito pohađati nastavu predviđenu izvedbenim planom nastave i sukladno Pravilniku o studiranju. U slučaju neopravdanog izostanka s nastave i neizvršavanja obveza prema predmetu, studenti neće moći pristupiti provjerama znanja. • Pristupiti polaganju dvjema pismenim provjerama znanja (kolokvijima) i na njima postići najmanje 50% predviđenih ocjenskih bodova. Uspješnim polaganjem kolokvija student se oslobađa izlaska na pismeni ispit i predlaže mu se konačna ocjena. • Izraditi i izložiti javnu prezentaciju i na njemu postići najmanje 50% predviđenih ocjenskih bodova. Uspješnom obranom prezentacije, student se oslobađa izlaska na usmeni ispit i predlaže mu se konačna ocjena.							
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)							
Pohađanje nastave	x	Aktivnost u nastavi	x	Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	x	Usmeni ispit	x	Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	x	Referat		Praktični rad	
Portfolio	x						
1.8. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu							
U okviru predmeta ishodi učenja vrednovat će se kroz sljedeće aktivnosti: • Prezentacija– 50% ocjene • pismeni ispit – 50 % ocjene Praćenje, vrednovanje i ocjenjivanje aktivnosti studenata provode se sukladno Pravilniku o ocjenjivanju.							
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju							
Naslov		Broj primjeraka		Broj studenata			
Badrov, T, (2020). Komunikacijske vještine u inženjerstvu. Veleučilište u Bjelovaru.		10		30			
Martić Kuran, L., Jelić, P. (2014). Poslovno komuniciranje. Veleučilište „Marko Marulić“ u Kninu.		neograničen		30			
1.10. Dopunska literatura							
Messenger, I. (2023). <i>Mastering communication and presentation skills: Strategies for effective engagement</i> . Sherman.							

1.11. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija
Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguranju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim općim aktima Ustanove.

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	dr.sc. Marijana Drinovac Topalović, prof. struč. stud.	
Naziv kolegija	Engleski jezik struke	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	1.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	20+20+0
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Cilj kolegija je podučiti studente osnovnoj terminologiji struke na engleskom jeziku kako bi studenti, po završetku studija, mogli obavljati poslove u području enogastronomije. Tijekom nastave studenti će stjecati praktična jezična znanja na engleskom jeziku iz područja gastronomije, enologije, ugostiteljstva, hotelijerstva, menadžmenta i kulture hrane.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Nema		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
IU1 obrazložiti različitu terminologiju engleskog jezika struke u gastronomiji IU2 komentirati teme iz područja struke IU3 napisati recept na engleskom jeziku IU4 kreirati individualni jelovnik (meni) na engleskom jeziku IU5 kombinirati izraze korištene u poslovnoj komunikaciji (pismeno i usmeno) IU6 generirati dijaloške cjeline vezane uz struku i poslovni jezik u različitim poslovnim situacijama IU7 održati javnu prezentaciju iz područja struke na engleskom jeziku		
1.4. Sadržaj kolegija		
1 An introduction to the catering industry (IU1) 2 At the restaurant (IU 1, 2, 5,6) 3 Personal hygiene (IU 2, 6, 7) 4 In the kitchen (IU 3, 4) 5 Different foods and cooking methods (IU 3, 4) 6 Preparing the menu (IU 3, 4, 5) 7 Serving techniques (IU 5, 6) 8 International cooking (IU 1, 3, 4) 9 At the bar (IU 1, 5, 6) 10 At the reception (IU 1, 2, 5, 6) 11 Problems and complaints (IU 5, 6) 12 History of food and beverages (IU 1, 5, 6, 7) 13 Hospitality: table culture (IU 1, 5, 6, 7) 14 Food hygiene (IU 1, 2)		

15 Viticulture (IU 1, 2) 16 Food and wine matching (IU 1, 2, 5, 6, 7) 17 Public speech (IU 5, 6, 7) 18 Grammar reference (IU 1-7) 19 Business writing (IU 1-7) 20 Intercultural communication (IU 1-7)							
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)				☒ predavanja ☐ seminari i radionice ☒ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava		☒ samostalni zadaci ☒ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____	
1.6. Obveze studenata							
Obveze studenata u predmetu su: - Redovito pohađati nastavu predviđenu izvedbenim planom nastave i sukladno Pravilniku o studiranju. U slučaju neopravdanog izostanka s nastave i neizvršavanja obveza prema predmetu, studenti neće moći pristupiti provjerama znanja. - Pristupiti polaganju dvjema pismenim provjerama znanja (kolokvijima) i na njima postići najmanje 50% predviđenih ocjenskih bodova. Uspješnim polaganjem kolokvija student se oslobađa izlaska na pismeni ispit i predlaže mu se konačna ocjena. - Izraditi i izložiti javnu prezentaciju i na njemu postići najmanje 50% predviđenih ocjenskih bodova. Uspješnom obranom prezentacije, student se oslobađa izlaska na usmeni ispit i predlaže mu se konačna ocjena.							
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)							
Pohađanje nastave	X	Aktivnost u nastavi	X	Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	X	Usmeni ispit	X	Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja		Referat		Praktični rad	
Portfolio	X						
1.8. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu							
U okviru predmeta ishodi učenja vrednovat će se kroz sljedeće aktivnosti: - Prezentacija– 50% ocjene - pismeni ispit – 50 % ocjene Praćenje, vrednovanje i ocjenjivanje aktivnosti studenata provode se sukladno Pravilniku o ocjenjivanju.							
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju							
Naslov		Broj primjeraka		Broj studenata			
Morris, K. E. (2016). Flash on English for cooking, catering and reception. ELI.		10		30			

https://www.englishclub.com/english-for-work/food-drink-back.php	neograničeno	30
Materijali s e-kolegija (MOODLE)		
<i>1.10. Dopunska literatura</i>		
Pavlinek, B. (2009). Hrvatsko-engleski rječnik za hotelijerstvo, turizam i ugostiteljstvo. Školska knjiga.	2	
<i>1.11. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija</i>		
Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguranju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim općim aktima Ustanove.		

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	mr.sc. Ljiljana Nanjara, v.pred.	
Naziv kolegija	Senzorska analize hrane i pića	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	1.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	20+15+5
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Razviti kriterije za senzorno vrednovanje hrane i pića. Vrednovati pripremljene uzorke prema kriterijima kvalitete te argumentirati dobivene rezultate.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Nema.		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
Nakon odslušanog predmeta i realiziranih svih aktivnosti student/ica će moći: 1. Usporediti senzorske pojmove i senzorska svojstva te metode senzorske procjene hrane i pića 2. Interpretirati fiziološke i anatomske procese koji omogućuju percepciju osnovnih osjetila u kontekstu senzorskog ocjenjivanja hrane i pića. 3. Predložiti senzorski test i statističke metode u senzorskim analizama. 4. Koristiti problematiku senzorske procjene za kontrolu kvalitete hrane i pića. 5. Uskladiti senzorne kriterije s specifičnostima kvalitete odabrane hrane i pića. 6. Povezati senzorska svojstva s bolestima i manama odabrane hrane i pića.		
1.4. Sadržaj kolegija		
U okviru ovog predmeta obrađivati će se slijedeći sadržaji: - Uvod u kolegij. Rječnik senzorskih analiza. (I1) - Senzorska svojstva hrane i pića. (I1, IU2) - Anatomija i fiziologija osjetila. (I2) - Tehnike senzorskog ocjenjivanja. (I2) - Senzorske karakteristike i analiza vina, piva i jakih alkoholnih pića. (I3, I4) - Senzorske karakteristike i analiza mesa i suhomesnatih proizvoda. (I3, I4) - Senzorske karakteristike i analiza mlijeka i mliječnih proizvoda. (I3, I4) - Senzorske karakteristike i analiza maslinovog ulja. (I3, I4) - Povezivanje osjetila pri sljubljivanju hrane i pića. (I5, I6)		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☒ vježbe	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☒ laboratorij ☐ mentorski rad

		☒ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava		☐ ostalo _____ –			
1.6. Obveze studenata							
Obaveze studenta su: Redovito pohađati nastavu predviđenu izvedbenim planom nastave i sukladno Pravilniku o studiranju. Izraditi portfolio vođenih senzorskih analiza. Izraditi i prezentirati u zadanom roku seminarski rad.							
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)							
Pohađanje nastave	☒	Aktivnost u nastavi	☒	Seminarski rad	☒	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit		Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja		Referat		Praktični rad	
Portfolio	☒						
1.8. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu							
U okviru predmeta ishodi učenja vrednovat će se kroz slijedeće aktivnosti: • Aktivnost u nastavi. – 20 % ocjene • Izrada portfolia vođenih senzorskih analiza. – 40 % ocjene • Izrada i prezentacija seminarskog rada u zadanom roku – 40 % ocjene Praćenje, vrednovanje i ocjenjivanje aktivnosti studenta provode se sukladno Pravilniku o ocjenjivanju.							
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju							
Naslov		Broj primjeraka		Broj studenata			
Lawlwss, H. T.; H. (2010) Sensory Evaluation of Food, Principles and Practices, 2nd Ed. New York: Springer.		3		30			
Herjavec, S. (2019) Vinarstvo. Zagreb: Naklada Globus.		3		30			
1.10. Dopunska literatura							
1.11. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija							
Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguravanju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim pravnim aktima Ustanove.							

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Emilija Friganović, v.pred.	
Naziv kolegija	Razvoj i dizajn prehrambenih proizvoda	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	1.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	25+5+20
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Upoznati studente s fazama razvoja novih ili poboljšanja postojećih proizvoda i/ili procesa proizvodnje te ih osposobiti za izradu potrebne tehnološke dokumentacije i analize tržišta s ciljem procjene uspjeha novog proizvoda na tržištu i plasiranja proizvoda.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Nema		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
Nakon odslušanog predmeta i realiziranih svih aktivnosti student će moći: 1. Klasificirati faze i metodologiju razvoja novog proizvoda 2. Izraditi specifikacije novih proizvoda i opise procesa proizvodnje 3. Procijeniti mogućnost uvođenja novih procesnih rješenja 4. Izraditi kriterije kvalitete i sigurnosti proizvoda u skladu sa zakonskom regulativom 5. Osmisliti metode za tržišno testiranje proizvoda i promociju proizvoda 6. Predložiti standarde dizajna i vizualnog identiteta proizvoda.		
1.4. Sadržaj kolegija		
1. Definicija i tipovi novih proizvoda. (I1) 2. Izvori ideja za razvoj novih proizvoda (I1) 3. Faze i metodologija razvoja novih proizvoda, uloga tima (I1) 4. Izrada receptura, tehnoloških normativa i specifikacija proizvoda (I2) 5. Usavršavanje postojećih proizvoda, nova procesna rješenja (I3) 6. Kontrola kvalitete novog proizvoda (I4) 7. Tržišno testiranje novog proizvoda i evaluacija uspješnosti (I5) 8. Marketing i komercijalizacija novog proizvoda (I5) 9. Dizajn proizvoda. Uloga i ciljevi dizajna (I6)		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☒ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☒ ostalo <u>vođena diskusija</u>
1.6. Obveze studenata		

Obaveze studenata na predmetu su:
 Redovito pohađati nastavu predviđenu izvedbenim planom nastave i sukladno Pravilniku o studiranju.
 Izraditi i prezentirati u zadanom roku referat (samostalni zadatak).
 Izraditi i prezentirati u zadanom roku 2 timska projekta (projektna rješenja).

1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)

Pohađanje nastave	☒	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit		Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt	☒	Kontinuirana provjera znanja		Referat	☒	Praktični rad	
Portfolio							

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

U okviru predmeta ishodi učenja vrednovat će se kroz sljedeće aktivnosti:

- Projekt 1 (I1, I2, I4) – 35 % ocjene
- Samostalni zadatak 1 (I1, I3) – 30 % ocjene
- Projekt 2 (I1, I5, I6) – 35 % ocjene

Praćenje, vrednovanje i ocjenjivanje aktivnosti studenata provode se sukladno Pravilniku o ocjenjivanju.

1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju

Naslov	Broj primjeraka	Broj studenata
Moskowitz, H. R., Saguy, I. S., Straus, T. (ur.)(2009). An Integrated Approach to New Food Product Development. RC Press Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida, SAD.	3	30
Jongen, W. M. F. Meulenbergh, M. (ur.) (2023). Innovation in Agri-food Systems. Brill Schöningh, Paderborn, Njemačka.	1	30
Šerić, N. (2009): Razvoj i dizajn proizvoda i upravljanje markom, recenzirana skripta. Ekonomski fakultet Sveučilišta u Splitu.	1	30

1.10. Dopunska literatura

- Fuller, G. W. (2016). New Food product Development – from concept to marketplace, third edition. CRC Press Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida, SAD.
- Gürbüz, E. (2018). Theory of New Product Development and Its Applications. <http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.74527>

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

Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguravanju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim pravnim aktima Ustanove.

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Marko Duvančić, pred.	
Naziv kolegija	Enologija	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	1.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	5
	Broj sati (P+V+S)	30+20+5
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Cilj kolegija Enologija je pružiti studentima znanje o specifičnostima proizvodnje vina, kako kroz povijest tako i suvremena saznanja, kao i nove smjernice u kojem se kreće budućnost proizvodnje vina. Sve sa ciljem dobivanja šire slike o trendovima i ulozi vina kao hrane. Također će im biti omogućeno stjecanje znanja o specifičnostima vina po pojedinim geografskim područjima, sa ciljem formiranja eno gastronomske ponude i korekcije kvalitete u pojedinim godinama.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Nema		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
Nakon odslušanog kolegija I položenog ispita student će moći: IU1 Usporediti različite faktore (klimatske, geografske, pedološke i agronomske) koji utječu na karakteristike i kvalitetu vina, s naglaskom na prepoznatljivost vinskih regija. IU2 Procijeniti utjecaj ključne tehnologije u proizvodnji vina od antičkih vremena do danas na razvoj enoloških tehnika i kvalitete finalnog proizvoda IU3 Kritički procijeniti utjecaj novih tehnologija u vinarstvu na senzorske karakteristike vina i njegovu tržišnu vrijednost. IU4 Preispitati utjecaj specifičnosti tla, klime i kulture na stil i kvalitetu vina važnih vinskih regija. IU5 Interpretirati zakonske propise vezane uz proizvodnju vina i ocijeniti zakonske mogućnosti kreiranja inovativnih vinskih proizvoda u skladu s važećim standardima i normama.		
1.4. Sadržaj kolegija		
- Čimbenici koji utječu na karakteristike i kvalitetu vina (IU1) - Tehnologije proizvodnje vina kroz povijest (IU2) - Nove i specifične tehnologije i njihov utjecaj na karakteristike vina (IU3) - Geografska područja, njihove specifičnosti i njihov utjecaj na kvalitetu vina (IU1,IU4) - Zakonska regulativa proizvodnje i zakonske mogućnosti kreiranja novih proizvoda (IU5)		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☒ predavanja ☒ seminari i radionice	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža

		☒ vježbe ☐ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava		☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____			
1.6. Obveze studenata							
Obaveze studenata u predmetu su: • redovito pohađati nastavu predviđenu Izvedbenim planom nastave i sukladno Pravilniku o studiranju. U slučaju neopravdanog izostanka s nastave studenti neće moći pristupiti provjerama znanja; • izraditi i prezentirati seminarski rad ; • pristupiti pisanim provjerama znanja (kolokvijima ili završnom pisanom ispitu); • pristupiti završnom usmenom ispitu koji obuhvaća pitanja iz čitavog nastavnog gradiva. Zadovoljavajuće studentovo znanje na završnom usmenom ispitu utjecati će na visinu konačne ocjene.							
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)							
Pohađanje nastave	x	Aktivnost u nastavi	x	Seminarski rad	x	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	x	Usmeni ispit	x	Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja		Referat		Praktični rad	
Portfolio							
1.8. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu							
U okviru predmeta ishodi učenja vrednovat će se kroz sljedeće aktivnosti: • seminarski rad– 20% ocjene • pismeni ispit – 40 % ocjene • usmeni ispit – 40% ocjene Praćenje, vrednovanje i ocjenjivanje aktivnosti studenata provode se sukladno Pravilniku o ocjenjivanju.							
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju							
Naslov		Broj primjeraka		Broj studenata			
Mirošević, N. (1996): Vinogradarstvo. Nakladni zavod Globus, Zagreb		3		30			
Licul, R., Premužić, D., (1993): Praktično vinogradarstvo i vinarstvo, Nakladni zavod Znanje, Zagreb		3		30			
Zoričić, M. (1996): : Podrumarstvo, Nakladni Zavod Globus, Zagreb,		3		30			
1.10. Dopunska literatura							
1.11. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija							
Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguranju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim općim aktima Ustanove.							

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	mr.sc. Ljiljana Nanjara, v.pred.	
Naziv kolegija	Trendovi u proizvodnji hrane	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	1.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	30+0+10
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Upoznati studente s razvojem novih trendova u proizvodnji hrane i njenu primjenu u enogastronomiji s ciljem procjene prihvaćenosti na tržištu.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Nema.		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
Nakon odslušanog predmeta i realiziranih svih aktivnosti student će moći: 1. Prosuditi najnovije trendove u proizvodnji hrane. 2. Utvrditi značajke organskog i biološkog uzgoja hrane. 3. Argumentirati važnost proizvedenih sirovina u mediteranskoj, vegetarijanskoj i makrobiotičkoj prehrani. 4. Povezati važnost proizvedenih prehrambenih sirovina i molekularne gastronomije. 5. Prikazati značajke proizvodnje nove hrane.		
1.4. Sadržaj kolegija		
1. Uvod. Osnovni pojmovi u proizvodnji hrane. (I1) 2. Organski uzgoj hrane. (I2) 3. Biološki uzgoj hrane.(I2) 4. Proizvodnja hrane za mediteransku prehranu.(I3) 5. Proizvodnja hrane za vegetarijansku, vegansku i makrobiotičku prehranu.(I3) 6. Proizvodnja hrane za molekularnu gastronomiju.(I4) 7. Proizvodnja nove hrane.(I5) 8. Potencijal RH u hrani s zaštićenim geografskim porijeklom.(I2, I5)		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad

				☒ terenska nastava	☐ ostalo _____
1.6. Obveze studenata					
Obaveze studenta su: Redovito pohađati nastavu predviđenu izvedbenim planom nastave i sukladno Pravilniku o studiranju. Položiti dva kolokvija kroz kontinuiranu provjeru znanja. Izraditi i prezentirati u zadanom roku seminarski rad.					
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)					
Pohađanje nastave	☒	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad	☒ Eksperimentalni rad
Pismeni ispit		Usmeni ispit		Esej	Istraživanje
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	☒	Referat	Praktični rad
Portfolio					
1.8. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu					
U okviru predmeta ishodi učenja vrednovat će se kroz slijedeće aktivnosti: • Kontinuirana provjera znanja 1 – 40 % ocjene • Kontinuirana provjera znanja 2 – 40 % ocjene • Samostalni zadatak – seminarski rad– 20 % ocjene Praćenje, vrednovanje i ocjenjivanje aktivnosti studenta provode se sukladno Pravilniku o ocjenjivanju.					
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju					
Naslov		Broj primjeraka		Broj studenata	
Krešić, G.; Trendovi u prehrani (2012),		3		30	
Juričić, Lj. (2016.): Hrvatsko gospodarstvo i svjetsko okruženje, Opatija.		3		30	
Lončar, J. (2005.): Globalizacija – pojam , nastanak i trendovi razvoja , Zadar.		3		30	
1.10. Dopunska literatura					
1.11. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija					
Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguravanju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim pravnim aktima Ustanove.					

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Sanja Micolčević, pred.	
Naziv kolegija	Gastronomija II	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	1.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	5
	Broj sati (P+V+S)	25+15+10
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Cilj kolegija Gastronomija II je proširiti i usavršiti kulinarska znanja i vještine studenata kroz suvremene tehnike pripreme hrane, rukovanje namirnicama, proizvodnju inovativnih jela i upravljanje procesima u profesionalnoj kuhinji. Kolegij omogućava studentima razvoj sposobnosti u primjeni suvremenih metoda kuhanja, kreiranju inovativnih jelovnika te osiguravanju visoke kvalitete usluga u gastronomiji.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Položen ispit iz kolegija Gastronomija I		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
IU1 Odabrati različite metode kuhanja te tehnike izrade normativa IU2 Razviti strategije za odabir, rukovanje i skladištenje namirnica prema najvišim standardima IU3 Kreirati složena jela koristeći različite metode za toplu i hladnu kuhinju uključujući male zalogaje IU4 Proizvesti pekarske i slastičarske proizvode primjenjujući napredne tehnike i inovacije IU5 Razviti jelovnike i primijeniti trendove dekoriranja u gastronomiji IU6 Organizirati svakodnevne restoranske procese i specijalizirane događaje		
1.4. Sadržaj kolegija		
1. Metode kuhanja i tehnike kontrole porcija (IU1, IU3) 2. Postupci odabira i rukovanja namirnicama (IU2) 3. Priprema toplih i hladnih jela (IU3, IU5) 4. Proizvodnja pekarskih i slastičarskih proizvoda (IU4) 5. Proizvodnja malih zalogaja (finger foods) (IU3, IU5) 6. Serviranje i dekoriranje jela (IU 5) 7. Kreiranje jelovnika i trendovi dekoriranja u gastronomiji (IU5) 8. Organizacija restorana i usluga za događaje (IU6)		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☒ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad

				☒ terenska nastava		☐ ostalo _____ _____	
1.6. Obveze studenata							
Obaveze studenata u predmetu su: • redovito pohađati nastavu predviđenu Izvedbenim planom nastave i sukladno Pravilniku o studiranju. U slučaju neopravdanog izostanka s nastave i neizvršavanja obveza prema predmetu, studenti neće moći pristupiti provjerama znanja; • izraditi i prezentirati seminarski rad iz odabrane teme; • izraditi projekt iz odabrane teme • pristupiti završnom usmenom ispitu koji obuhvaća pitanja iz čitavog nastavnog gradiva na kojem studenti imaju priliku definirati, objasniti, davati primjere, analizirati i povezivati naučeno gradivo. Zadovoljavajuće studentovo znanje na završnom usmenom ispitu utjecati će na visinu konačne ocjene.							
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)							
Pohađanje nastave	☒	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad	☒	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit		Usmeni ispit	☒	Esej		Istraživanje	
Projekt	☒	Kontinuirana provjera znanja		Referat		Praktični rad	☒
Portfolio							
1.8. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu							
U okviru predmeta ishodi učenja vrednovat će se kroz slijedeće aktivnosti: - Praktični zadaci i projekti (40%) - Završni usmeni ispit (40%) - Samostalni rad i istraživanje (20%) Praćenje, vrednovanje i ocjenjivanje studenata provodi se sukladno Pravilniku o ocjenjivanju.							
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju							
Naslov		Broj primjeraka		Broj studenata			
Gisslen, W. (2018): Professional Cooking, 9th Edition, Wiley & Sons, Hoboken, New Jersey		3		30			
Herceg, Z. (2008) Procesi konzerviranja hrane: novi postupci, Zagreb, Golden marketing.		3		30			
Albrecht, T. et al. (2010) Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu-teorija i praksa, Zagreb, Tim Zip d.o.o.		3		30			
Dornenburg, A., Page, K., (1996): Culinary Artistry, Wiley & Sons, Hoboken, New Jersey		3		30			
1.10. Dopunska literatura							

Lynch, F.T. (1986): Garnishing: A Feast for Your Eyes, HP Trade,
<i>1.11. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija</i>
Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguranju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim općim aktima Ustanove.

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	mr.sc. Ljiljana Nanjara, v.pred. Marko Duvančić, pred.	
Naziv kolegija	Biotehnologija u proizvodnji hrane i vina	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	1.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	25+10+10
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Pripremiti studente za rad i vođenje fermentacijskih procesa u proizvodnje fermentirane hrane i vina.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Kemija i biokemija hrane		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
Nakon odslušanog predmeta i realiziranih svih aktivnosti student će moći: IU1 Povezati ulogu mikrobnih procesa u proizvodnim procesima fermentirane hrane i vina. IU2 Predložiti radni mikroorganizam za pojedini mikrobn proces. IU3 Izabrati sirovine za proizvodnju pojedinih fermentiranih proizvoda IU4 Predložiti potrebne tehnološke postupke i opremu za proizvodnju pojedinih fermentiranih proizvoda. IU5 Konstruirati poznate metaboličke puteve radnih mikroorganizama sukladno promjenama sirovina koje djeluju na teksturu, aromu, okus, boju i trajnost gotovog proizvoda IU6 Prezentirati vještinu rada u proizvodnji fermentirane hrane i vina.		
1.4. Sadržaj kolegija		
1. Uvod. Definicija i značaj biotehnologije u proizvodnji hrane.(I1) 2. Sirovine za biotehnološku proizvodnju hrane.(I1) 3. Industrijski mikroorganizmi.(I2) 4. Aerobni i anaerobni mikrobn procesi i primjena u prehrambenoj industriji.(I3) 5. Alkoholna fermentacija.(I3,I4) 6. Mliječno kisele fermentacije. (I3, I4) 7. Ostali fermentirani prehrambeni proizvodi.(I3, I4) 8. Osnove tehnoloških procesa proizvodnje vina (bijelih, crnih, roze). (I5) 9. Uporaba sumpora i drugih pomoćnih sredstava u vinarstvu.(I5) 10. Kontaminacije tijekom proizvodnje i distribucije vina.(I5) 11. Njega, dozrijevanje i dorada vina.(I6)		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☒ predavanja ☒ seminari i radionice	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža

	☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava	☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____ –					
1.6. Obveze studenata							
Obaveze studenta su: Redovito pohađati nastavu predviđenu izvedbenim planom nastave i sukladno Pravilniku o studiranju. Položiti dva kolokvija kroz kontinuiranu provjeru znanja. Izraditi i prezentirati u zadanom roku seminarski rad. Izraditi i prezentirati u zadanom roku portfolio radnog zadatka.							
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)							
Pohađanje nastave	☒	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad	☒	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit		Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	☒	Referat		Praktični rad	☒
Portfolio	☒						
1.8. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu							
U okviru predmeta ishodi učenja vrednovat će se kroz slijedeće aktivnosti: • Kontinuirana provjera znanja 1 – 30 % ocjene • Kontinuirana provjera znanja 2 – 30 % ocjene • Samostalni zadatak – seminarski rad – 20 % ocjene • Portfolio radnog zadatka (shema biotehnološkog procesa) – 20 % ocjene Praćenje, vrednovanje i ocjenjivanje aktivnosti studenta provode se sukladno Pravilniku o ocjenjivanju.							
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju							
Naslov	Broj primjeraka	Broj studenata					
Marić, V. (2000), <i>Biotehnologija i sirovine</i> , Zagreb	3	30					
Marić, V.; Šantek, B. (2008), <i>Biokemijsko inženjerstvo</i> , Zagreb	3	30					
Licul, R.; Premužić, D. (1997), <i>Praktično vinarstvo i podrumarstvo</i> , Nakladni zavod Znanje, Zagreb	3	30					
Zoričić, M. (1996), <i>Podrumarstvo</i> , Nakladni zavod Globus, Zagreb	3	30					
1.10. Dopunska literatura							
1.11. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija							

Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguravanju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim pravnim aktima Ustanove.

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Marko Duvančić, pred.	
Naziv kolegija	Sommelierstvo	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	2.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	20+15+5
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Cilj kolegija Somelijerstvo je omogućiti studentima da steknu znanje o karakteristikama vina koje su neophodne za pridruživanju određenom tipu hrane, kao i porijeklo tih karakteristika. Steći će znanje o vrednovanju karakteristika vina i razvrstavanju vina prema kategorijama. Također će steći uvid u široku lepezu aroma i okusa, te ih naučiti razlikovati.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
-		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
Nakon odslušane nastave i položenog ispita studenti će biti sposobni : IU1 Kritički analizirati ulogu sommeliera u ugostiteljstvu i enogastronomiji IU2 Koristiti naprednu ASI terminologiju u profesionalnoj komunikaciji, evaluaciji vina i organizaciji vinskih događaja IU3 Interpretirati značaj autohtonih hrvatskih vinskih sorti i vinskih regija konzumenata, s naglaskom na edukaciju i doživljaj konzumenata prilikom degustacije. IU4 Pravilno uskladiti vino s različitim vrstama hrane, uzimajući u obzir osnovna načela pariranja vina i hrane, te prilagoditi preporuke prema specifičnim okusima i preferencijama konzumenata		
1.4. Sadržaj kolegija		
- Uvod u sommelierstvo i ulogu sommeliera (IU1, IU3) - ASI terminologija (IU1, IU2) - Glavne vrste i stilovi vina (IU1, IU2) - Hrvatske autohtone vinske sorte (IU2, IU3) - Parivanje vina i hrane (IU1, IU4) - Ocjenjivanje vina (IU2, IU4) - Prezentacija vina različitim skupinama konzumenata (IU1, IU2, IU3, IU4)		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☒ vježbe	☐ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad

				☐ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava	☐ ostalo _____ –		
1.6. Obveze studenata							
Obaveze studenata u predmetu su: • redovito pohađati nastavu predviđenu Izvedbenim planom nastave i sukladno Pravilniku o studiranju. U slučaju neopravdanog izostanka s nastave studenti neće moći pristupiti provjerama znanja; • izraditi i prezentirati završni projekt ; • pristupiti pisanim provjerama znanja (kolokvijima ili završnom pisanom ispitu); • odraditi praktične vježbe Zadovoljavajuće studentovo znanje na završnom usmenom ispitu utjecati će na visinu konačne ocjene.							
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)							
Pohađanje nastave	x	Aktivnost u nastavi	x	Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	x	Usmeni ispit	x	Esej		Istraživanje	
Projekt	x	Kontinuirana provjera znanja	x	Referat		Praktični rad	X
Portfolio							
1.8. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu							
U okviru predmeta ishodi učenja vrednovat će se kroz slijedeće aktivnosti: • Aktivnost u nastavi – 10 % ocjene • Pismeni ispit- 30% ocjene • Praktične vježbe (serviranje i preporuka vina) – 30% ocjene • Završni projekt i usmena prezentacija- 30% ocjene Praćenje, vrednovanje i ocjenjivanje aktivnosti studenta provode se sukladno Pravilniku o ocjenjivanju.							
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju							
Naslov		Broj primjeraka		Broj studenata			
Marzi, F.M., Romani, R. (2007): Hrana i vino. Hrvatski sommelier klub, Zagreb		3		30			
Priručnik za sommeliere: osnove vinogradarstva i enologije, degustacija, usklađivanje hrane i vina, zakonodavstvo, destilati, kava, čaj/Simone de Nicola...(et.al). Pula: Hrvatski sommelier klub, 2015.		3		30			
1.10. Dopunska literatura							
1.11. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija							
Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguranju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim općim aktima Ustanove.							

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	dr. sc. Nikolina Gačina, v. pred.	
Naziv kolegija	Regionalne hrvatske kuhinje	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	obavezni	
Godina	2.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	30+0+10

OPIS KOLEGIJA
<i>1.1. Ciljevi kolegija</i>
Cilj je da studenti na temelju teorijskih spoznaja i studija slučajeva: - razumiju specifičnosti pojedinih regionalnih kuhinja Hrvatske (specifične namirnice, pića i napitke; način pripreme i termičke obrade istih), - razumiju tradicionalna regionalna jela i njihove inovacije, - nauče prepoznati autentične namirnice, jela i pića te na toj osnovi pristupiti važnosti očuvanja i izrade autentičnih prehrambenih suvenirima, - primjene naučeni sadržaj ovog kolegija u poslovnoj praksi.
<i>1.2. Uvjeti za upis kolegija</i>
Položeni kolegiji 1. godine (1. semestar): Gastronomija I i Hrvatski prehrambeni proizvodi.
<i>1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij</i>
IU1 Demonstrirati znanje i razumijevanje sadržaja kolegija definiranjem i opisivanjem temeljnih pojmova hrvatske gastronomije. IU2 Analizirati i komentirati specifičnosti pojedinih regionalnih kuhinja Hrvatske. IU3 Analizirati i usporediti specifičnosti tradicionalnih načina pripreme i termičke obrade jela, pića i napitaka te primjena tog znanja za izradu specifičnih menija. IU4 Analizirati i komentirati specifičnosti pojedinih regionalnih kuhinja Hrvatske s obzirom na utjecaj zdravstveni status. IU5 Analizirati i izdvojiti prednosti hrvatske tradicionalne gastronomije. IU6 Analizirati i komentirati označavanje hrvatskih proizvoda te autohtonih hrvatskih jela i pića. IU7 Analizirati i usporediti eno gastronomske specifičnosti Hrvatske u ovisnosti o vjeroispovijesti i tradiciji pojedine populacije.
<i>1.4. Sadržaj kolegija</i>
1. Povijesni i kulturni razvoj hrvatske gastronomije. 2. Specifičnosti tradicionalne kontinentalne hrvatske gastronomije. 3. Specifičnosti tradicionalne primorske hrvatske gastronomije. 4. Hrvatske regionalne kuhinje. 5. Inovacije u tradicionalnoj regionalnog gastronomiji. 6. Zaštita i označavanje hrvatskih autohtonih proizvoda, jela, pića i napitaka.

7. Vjerske restrikcije u tradicionalnoj hrvatskoj gastronomiji. 8. Zdravstveni aspekti tradicionalne hrvatske gastronomije. 9. Nutritivna vrijednost tradicionalnih hrvatskih jela, pića i napitaka.							
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)				☒ predavanja ☐ seminari i radionice ☐ vježbe ☐ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____ –		
1.6. Obveze studenata							
Prisustvo na nastavi predavanja i seminara prema Pravilniku o studiranju Veleučilišta Marko Marulić u Kninu. Izrada seminarskog rada (word i .ppt) i njegovo prezentiranje na nastavi. Izrada projekta i /ili samostalnog referata.							
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)							
Pohađanje nastave	x	Aktivnost u nastavi	x	Seminarski rad	x	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	x	Usmeni ispit	x	Esej		Istraživanje	
Projekt	x	Kontinuirana provjera znanja		Referat	x	Praktični rad	
Portfolio							
1.8. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu							
Ishodi učenja vrednovati će se kroz slijedeće aktivnosti: 1. Prisutnost i aktivnost na nastavi: 10% ocjene 2. Seminarski rad: 20% ocjene 3. Projekt: 10% ocjene 4. Pismeni ispit: 40% ocjene 5. Usmeni ispit: 20% ocjene Praćenje, vrednovanje i ocjenjivanje aktivnosti studenata provodi se sukladno Pravilniku o ocjenjivanju.							
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju							
Naslov		Broj primjeraka		Broj studenata			
Gaćina N - Interna skripta za kolegij		neograničeno		30			
1.10. Dopunska literatura							
Gaćina N (2022) Prehrana turizmu: Pića i napitci. Udžbenik Veleučilišta u Šibeniku, Šibenik, Hrvatska							
Gaćina N (2016) prehrana u turizmu: Hrana i turizam I. Udžbenik Veleučilišta u Šibeniku, Šibenik, Hrvatska							
1.11. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija							
Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguranju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim općim aktima Ustanove.							

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Sanja Micolčević, pred.	
Naziv kolegija	Internacionalne kuhinje	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	2.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	25+10+5
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Cilj kolegija Internacionalne kuhinje je pružiti studentima sveobuhvatan uvid u raznolike gastronomske tradicije i tehnike pripreme hrane koje čine svjetske kuhinje. Kolegij ima za cilj osposobiti studente za razumijevanje kulturnih, povijesnih i geografskih čimbenika koji oblikuju specifičnosti svakog kulinariskog područja. Studenti će naučiti kako pripremiti i prezentirati jela iz europske, azijske, afričke, američke i bliskoistočne kuhinje, razumjeti globalne gastronomske trendove te primijeniti suvremene pristupe poput veganske, vegetarijanske i bezglutenske kuhinje.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Nema		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
IU1 Povezati kulturne, povijesne i geografske čimbenike s razvojem svjetskih kuhinja IU2 Interpretirati specifičnosti jela iz europske, bliskoistočne, afričke, američke i azijske kuhinje IU3 Kreirati jelovnike prema specifičnostima različitih svjetskih kuhinja i tržišta IU4 Implementirati globalne gastronomske trendove, uključujući vegansku, vegetarijansku, bezglutensku i organsku kuhinju IU5 Upravljanje nabavkom specifičnih namirnica i začina potrebnih za pripremu internacionalnih jela		
1.4. Sadržaj kolegija		
- Uvod u internacionalne kuhinje i utjecaj kulturnih, povijesnih i geografskih čimbenika na gastronomiju (IU1) - Europska kuhinja (IU2, IU3) - Bliskoistočna kuhinja (IU2, IU3) - Afrička kuhinja (IU2, IU3) - Američka kuhinja (IU2, IU3) - Azijska kuhinja (IU2, IU3) - Jela i jelovnici prema područjima (IU2, IU3) - Internacionalni trendovi u gastronomiji (veganska i vegetarijanska kuhinja, bezglutenska kuhinja, organski proizvodi) (IU4) - Upravljanje nabavkom specifičnih namirnica i začina iz drugih područja (IU5)		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☒ vježbe	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij

				☐ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava	☐ mentorski rad ☐ ostalo –		
1.6. Obveze studenata							
Obaveze studenata u predmetu su: • redovito pohađati nastavu predviđenu Izvedbenim planom nastave i sukladno Pravilniku o studiranju. U slučaju neopravdanog izostanka s nastave i neizvršavanja obveza prema predmetu, studenti neće moći pristupiti provjerama znanja; • izraditi i prezentirati seminarski rad iz odabrane teme; • izraditi projekt iz odabrane teme • pristupiti završnom usmenom ispitu koji obuhvaća pitanja iz čitavog nastavnog gradiva na kojem studenti imaju priliku definirati, objasniti, davati primjere, analizirati i povezivati naučeno gradivo. Zadovoljavajuće studentovo znanje na završnom usmenom ispitu utjecati će na visinu konačne ocjene.							
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)							
Pohađanje nastave	☒	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad	☒	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit		Usmeni ispit	☒	Esej		Istraživanje	☒
Projekt	☒	Kontinuirana provjera znanja		Referat		Praktični rad	☒
Portfolio							
1.8. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu							
U okviru predmeta ishodi učenja vrednovat će se kroz slijedeće aktivnosti: - Praktični zadaci i projekti (40%) - Završni usmeni ispit (40%) - Samostalni rad i istraživanje (20%) Praćenje, vrednovanje i ocjenjivanje aktivnosti studenata provodi se sukladno Pravilniku o ocjenjivanju.							
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju							
<i>Naslov</i>		<i>Broj primjeraka</i>		<i>Broj studenata</i>			
Drašković, S. (2018): Međunarodna gastronomija. Beograd:Univerzitet Singidunum, Beograd		3		30			
Grigson, J. (1984): The World Atlas of Food, Galley Press		1		30			
Sercarz, L.L. (2016): The Spice Companion: A Guide to the World of Spices, Clarkson Potter/Ten Speed		30		30			
1.10. Dopunska literatura							
Nenes, M.F. (2008): International Cuisine, Wiley and Sons.							
1.11. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija							

Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguranju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim općim aktima Ustanove.

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Jelena Šišara	
Naziv kolegija	Marketing u enogastronomiji	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	2.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	30+0+15
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Ciljevi kolegija Marketing u enogastronomiji su: 1. Pružiti studentima temeljna znanja i vještine za osmišljavanje autentičnih enogastronomskih doživljaja koji se temelje na povijesti, tradiciji i kulturnom naslijeđu hrane i vina. 2. Razviti sposobnosti analize tržišta enogastronomije te oblikovanja učinkovitih marketinških strategija za promociju lokalnih proizvoda i destinacija. 3. Osposobiti studente za dizajniranje enogastronomskih tura i primjenu načela održivog enogastronomskog turizma u promociji regija.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
-		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
IU1 Kritički procijeniti povijesne i kulturne elemente hrane i vina kako bi se osmislili autentični enogastronomski doživljaji prilagođeni specifičnim tržištima. IU 2 Primijeniti adekvatne metode analize tržišta enogastronomije za razvoj održivih i konkurentnih marketinških strategija. IU3 Dizajnirati enogastronomske ture koje promoviraju lokalnu gastronomiju i vina, uz uvažavanje načela održivog turizma. IU4 Razviti marketinšku strategiju temeljem provedene analize tržišta enogastronomije.		
1.4. Sadržaj kolegija		
Uvod u marketing enogastronomije Definicija i značaj enogastronomskog marketinga Povijesni, kulturni i tradicionalni aspekti hrane i vina Ponašanje potrošača u enogastronomiji Analiza marketinškog okruženja u enogastronomiji Osnove istraživanja tržišta u svrhu razvoja novog proizvoda Analiza tržišta u enogastronomiji		

Metode istraživanja tržišta enogastronomije

Segmentacija tržišta i profiliranje potrošača

Analiza konkurencije i trendova u enogastronomiji

Kreiranje enogastronomskih doživljaja

Elementi autentičnosti u enogastronomiji

Priče i kulturna baština u promociji proizvoda

Inovativni pristupi u osmišljavanju jedinstvenih doživljaja

Dizajn enogastronomskih tura

Ključni elementi uspješnih tura: planiranje, logistika i doživljaj

Uvažavanje lokalne tradicije i održivosti u turama

Suradnja s lokalnim proizvođačima i dionicima

Marketinške strategije za promociju enogastronomije

Alati i kanali za promociju enogastronomskih destinacija

Brendiranje enogastronomskih proizvoda i regija

Digitalni marketing u enogastronomiji (društvene mreže, sadržajni marketing)

Kreiranje marketinškog miksa u enogastronomiji

Razvoj proizvoda i usluga u enogastronomiji

Definiranje cijena proizvoda i usluga u enogastronomiji

Promocija proizvoda i usluga u enogastronomiji

Distribucija proizvoda i usluga u enogastronomiji

Projektni zadatak

Kreiranje marketinške strategije za promociju enogastronomskog proizvoda ili destinacije

Osmišljavanje enogastronomske ture temeljene na lokalnoj tradiciji i održivosti

Evaluacija i prezentacija projekata uz povratne informacije

1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)

☒ predavanja

☒ seminari i

radionice

☐ vježbe

☒ obrazovanje

na daljinu

☐ terenska

nastava

☒ samostalni zadaci

☐ multimedija i

mreža

☐ laboratorij

☐ mentorski rad

☐ ostalo

—

1.6. Obveze studenata

Aktivno sudjelovanje u nastavi ključno je za uspješno savladavanje gradiva. Stoga su studenti obvezni redovito pohađati predavanja, vježbe i seminare, te aktivno sudjelovati u raspravama. Osim toga, studenti su dužni napisati i prezentirati seminarski rad, kao i riješiti sve zadane problemske zadatke i studije slučaja.

1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)

Pohađanje nastave	x	Aktivnost u nastavi	x	Seminarski rad	x	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	x	Usmeni ispit	x	Esej		Istraživanje	
Projekt	x	Kontinuirana provjera znanja	x	Referat		Praktični rad	
Portfolio							

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

Način ocjenjivanja i vrednovanja znanja studenata

1. Aktivno sudjelovanje u nastavi (20%)
 - Redovito pohađanje predavanja, vježbi i seminara.
 - Aktivno sudjelovanje u raspravama i doprinos rješavanju problemskih zadataka tijekom nastave.
2. Seminarski rad (30%)
 - Izrada seminarskog rada na odabranu temu iz područja enogastronomskog marketinga.
 - Kvaliteta analize, kreativnost u pristupu temi i primjena znanja stečenog na kolegiju.
 - Prezentacija rada, uključujući jasnoću izlaganja, strukturiranost i odgovore na pitanja.
3. Rješavanje problemskih zadataka i studija slučaja (30%)
 - Kvaliteta predloženih rješenja, primjena teorijskih koncepata i inovativnost.
4. Završni ispit (20%)
 - Provjera cjelokupnog znanja stečenog tijekom kolegija, uključujući teorijske koncepte i praktičnu primjenu.

Studenti moraju zadovoljiti minimalni prag uspješnosti u svim navedenim kategorijama kako bi uspješno položili kolegij.

Studenti pišu dva kolokvija te ukoliko ih polože oslobođeni su završnog ispita iz kolegija.

1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju

Naslov	Broj primjeraka	Broj studenata
Kotler P., Bowen J. T., Makens J. C.: <i>Marketing u ugostiteljstvu i turizmu</i> , IV. izdanje, Zagreb: Mate d.o.o., 2010	3	30
Berc Radišić B.: <i>Marketing turističkog proizvoda destinacije</i> , Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija, 2009.	3	30

1.10. Dopunska literatura

Batat, W. (Ed.). (2019). *Food and experiential marketing: pleasure, wellbeing and consumption*. Routledge.

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

Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguranju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim općim aktima Ustanove.

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Nikola Blažević, pred.	
Naziv kolegija	Zakonska regulativa u prehrambenoj industriji	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	2.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	30+0+10
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Cilj kolegija je osposobiti studente za razumijevanje i primjenu pravnog okvira koji regulira poslovanje u prehrambenoj industriji. Kolegij pruža temeljna znanja o pravnim oblicima poslovnih subjekata, zakonima koji uređuju proizvodnju, sigurnost i kvalitetu prehrambenih proizvoda, te pravima i obvezama u području tržišnog natjecanja, radnih odnosa i zaštite potrošača.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Nema uvjeta		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
IU1 Analizirati pravne oblike poslovnih subjekata IU2 Primijeniti zakonske odredbe o sigurnosti i kvaliteti prehrambenih proizvoda IU3 Procijeniti ulogu regulatornih tijela u prehrambenom sektoru IU4 Primijeniti pravila tržišnog natjecanja i zaštite potrošača IU5 Primijeniti pravne odnose u poslovnom okruženju		
1.4. Sadržaj kolegija		
1. Pravo društava, pojam i obilježja (IU1) 2. Obrt, obavljanje obrta, prava i obveze obrtnika (IU1) 3. Zakon o poljoprivredi, opće odredbe o tržištu poljoprivrednih proizvoda, sustavi kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (IU2) 4. Zakon o hrani (IU2) 5. Zakon o vinu (IU2) 6. Zakon o državnom inspektoratu; sanitarna inspekcija; (IU3) 7. Općenito o tržišnom natjecanju i pravima potrošača (IU4) 8. Općenito o obveznodopravnim odnosima (IU5) 9. Općenito o radnim odnosima (IU5)		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☒ predavanja ☐ seminari i radionice ☒ vježbe	☐ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad

				☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava		☐ ostalo _____ –	
1.6. Obveze studenata							
Prema Pravilniku o studiranju i Pravilniku o ocjenjivanju.							
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)							
Pohađanje nastave	x	Aktivnost u nastavi	x	Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	x	Usmeni ispit	x	Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	x	Referat		Praktični rad	
Portfolio							
1.8. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu							
U okviru predmeta ishodi učenja vrednovat će se kroz sljedeće aktivnosti: • aktivnosti na nastavi – 10% ocjene • pismeni ispit – 45 % ocjene • usmeni ispit – 45 % ocjene Praćenje, vrednovanje i ocjenjivanje aktivnosti studenata provode se sukladno Pravilniku o ocjenjivanju.							
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju							
Naslov		Broj primjeraka		Broj studenata			
Česić, Z. (2007): Pravo trgovačkih društava. Veleučilište „Marko Marulić“ u Kninu, Knin		neograničeno		30			
Zakon o obrtu		neograničeno		30			
Zakon o poljoprivredi		neograničeno		30			
Zakon o hrani		neograničeno		30			
Zakon o vinu		neograničeno		30			
Zakon o državnom inspektoratu		neograničeno		30			
Zakon o obveznim odnosima		neograničeno		30			
Zakon o radu		neograničeno		30			
1.10. Dopunska literatura: Zakon o obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu, Zakon o zaštiti tržišnog natjecanja, Zakon o zaštiti potrošača i nastavni materijali							
1.11. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija							

Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguranju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim općim aktima Ustanove.

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Dr.sc. Marija Valčić, prof.struč.stud.	
Naziv kolegija	Management u enogastronomiji	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	2.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	30+10+0
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Osposobiti studente za primjenu suvremenih teorija i praksi managementa u području enogastronomije, s fokusom na strateško planiranje, upravljanje ljudskim resursima, marketing i financije, uz naglasak na održivost i inovacije.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
-		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
IU1 Razviti i implementirati strategije za uspješno vođenje enogastronomskih projekata IU2 Upravljanje ljudskim resursima i financijama u skladu sa specifičnostima sektora. IU3 Primijeniti održive i inovativne prakse u menadžmentu enogastronomskih organizacija. IU4 Izračunati pokazatelje analize poslovanja		
1.4. Sadržaj kolegija		
- Osnove managementa u enogastronomiji (IU1) - Strateško upravljanje (IU1, IU3, IU4) - Upravljanje ljudskim resursima (IU2) - Financijsko management (IU2, IU4) - Održivi management i društvena odgovornost (IU1, IU2, IU3) - Inovacije i upravljanje promjenama (IU1, IU3)		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☒ vježbe ☐ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☒ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____ -
1.6. Obveze studenata		
Aktivno sudjelovanje u nastavi ključno je za uspješno savladavanje gradiva. Stoga su studenti obavezni redovito pohađati predavanja, vježbe i seminare, te aktivno sudjelovati u raspravama. Osim toga, studenti su dužni napisati i prezentirati seminarski rad, kao i riješiti sve zadane problemske zadatke i studije slučaja.		

1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)

Pohađanje nastave	x	Aktivnost u nastavi	x	Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit		Usmeni ispit	x	Esej		Istraživanje	X
Projekt	x	Kontinuirana provjera znanja	x	Referat		Praktični rad	
Portfolio							

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

1. Aktivno sudjelovanje u nastavi -20% ocjene
2. Seminarski rad - 30% ocjene
3. Rješavanje problemskih zadataka i studija slučaja - 30% ocjene
4. Završni ispit - 20% ocjene

1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju

<i>Naslov</i>	<i>Broj primjeraka</i>	<i>Broj studenata</i>
Valčić, M., Breslauer, N. (2024): Menadžment događanja. Školska knjiga, Zagreb	3	30
Davis B., Lockwod A., Pantelidis I., Alcott P., Food and beverage management, 5th edition, Elsevier Oxford, 2013	3	30

1.10. Dopunska literatura

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

Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguranju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim općim aktima Ustanove.

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Dr.sc. Marija Valčić, prof.struč.stud.	
Naziv kolegija	Gastronomski turizam	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	2.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	20+0+20
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Osposobiti studente za razumijevanje i primjenu koncepata gastronomskog turizma, s naglaskom na razvoj destinacija, turističkih proizvoda i usluga u enogastronomiji. Studenti će razviti vještine za kreiranje, upravljanje i promociju gastronomskih ponuda i iskustava u turizmu.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
-		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
IU1 Kreiranje i promocije turističkih paketa temeljenih na gastronomskim iskustvima. IU2 Razvijanje održivih i inovativnih strategija za gastronomsku ponudu u turizmu. IU3 Primjena marketinških tehnika i alata za promociju gastronomskih destinacija. IU4 Organizacija enogastronomskih događanja.		
1.4. Sadržaj kolegija		
- Osnove gastronomskog turizma - Gastronomske destinacije i proizvodi (IU1, IU2, IU3, IU4) - Turistički paketi i ponude temeljene na gastronomskim turama (IU1, IU2, IU3, IU4) - Marketing gastronomskog turizma (IU1, IU2, IU3, IU4) - Gastronomski turizam i održivost (IU2, IU4) - Management u gastronomskom turizmu (IU1,IU2,IU4)		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☒ predavanja ☐ seminari i radionice ☒ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____ -
1.6. Obveze studenata		

Aktivno sudjelovanje u nastavi ključno je za uspješno savladavanje gradiva. Stoga su studenti obvezni redovito pohađati predavanja, vježbe i seminare, te aktivno sudjelovati u raspravama. Osim toga, studenti su dužni napisati i prezentirati seminarski rad, kao i riješiti sve zadane problemske zadatke i studije slučaja.

1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)

Pohađanje nastave	x	Aktivnost u nastavi	x	Seminarski rad	x	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	x	Usmeni ispit	x	Esej		Istraživanje	X
Projekt	x	Kontinuirana provjera znanja	x	Referat		Praktični rad	
Portfolio							

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

1. Aktivno sudjelovanje u nastavi -20% ocjene
2. Seminarski rad - 30% ocjene
3. Rješavanje problemskih zadataka i studija slučaja - 30% ocjene
4. Završni ispit - 20% ocjene

1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju

Naslov	Broj primjeraka	Broj studenata
Valčić, M., Breslauer, N. (2024): <i>Menadžment događanja. Školska knjiga, Zagreb.</i>	3	30
<i>Tourism and Gastronomy (Routledge Advances in Tourism) 1st Edition by Anne-Mette Hjalager (Editor), Greg Richards (Editor)</i>	3	30
Handbook on Food Tourism Research Handbooks in Tourism series Edited by Eerang Park, Vice-Chancellor's Research Fellow and Senior Lecturer of Tourism and Sangkyun Kim, Associate Professor of Tourism, School of Business & Law, Edith Cowan University, Australia	3	30

1.10. Dopunska literatura

Oktadiana, Hera, Myrza Rahmanita, Rina Suprina, and Pan Junyang. Current Issues in Tourism, Gastronomy, and Tourist Destination Research. London: Routledge, 2022. <http://dx.doi.org/10.1201/9781003248002>.

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

Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguranju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim općim aktima Ustanove.

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija		
Naziv kolegija	Stručna praksa	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	2.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	7
	Broj sati (P+V+S)	
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Cilj kolegija je omogućiti studentima primjenu stečenih teorijskih znanja u stvarnom profesionalnom okruženju enogastronomije. Kroz praktično iskustvo, studenti razvijaju vještine potrebne za upravljanje, organizaciju i inovaciju u području proizvodnje hrane i pića, ugostiteljstva i enologije.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Položeni kolegiji		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
IU1 Izraditi konkretne projekte (poput jelovnika, organizacije enogastronomskih događaja ili procesa proizvodnje) uzimajući u obzir lokalne i globalne trendove IU2 Integrirati interdisciplinarna znanja iz biotehničkih znanosti u stvaranju novih enogastronomskih proizvoda i/ili usluga IU3 Samostalno upravljati profesionalnim zadacima uključujući planiranje, koordinaciju i evaluaciju aktivnosti uz učinkovito korištenje resursa IU4 Kritički analizirati i interpretirati složene operativne procese u enogastronomiji uzimajući u obzir suvremene standarde kvalitete, održivost i sigurnost hrane		
1.4. Sadržaj kolegija		
- Izrada konkretnih projekata - 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 - Planiranje i upravljanje resursima - Analiza operativnih procesa - Stručna suradnja i komunikacija - Izrada Izvješća stručne prakse		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☐ predavanja ☐ seminari i radionice ☐ vježbe	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☒ mentorski rad

		☐ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava		☐ ostalo _____ -			
1.6. Obveze studenata							
Student je obavezan odraditi predviđeni broj sati stručne prakse, što dokazuje potvrdom poslodavca o obavljenoj stručnoj praksi i izvješćem studenta o obavljenoj stručnoj praksi.							
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)							
Pohađanje nastave		Aktivnost u nastavi		Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit		Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja		Referat		Praktični rad	X
Portfolio							
1.8. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu							
Ocjenjivanje se temelji na vrednovanju usvojenosti ishoda učenja prema Obrascu za ocjenjivanje koji je sastavni dio Pravilnika o stručnoj praksi. Ocjena je definirana Pravilnikom o ocjenjivanju.							
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju							
Naslov		Broj primjeraka		Broj studenata			
Pravilnik o stručnoj praksi sa pripadajućim prilogima		neograničeno		30			
1.10. Dopunska literatura							
1.11. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija							
Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguravanju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim pravnim aktima Ustanove.							

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija		
Naziv kolegija	Diplomski rad	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Obavezni	
Godina	2.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	15
	Broj sati (P+V+S)	
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Cilj kolegija Diplomski rad je omogućiti studentima da samostalno, integrirajući teorijska i praktična znanja stečena tijekom studija, razviju i realiziraju složeni istraživački ili razvojni projekt iz područja enogastronomije.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Prema Pravilniku o studiranju		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
IU1 Formulirati istraživačko pitanje ili problem IU2 Provesti samostalno istraživanje IU3 Analizirati i interpretirati rezultate istraživanja IU 4 Kritički evaluirati znanstvenu i stručnu literaturu IU5 Primijeniti metodologiju pisanja stručnog i/ili znanstvenog rada IU6 Primijeniti stečena znanja i kompetencije stečene kroz studij		
1.4. Sadržaj kolegija		
1.Dogovor s mentorom 2.Definiranje problema (IU1) 3.Pretraživanje literature vezano uz tematiku rada(IU4) 4.Praktično rješavanje problema (IU2, IU3, IU4) 5.Pisanje rada (IU1, IU2, IU3, IU4, IU5, IU6) 6.Ispravci rada prema komentarima mentora i/ili povjerenstva 7.Priprema obrane rada 8.Obrana rada		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☐ predavanja ☐ seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☒ mentorski rad ☐ ostalo _____ –

1.6. Obveze studenata							
7. Izbor teme i prijava diplomskog rada 8. Izrada diplomskog rada 9. Poštivanje rokova i formalnosti 10. Predaja diplomskog rada 11. Obrana diplomskog rada							
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)							
Pohađanje nastave		Aktivnost u nastavi		Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit		Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	☒
Projekt		Kontinuirana provjera znanja		Referat		Praktični rad	☒
Portfolio							
1.8. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu							
Praćenje, vrednovanje i ocjenjivanje aktivnosti studenta provode se sukladno Pravilniku o završnom/diplomskom radu.							
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju							
<i>Naslov</i>		<i>Broj primjeraka</i>		<i>Broj studenata</i>			
Literatura iz svih stručnih kolegija na studiju				30			
Stručni i znanstveni članci				30			
Pravilnik o završnom/diplomskom radu				30			
1.10. Dopunska literatura							
1.11. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija							
Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguravanju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim pravnim aktima Ustanove.							

IZBORNI KOLEGIJI:

A)

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Vedran Uroš, v.pred.	
Naziv kolegija	Digitalne tehnologije	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Izborni	
Godina	1.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	25+10+10
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Cilj kolegija "Digitalne tehnologije" je upoznati studente s osnovama digitalnih tehnologija i njihovom primjenom u području enogastronomije. Kroz ovaj kolegij studenti će steći znanja i vještine potrebne za učinkovito korištenje digitalnih alata u profesionalnom radu, te razumjeti kako digitalne inovacije mogu unaprijediti procese u enogastronomiji.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Propisani Statutom i Pravilnikom o studiranju (https://www.veleknin.hr/o-nama/dokumenti/statut/ ; https://www.veleknin.hr/o-nama/dokumenti/pravilnici/)		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
IU1 klasificirati osnovne koncepte digitalnih tehnologija i njihovu ulogu u enogastronomiji IU2 koristiti digitalne alate za planiranje, upravljanje i analizu u enogastronomiji IU3 koristiti digitalne medije i platforme za promociju enogastronomskih proizvoda i usluga. IU4 interpretirati podatke korištenjem digitalnih tehnologija radi donošenja informiranih odluka. IU5 primijeniti najnovije trendove i inovacije u digitalnim tehnologijama relevantne za enogastronomiju.		
1.4. Sadržaj kolegija		
Uvod u digitalne tehnologije (IU1): • Osnove informacijske tehnologije: hardver, softver, mreže. • Digitalna transformacija u enogastronomiji.		
Digitalni alati u enogastronomiji (IU2): • Softveri za nutritivnu analizu i kreiranje jelovnika. • Aplikacije za upravljanje rezervacijama i korisničkim iskustvom.		
Digitalni marketing (IU3): • Upotreba društvenih mreža za promociju. • Izrada i održavanje web stranica.		

- SEO i online oglašavanje.

E-trgovina i online prodaja (IU3, IU4, IU5):

- Platforme za online prodaju hrane i vina.
- Procesi online naručivanja i dostave.

Upravljanje podacima (IU4, IU5):

- Prikupljanje i analiza podataka o kupcima.
- Korištenje CRM sustava.

Inovacije u digitalnim tehnologijama (IU5):

- Umjetna inteligencija (AI) i strojno učenje u enogastronomiji.
- Internet stvari (IoT) i pametni uređaji.
- Blockchain tehnologija u praćenju porijekla proizvoda.

Sigurnost i etička pitanja (IU3, IU4):

- Zaštita podataka i privatnost korisnika.
- Etička upotreba digitalnih tehnologija.

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

		—

1.6. Obveze studenata

Prema čl. 25. Pravilnika o studiranju, studenti imaju pravo i dužnost aktivno sudjelovati u svim oblicima nastavnoga rada, redovito pohađati predavanja, seminare i vježbe, te izvršavati nastavne obveze prema nastavnomu planu i satnici i polagati ispite u propisanim rokovima kao i sva prava i obveze utvrđena čl. 77. Zakona i čl. 50. Statuta Veleučilišta.

1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)

Pohađanje nastave	x	Aktivnost u nastavi	x	Seminarski rad	x	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	x	Usmeni ispit	x	Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	x	Referat		Praktični rad	
Portfolio							

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

Pismeni ispit sastoji se od 20-30 pitanja. Svako pitanje donosi 1 bod, a potrebno je točno odgovoriti na 60 % pitanja. Maksimalno je moguće postići 20-30 bodova. Student/ica koji budu kolokviralni, bit će oslobođeni pismenog ispita, a, nakon položenog seminara i prezentacije, i izlaska na usmeni ispit. Završni pismeni i usmeni ispit obuhvaća pitanja iz cijelog nastavnog gradiva, pri čemu studenti imaju priliku definirati, objasniti, davati primjere, analizirati i povezivati naučeno gradivo..

Student/ica je dužan položiti završni pismeni ispit ukoliko nije postigao/la minimalni broj bodova na kolokvijima, tj. min. 50% bodova po kolokviju.

<i>1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju</i>		
<i>Naslov</i>	<i>Broj primjeraka</i>	<i>Broj studenata</i>
<i>Alen Host: "Digitalni marketing u turizmu i ugostiteljstvu"</i>	<i>1</i>	<i>15</i>
<i>Prof. dr. sc. Željko Bakarić: Informacijske tehnologije u ugostiteljstvu</i>	<i>1</i>	<i>15</i>
<i>1.10. Dopunska literatura</i> <i>Dr. sc. Ana Kovačević: Digitalna transformacija u enogastronomiji</i> <i>Dr. sc. Ivana Marić i Dr. sc. Marko Jovanović: E-trgovina u prehrambenoj industriji</i>		
<i>1.11. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija</i>		
Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguravanju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim pravnim aktima Ustanove. • Povratna informacija studenata o kvaliteti nastave • Kontinuirane provjere znanja uz davanje povratne informacije i preporuka za poboljšanje		

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Željko Zrno, v.pred.	
Naziv kolegija	Primijenjena analiza podataka	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Izborni	
Godina	1.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	20+10+10
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Cilj kolegija je upoznati studente s osnovnim metodama za prikupljanje, prikaz i analizu podataka te im omogućiti da primjene te vještine u donošenju poslovnih odluka.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Nema		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
IU1 Klasificirati metode prikupljanja , analize i prikaza podataka. IU2 Odabrati osnovne statističke metode u analizi podataka. IU3 Odabrati odgovarajuće alata za obradu podataka. IU4 Oblikovati poslovne procese sukladno rezultatima provedenih analiza. IU5 Koristiti prikaz podataka za donošenje poslovnih odluka.		
1.4. Sadržaj kolegija		
1. Uvod u prikupljanje i prikaz podataka (IU1). 2. Statističke metode u analizi podataka (IU2). 3. Korištenje alata za prikaz podataka (IU3). 4. Grafički prikaz podataka: grafikoni, tablice (IU3). 5. Primjena analize podataka u poslovnim odlukama (IU4). 6. Deskriptivna statistika i analiza podataka (IU2). 7. Intervalne procjene aritmetičke sredine i proporcije populacije na osnovu uzorka (IU2). 8. Prikaz poslovnih rezultata putem podataka (IU5).		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☒ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☐ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____ _

1.6. Obveze studenata							
Obaveze studenta u predmetu su: Redovito pohađati nastavu predviđenu izvedbenim planom nastave i sukladno Pravilniku o studiranju. Pristupiti pisanoj provjeri znanja (kolokvijima). Pristupiti finalnom završnom pismenom ispitu. Pristupiti finalnom završnom usmenom ispitu.							
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)							
Pohađanje nastave	x	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad	x	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	x	Usmeni ispit	x	Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja		Referat		Praktični rad	
Portfolio							
1.8. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu							
Studente se vrednuje i ocjenjuje kroz aktivnosti u nastavi, kroz dva kolokvija, zatim se pristupa pismenom i usmenom djelu ispita. Na osnovu cjelokupnog rada kroz semestar i pravila danog u detaljnom izvedbenom planu i programu donosu se konačna ocjena. U okviru predmeta ishodi učenja vrednovat će se kroz sljedeće aktivnosti: -Kontinuirana provjera znanja -kolokvij 1. (IU1, IU2, IU3) -Kontinuirana provjera znanja- kolokvij 2. (IU3, IU4, IU5) -Pismeni ispit (IU1, IU2, IU3, IU4, IU5) -Usmeni ispit (IU1, IU2, IU3, IU4, IU5)							
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju							
Naslov		Broj primjeraka		Broj studenata			
Željko Z., Lucija L., (2021), Prikaz i obrada podataka, (skripta), Veleučilište „Marko Marulić“, Knin		neograničen		15			
1.10. Dopunska literatura							
Ivan B., Igor P. (2003), Statistika u MS Excelu, Sveučilište u Splitu, Split							
1.11. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija							
Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguranja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguravanju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim pravim aktima Ustanove.							

OPĆE INFORMACIJE	
Nositelj kolegija	Dr.sc. Marija Valčić, prof.struč.stud.

Naziv kolegija	Upravljanje projektima u enogastronomiji	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Izborni	
Godina	2.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4
	Broj sati (P+V+S)	20+10+10
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Cilj kolegije je osposobiti studente za učinkovito upravljanje projektima u enogastronomiji, s fokusom na planiranje, organizaciju, izvedbu i evaluaciju specifičnih projekata u ovoj industriji.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
-		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
IU1 Primijeniti tehničke koncepte upravljanja projektima u različitim organizacijama/različitim organizacijskim kulturama IU2 Pripremiti plan koji dokumentira radnje potrebne za definiranje i koordinaciju aktivnosti projekta IU3 Primijeniti bihevioralne pristupe za učinkovito upravljanje timovima i procesima projekata uz prilagodbu različitim organizacijskim strukturama i kulturama. IU4 Kritički prosuditi čimbenike uspješnih, kao i razloge neuspješnih projekata		
1.4. Sadržaj kolegija		
- Osnove upravljanja projektima (IU1, IU2) - Planiranje i organizacija projekta (IU1, IU4) - Upravljanje resursima i timovima (IU3, IU4) - Rizici i praćenje projekta (IU1, IU2, IU3, IU4) - Praktična primjena i studija slučaja (IU2, IU3, IU4)		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☒ vježbe ☐ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☒ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo _____ -
1.6. Obveze studenata		
Studenti su dužni redovito pohađati nastavu i u njoj aktivno sudjelovati. Od studenata se očekuje da pohađaju minimalno 70% nastave. Od studenata se osim sudjelovanja u nastavi očekuje spremnost na raspravu, kao i kritičko razmišljanje o zadanim temama. - Studenti su dužni izraditi i prezentirati seminarski rad iz zadane teme		
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)		

Pohađanje nastave	x	Aktivnost u nastavi	x	Seminarski rad	x	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	x	Usmeni ispit	x	Esej		Istraživanje	
Projekt	x	Kontinuirana provjera znanja		Referat		Praktični rad	
Portfolio							

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

Student je dužan položiti dvije provjere znanja (kolokviji) iz sadržaja predmeta „Upravljanje projektima“. Uvjet za pristupanje drugom kolokviju je pozitivno ocijenjen prvi kolokvij. Na svakom kolokviju je potrebno točno odgovoriti na 50% pitanja. - Bodovni pragovi (%) i odgovarajuće ocjene za pisane provjere znanja iznose: nedovoljan (1) 0 – 49%, dovoljan (2) 50 – 62%, dobar (3) 63 – 75%, vrlo dobar (4) 76 – 88%, izvrstan (5) 89 – 100%. Ukupno postignuti bodovi na dva kolokvija priznaju se kao bodovi postignuti na završnom pismenom ispitu. - Studentima koji uspješno riješe oba kolokvija putem, imaju pozitivno ocijenjene nastavne aktivnosti, predaju pristupni rad / projekt (grupni ili individualni, po želji studenta) te usmeno prezentiraju pristupni rad, ispit se smatra položenim te će im u predroku biti ponuđena ocjena iz kolegija. - Ukoliko student ne zadovolji na kolokvijima dužan je polagati završni ispit u pisanom obliku. - Ako je student ostvario ukupnu ocjenu između dvije pozitivne ocjene (npr. između 2 i 3), pri čemu je pohađao nastavu 80% i više te sudjelovao u aktivnostima na nastavi, zaključit će mu se ona viša ocjena. Studenti koji su pohađali nastavu manje od 80% za višu ocjenu mogu odgovarati ako to žele. Studenti koji žele veću ukupnu ocjenu, trebaju ponovno pristupiti završnom ispitu u pisanom obliku.

1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju

<i>Naslov</i>	<i>Broj primjeraka</i>	<i>Broj studenata</i>
Hauc, A. (2007). Projektni menadžment i projektno poslovanje, M.E.P. Consult, Zagreb.	1	15
Valčić, M., Breslauer, N. (2024): Menadžment događanja. Školska knjiga, Zagreb.	1	15

1.10. Dopunska literatura

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

Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguranju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim općim aktima Ustanove.

B)

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Emilija Friganović, v.pred.	
Naziv kolegija	Prehrana različitih populacijskih skupina	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Izborni	
Godina	2.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	5
	Broj sati (P+V+S)	25+5+20
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Cilj predmeta Prehrana različitih populacijskih skupina jest pripremiti studente za rad na poslovima vezanim za: procjenu/ocjenu složenosti hrane, probavu hrane i apsorpciju hranjivih sastojaka te hranjivu vrijednost hrane, nutritivnu procjenu, izradu smjernica prehrane za različite populacijske skupine.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Nema		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
Nakon odslušanog predmeta i realiziranih svih aktivnosti student će moći: 1. analizirati probavu hrane i apsorpciju te ulogu hranjivih sastojaka i toksikanata u organizmu čovjeka (I1) 2. odabrati metode procjene nutritivnog statusa (I2) 3. procijeniti kakvoću hrane/prehrane (I3) 4. izraditi prehrambene smjernice za različite populacijske skupine (I4)		
1.4. Sadržaj kolegija		
1. Prehrana čovjeka kroz povijest – društveni, religijski i kulturološki aspekti (IU1) 2. Nutrijenti i antinutrijenti (IU1, IU3) 3. Probava hrane i apsorpcija hranjivih sastojaka (IU1) 4. Potrebe organizma za energetskim, gradivnim i zaštitnim tvarima (IU2, IU3) 5. Prehrana i zdravlje (IU2, IU3, IU4) 6. Prehrana različitih populacijskih skupina (IU4)		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☒ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☒ ostalo <u>vođena diskusija</u>

1.6. Obveze studenata							
Obaveze studenata na predmetu su: Redovito pohađati nastavu predviđenu izvedbenim planom nastave i sukladno Pravilniku o studiranju. Izraditi i prezentirati u zadanom roku 3 referata (samostalna zadatka). Izraditi i prezentirati u zadanom roku 1 timski projekt (projektno rješenje).							
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)							
Pohađanje nastave	☒	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit		Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt	☒	Kontinuirana provjera znanja		Referat	☒	Praktični rad	
Portfolio							
1.8. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu							
U okviru predmeta ishodi učenja vrednovat će se kroz sljedeće aktivnosti: • Samostalni zadatak 1 (I1) – 10 % ocjene • Samostalni zadatak 2 (I2) – 25 % ocjene • Samostalni zadatak 3 (I3) – 25 % ocjene • Projekt (I4) – 40 % ocjene Praćenje, vrednovanje i ocjenjivanje aktivnosti studenata provode se sukladno Pravilniku o ocjenjivanju.							
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju							
<i>Naslov</i>		<i>Broj primjeraka</i>		<i>Broj studenata</i>			
Krešić, G. (2023): Hrana i prehrana, Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Rijeka.		1		15			
Živković, R. (2002): Dijetetika, Medicinska naklada, Zagreb.		1		15			
Tucker, K. L., Duggan, C. P., Jensen, G. L., Peterson, K. E. (2024): Modern nutrition in health and disease, 12 th edition, Jones & Bartlett Learning, Burlington.		1		15			
1.10. Dopunska literatura							
• DRV Pretraživač: Referentne prehrambene vrijednosti za EU (https://multimedia.efsa.europa.eu/drvs/index.htm?lang=hr). • EFSA (2017; amended 2019): Dietary Reference Values for nutrients. Summary Report. EFSA supporting publication 2017:e15121. 98 pp. doi:10.2903/sp.efsa.2017.e15121 . • Senta, A., Pucarin-Cvetković, J. Donko Jelinić, J. (2004): Kvantitativni modeli namirnica i obroka, Medicinska naklada, Zagreb. • Štimac, D., Krznarić, Ž., Vranešić Bender, D., Obrovac Glišić, M. (2014): Dijetoterapija i klinička prehrana, Medicinska naklada, Zagreb.							
1.11. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija							

Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguravanju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim pravnim aktima Ustanove.

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Emilija Friganović	
Naziv kolegija	Pakiranje i skladištenje hrane	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Izborni	
Godina	2.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	5
	Broj sati (P+V+S)	25+5+20
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Cilj predmeta Pakiranje i skladištenje hrane jest pripremiti studente za rad na poslovima vezanim za: procjenu/ocjenu prikladnosti ambalaže za pakiranje različitih prehrambenih proizvoda, odabir metoda pakiranja različitih skupina prehrambenih proizvoda i procjenu/ocjenu uvjeta skladištenja različitih skupina prehrambenih proizvoda.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Nema		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
Nakon odslušanog predmeta i realiziranih svih aktivnosti student će moći: 1. predložiti prikladnu ambalažu za pakiranje pojedinih skupina prehrambenih proizvoda (I1) 2. predložiti prikladne metode za pakiranje pojedinih skupina prehrambenih proizvoda (I2) 3. predložiti uvjete skladištenja različitih skupina prehrambenih proizvoda (I3)		
1.4. Sadržaj kolegija		
1. Ambalažni materijali (IU1) 2. Funkcije ambalaže (IU1) 3. Vrste, oblici i svojstva pojedine ambalaže (IU1) 4. Vrste i karakteristike robe (IU1, IU2, IU3) 5. Interakcija ambalaže i komponenata hrane (IU1, IU2, IU3) 6. Metode pakiranja prehrambenih proizvoda (IU2) 7. Skladišta i uvjeti skladištenja prehrambenih proizvoda (IU3)		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☒ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☒ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☒ ostalo <u>vođena diskusija</u>

1.6. Obveze studenata

Obaveze studenata na predmetu su:

Redovito pohađati nastavu predviđenu izvedbenim planom nastave i sukladno Pravilniku o studiranju.

Izraditi i prezentirati u zadanom roku 2 referata (samostalna zadatka).

Izraditi i prezentirati u zadanom roku 1 timski projekt (projektno rješenje).

1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)

Pohađanje nastave	☒	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit		Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt	☒	Kontinuirana provjera znanja		Referat	☒	Praktični rad	
Portfolio							

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

U okviru predmeta ishodi učenja vrednovat će se kroz sljedeće aktivnosti:

- Samostalni zadatak 1 (I1) – 30 % ocjene
- Samostalni zadatak 2 (I2) – 30 % ocjene
- Projekt (I3) – 40 % ocjene

Praćenje, vrednovanje i ocjenjivanje aktivnosti studenata provode se sukladno Pravilniku o ocjenjivanju.

1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju

Naslov	Broj primjeraka	Broj studenata
Vujković, I., Galić, K., Vereš, M. (2007). Ambalaža za pakiranje namirnica. Tectus, Zagreb.	1	15
Veža, I. (2002). Projektiranje skladišta, U: Habek, Mladen (ur.) Upravljanje zalihama i skladišno poslovanje, RRI-F-Plus, Zagreb.	1	15

1.10. Dopunska literatura

- Stipanelov Vrandečić, N. (2010): Ambalaža. Kemijsko-tehnološki fakultet Sveučilišta u Splitu, Split.
- Robertson, G. L. (2012): Food Packaging: Principles and Practice, 3rd Edition. CRC Press, Boca Raton.

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

Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguravanju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim pravnim aktima Ustanove.

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Dr.sc. Andrijana Kegalj, prof.struč.stud.	
Naziv kolegija	Biotehnički pristupi u prehrani	
Studijski program	Enogastronomija	
Status kolegija	Izborni	
Godina	2.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	5
	Broj sati (P+V+S)	35+0+15
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Cilj ovog predmeta je upoznati studente s biotehničkim metodama i tehnologijama koje se primjenjuju u prehrambenoj industriji za unapređenje zdravlja i prehrane. Studenti će steći osnovna znanja o funkcionalnim hranjivim tvarima, biotehničkim inovacijama u razvoju zdravih prehrambenih proizvoda, te načinima na koje biotehnologija može pomoći u prevenciji i liječenju bolesti putem prehrane.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Nema		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
Nakon položenog ispita iz ovog kolegija studenti će biti sposobni učiniti sljedeće: IU1 Odabrati biotehničke metode u razvoju funkcionalnih prehrambenih proizvoda IU2 Procijeniti strategije za proizvodnju hrane koja doprinosi prevenciji bolesti IU3 Dizajnirati personalizirane prehrambene preporuke temeljene na biotehničkim analizama i genetskim informacijama IU4 Procijeniti utjecaj biotehnoloških inovacija na sigurnost hrane i prehrambene proizvode za specifične potrebe		
1.4. Sadržaj kolegija		
Uvod u biotehničke pristupe u prehrani Funkcionalne hrane i pića (IU1) Probiotici, prebiotici i njihova primjena (IU1, IU2) Biotehnička proizvodnja funkcionalnih sastojaka u hrani (IU1) Personalizirana prehrana i biotehnologija (IU2, IU3) Biotehnička sigurnost hrane (IU4)		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☐ vježbe ☒ obrazovanje na daljinu ☐ terenska nastava	☒ samostalni zadaci ☐ multimedija i mreža ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ ostalo –
1.6. Obveze studenata		

Obaveze studenata u predmetu su:

- redovito pohađati nastavu predviđenu Izvedbenim planom nastave i sukladno Pravilniku o studiranju. U slučaju neopravdanog izostanka s nastave i neizvršavanja obveza prema predmetu, studenti neće moći pristupiti provjerama znanja;
- izraditi i prezentirati seminarski rad iz odabrane teme;
- izraditi projekt iz odabrane teme
- pristupiti pisanim provjerama znanja (kolokvijima ili završnom pisanom ispitu) i na njima postići više od 50% bodova;

Zadovoljavajuće studentovo znanje na završnom usmenom ispitu utjecati će na visinu konačne ocjene.

1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)

Pohađanje nastave		Aktivnost u nastavi		Seminarski rad	☒	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	☒	Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	☒
Projekt	☒	Kontinuirana provjera znanja	☒	Referat		Praktični rad	
Portfolio							

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

- Pismeni ispit (40%)
- Seminarski rad (30%)
- Projektni zadatak (30%)

Praćenje, vrednovanje i ocjenjivanje aktivnosti sudenata provodi se sukladno Pravilniku o ocjenjivanju.

1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju

Naslov	Broj primjeraka	Broj studenata
Pometto, A. L., & Hall, R. M. (2018). Biotechnology in Functional Foods and Nutraceuticals. CRC Press.	1	15

1.10. Dopunska literatura

Fullana, P., & Grau, R. (2019). Biotechnology for the Food Industry: Biochemical Applications. Springer.

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

Stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija osigurano je kroz uspostavljeni sustav osiguravanja kvalitete, sukladno Pravilniku o osiguranju kvalitete Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu i drugim općim aktima Ustanove.

9. Kompetencije koje se stječu završetkom modula studija i studija

9.1. Opće (generičke) kompetencije koje student stječe po završetku studija

- Komunikacija na materinskom jeziku

- Komunikacija na stranom jeziku
- Opće komunikacijske vještine
- Matematička pismenost i osnovne kompetencije u znanosti i tehnologiji
- Digitalna kompetencija
- Upravljanje vremenom i vlastitim učenjem
- Vođenje i rad u timu
- Interpersonalne i građanske kompetencije
- Poduzetništvo

9.2. Stručne kompetencije koje student stječe po završetku studija

Analiza, plan i organizacija nabavnih, proizvodnih i prodajnih procesa	1. Samostalno provesti istraživanje i analizu enogastronomskog tržišta
	2. Planirati i organizirati proizvodnju hrane i pića
	3. Planirati i organizirati nabavu u specijaliziranim poslovnim subjektima
	4. Izraditi financijski plan
	5. Poznavati trgovinsko poslovanje u proizvodnji i distribuciji hrane i pića
	6. Planirati skladišne kapacitete prema proizvodnim potrebama i vrstama repromaterijala/proizvoda
	7. Samostalno osmišljavati marketinšku strategiju za enogastronomsku ponudu
Istraživanje i razvoj te provedba proizvodnje i prodaje (distribucije) hrane i pića	8. Kreirati suvremene poduzetničke projekte u području gastronomije i turizma
	9. Upravljeti raspodjelom ljudskih resursa u proizvodnji, promociji i prodaju hrane i pića
	10. Pripremiti radno mjesto i sredstva za rad
	11. Realizirati distribuciju hrane i pića
	12. Kreirati adekvatnu gastronomsku ponudu na osnovu utvrđenih nacionalnih i međunarodnih resursa i atrakcija
	13. Unaprijediti kvalitete i raznolikosti ponude u poslovnim subjektima koji se bave proizvodnjom i posluživanjem hrane i pića uzimajući u obzir trendove u prehrani kao i prehranu posebnih skupina potrošača
	14. Izraditi i voditi poslovnu dokumentaciju
	15. Samostalno klasificirati i razlikovati različite skupine kemijskih sastojaka i nutritivnih karakteristika namirnica korištenih u gastronomskoj ponudi
	16. Sudjelovati u postupcima unaprjeđenja proizvodnje i distribucije primjenjujući odgovarajuće tehnologije i standarde
Upravljanje kvalitetom tehnoloških procesa u proizvodnji hrane i pića	17. Znati primjenjivati zakonske propise koji se odnose na proizvodnju hrane i pića
	18. Planirati primjenu suvremenih tehnoloških procesa u području proizvodnje i obrade hrane i pića, u skladu s najvišim standardima
	19. Provesti analizu hrane i pića te interpretirati dobivene rezultate
	20. Samostalno provesti senzornu analizu hrane i pića
	21. Sudjelovati u razvijanju novih proizvoda sukladno potražnji i trendovima tržišta
	22. Osiguranje kvalitete prehrambenih proizvoda te uspostava, provedba i održavanje sustava upravljanja kvalitetom u prehrambenoj industriji

Primjenjivanje propisa zaštite zdravlja i zaštite na radu i postupaka zaštite okoliša	23. Pratiti i primjenjivati zakonske propise zaštite na radu, zaštite od požara i zaštite okoliša
	24. Zbrinjavati otpad na propisan i odgovoran način
	25. Racionalno koristiti energiju, vrijeme, materijale i radne resurse
	26. Primijeniti načela održivog razvoja kao temeljne uvjete razvoja i očuvanja okoliša
Komunikacija i suradnja s vanjskim dionicima	27. Planirati i organizirati kulturne i stručno-znanstvene događaje vezane za enogastronomiju
	28. Samostalno predstaviti ponudu hrane i pića uvažavajući suvremene svjetske trendove
	29. Poznavati i prezentirati autohtone proizvode te interpretirati hrvatsku i svjetsku enogastronomsku baštinu i njezin značaj u ugostiteljskoj ponudi
	30. Savjetovati o aktualnim problemima i novim trendovima u proizvodnji i distribuciji hrane i pića
	31. Primijeniti vještine poslovnog komuniciranja, prodaje, pregovaranja i timskog rada
	32. Učinkovito koristiti različite kanale i sredstva komunikacije za prodaju prehrambenih proizvoda i usluga

9.3. Očekivani ishodi učenja koje će student steći po završetku studija.

IU 1 Upravlјati sustavima proizvodnje hrane u skladu s kriterijima i standardima kvalitete te zakonskim propisima.

IU2 Integrirati norme i zakonske propise vezane za zaštitu na radu, zaštitu od požara, zaštitu okoliša te za proizvodnju, kontrolu, promociju i prodaju hrane uz poštivanje etičkih načela

IU3 Koristiti etičke i održive prakse u proizvodnji i distribuciji hrane i vina, pridonoseći očuvanju okoliša i društvenoj odgovornosti.

IU 4 Upravlјati resursima u enogastronomskom objektu kako bi se povećala održivost i učinkovitost.

IU 5 Oblikovati suvremene tehnološke procese u proizvodnji hrane koji se odnose na nadzor, mjerenje, analizu i poboljšavanje.

IU 6 Odabrati informatičke, digitalne i druge suvremene tehnologije u istraživanju, razvoju, proizvodnji, kontroli, promociji i prodaji hrane i vina.

IU 7 Izraditi poslovnu dokumentaciju s osiguranom sljedivošću.

IU 8 Komunicirati s dionicima na materinjem i stranom jeziku koristeći stručnu terminologiju enologije i gastronomije.

IU 9 Razviti operativni plan vođenja enogastronomskog objekta s ciljem optimizacije troškova i održavanja kvalitete.

IU 10 Upravlјati enogastronomskim projektima od koncepta do realizacije, uključujući nabavu, pripremu i plasman proizvoda.

IU 11 Provesti laboratorijske analize hrane uz završno izvještavanje.

IU 12 Razlikovati različite skupine kemijskih i nutritivnih karakteristika namirnica korištenih u proizvodnji hrane i enogastronomskoj ponudi.

IU 13 Razviti jedinstvene enogastronomске doživljaje temeljene na povijesti i kulturnom naslijeđu vina i hrane.

IU 14 Kritički vrednovati utjecaj lokalne i međunarodne kuhinje na kulturni identitet određene regije.

IU 15 Razviti marketinšku strategiju temeljem provedene analize tržišta enogastronomije.

IU 16 Razviti enogastronomsku ponudu uzimajući u obzir trendove u prehrani i prehranu posebne skupine potrošača.

IU 17 Provesti projektiranje i razvoj novih proizvoda sukladno potražnji, potrebama i trendovima na tržištu hrane.

IU 18 Kreirati inovativne enogastronomске koncepte koristeći lokalne i sezonske proizvode.

IU 19 Razviti jedinstveni enogastronomski događaj koji uključuje pariranje hrane i vina, u skladu s trendovima.

IU 20 Dizajnirati enogastronomске ture koje promoviraju lokalnu gastronomiju i vina.

IU 21 Primijeniti principe enogastronomskog turizma u promociji regija i destinacija kroz autentične doživljaje.

IU 22 Preporučiti i koristiti znanstvenu i stručnu literaturu u svrhu primjene u radu i cjeloživotnog učenja.

IU 23 Osmisliti oblik poslovnog komuniciranja, prodavanja, pregovaranja i timskog rada uz poštivanje etičkih načela u komunikaciji s različitim dionicima u poslovanju.

9.4. Matrica povezanosti ishoda učenja predmeta sa ishodima učenja studijskog programa

Ishodi učenja ¹ studijskog programa	IU 1	IU 2	IU 3	IU 4	IU 5	IU 6	IU 7	IU 8	IU 9	IU 10	IU 11	IU 12	IU 13	IU 14	IU 15	IU 16	IU 17	IU 18	IU 19	IU 20	IU 21	IU 22	IU 23
Ukupan broj kolegija za pojedini IU	10	12	10	9	13	8	7	4	5	6	6	8	8	5	5	5	8	8	5	8	10	23	13
Kemija i biokemija hrane											+	+										+	
Gastronomija I	+	+	+	+	+							+										+	+
Hrvatski autohtoni prehrambeni proizvodi													+				+	+		+	+	+	
Kvaliteta, sigurnost i dostupnost hrane	+	+			+	+	+				+	+										+	
Hrana i vino kroz povijest													+	+									
Komunikacijske i prezentacijske vještine								+							+						+		+
Engleski jezik struke								+														+	
Senzorska analize hrane i pića						+					+	+										+	+
Razvoj i dizajn prehrambenih proizvoda		+			+	+	+			+							+	+				+	+
Enologija	+	+		+	+															+	+	+	+
Trendovi u proizvodnji i prehrani	+	+	+		+	+										+	+	+				+	
Gastronomija II	+	+		+	+													+	+			+	+
Biotehnologija u proizvodnji hrane i vina	+	+	+	+	+	+												+				+	
Sommelierstvo																			+		+	+	+
Internacionalne kuhinje													+	+			+						
Regionalne hrvatske kuhinje													+	+			+			+	+		
Marketing u enogastronomiji										+			+		+					+	+	+	+
Management u enogastronomiji			+	+			+		+	+												+	+
Zakonska regulativa u prehrambenoj industriji	+	+	+	+	+																	+	
Gastronomski turizam			+	+					+				+						+	+	+		+
Digitalne tehnologije (I)					+		+								+							+	

¹ Svaki ishod učenja (IU) studijskog programa ima broj/šifru, a u stupcu je naveden kao oznaka koju dodjeljuje visoko učilište svakom ishodu učenja.

[illegible]

10. Broj upisnih mjesta na studiju

Za stručni diplomski studij Enogastronomija predviđen je broj od 30 upisnih mjesta (20 redovitih i 10 izvanrednih) po generaciji. Broj upisnih mjesta određen je na temelju analiza potreba tržišta rada, kapaciteta Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu te raspoloživih nastavnih resursa i prostora. Upisni broj može se prilagoditi prema zahtjevima i daljnjim analizama, uz suglasnost nadležnih tijela.

11. Ustroj i oblik izvođenja nastave

Stručni diplomski studij Enogastronomija organiziran je prema semestralnom sustavu, s trajanjem od četiri semestra (odnosno dvije godine). Svaki semestar nosi 30 ECTS bodova, što ukupno čini 120 ECTS bodova za cijeli studij.

11.1. Oblici izvođenja nastave

- Predavanja – Teorijska nastava koja studentima omogućava stjecanje osnovnih znanja iz svakog kolegija. Predavanja se odvijaju u dvoranama opremljenim suvremenom tehnologijom za podršku nastavnom procesu.
- Seminari i vježbe – Praktični dio nastave gdje studenti primjenjuju naučeno kroz grupni rad, rasprave, analize slučajeva, simulacije i druge interaktivne metode. Ovaj oblik nastave omogućuje razvoj vještina kao što su komunikacija, timski rad i kreativno rješavanje problema.
- Stručna praksa – U četvrtom semestru studenti obavljaju stručnu praksu u trajanju od 7 ECTS bodova. Praksa omogućava studentima primjenu teorijskih znanja u stvarnom poslovnom okruženju, uz mentorstvo i evaluaciju od strane poslodavaca i nastavnika.
- Konzultacije – Studenti imaju priliku redovito komunicirati s nastavnicima tijekom konzultacija, što omogućuje individualiziranu podršku u učenju i rješavanju akademskih izazova.

- **Diplomski rad** – U završnoj fazi studija, studenti izrađuju diplomski rad (15 ECTS), koji obuhvaća samostalni projekt pod mentorstvom. Cilj diplomskog rada je integracija stečenih znanja i vještina u konkretno istraživanje ili rješavanje poslovnog problema.

11.2. Oblik nastave

- **Redoviti studij** – Studenti prisustvuju svim oblicima nastave uživo prema utvrđenom rasporedu.
- **Izvanredni studij** – Organiziran je za studente koji nisu u mogućnosti redovito pohađati nastavu, uz fleksibilniji raspored i mogućnost online podrške.

Nastava se izvodi kombinacijom klasičnih predavanja u učionicama i digitalnih alata, ovisno o potrebama kolegija i nastavnim ciljevima.

12. Način provjere stečenih ishoda učenja za svaki kolegij odnosno drugu studijsku obvezu

Provjera stečenih ishoda učenja na stručnom diplomskom studiju Enogastronomija provodi se kroz različite metode evaluacije kako bi se osigurala sveobuhvatna provjera znanja, vještina i kompetencija. Svaki kolegij ima jasno definirane ishode učenja i načine njihove provjere, što je navedeno u izvedbenom planu kolegija. Metode evaluacije omogućuju studentima steći kompetencije predviđene studijskim programom te razviti sposobnosti potrebne za tržište rada.

Na temelju specifičnih zahtjeva svakog kolegija koriste se sljedeći oblici provjere:

- **Kolokviji i ispiti (pisani i usmeni)** – Redovita provjera znanja putem kolokvija tijekom semestra te završni ispiti na kraju semestra. Pitanja uključuju teorijske koncepte i primjenu znanja iz kolegija.
 - **Pisani ispiti:** Provjera razumijevanja ključnih pojmova i teorijskih okvira.
 - **Usmeni ispiti:** Usmjereni na procjenu dubinskog razumijevanja i sposobnosti jasnog argumentiranja.
- **Seminarski radovi i projekti** – Studenti izlažu i pišu samostalne ili grupne radove na zadane teme vezane uz kolegije. Studenti razvijaju istraživačke vještine, kritičko razmišljanje i sposobnost detaljne analize.

- **Praktične vježbe i laboratorijski rad** – Kroz praktične vježbe i/ili laboratorijski rad procjenjuje se studentova sposobnost primjene teorijskih znanja u praktičnim situacijama. Ovdje su najvažniji tehnička preciznost, sposobnost vođenja i interpretacije eksperimenata te razumijevanje istraživačkih metoda.
- **Aktivnost u nastavi** – Studenti se potiču na aktivno sudjelovanje u grupnim raspravama, analizama slučajeva i simulacijama. Aktivnost u nastavi boduje se kroz kontinuiranu procjenu doprinosa diskusijama i timskom radu.
- **Stručna praksa** - Evaluacija stručne prakse temelji se na izvještaju studenta, povratnim informacijama mentora i konačnoj ocjeni primjene stečenih vještina u stvarnom poslovnom okruženju.
 - Obvezan je pisani izvještaj, a praksa se ocjenjuje prema ispunjenju konkretnih poslovnih zadataka.
- **Diplomski rad** – Provjera se temelji na ocjeni kvalitete izrade i obrane završnog rada. Student mora prikazati sposobnost integracije teorijskih znanja i njihove primjene u stvarnim poslovnim situacijama.
 - Pisani dio rada se ocjenjuje, a završna ocjena uključuje i usmenu obranu pred komisijom.

13. Način završetka studija

Stručni diplomski studij Enogastronomija završava uspješnim ispunjenjem svih predviđenih studijskih obveza, što uključuje:

- **Polaganje svih obveznih i izbornih kolegija** – Student mora uspješno položiti sve ispite iz obveznih i izbornih kolegija kako bi stekao predviđeni broj od 120 ECTS bodova.
- **Obavljanje stručne prakse** – U četvrtom semestru studenti obavljaju stručnu praksu koja nosi 7 ECTS bodova. Praksa omogućuje studentima primjenu stečenih teorijskih znanja u stvarnom poslovnom okruženju. Nakon završetka prakse, studenti moraju predati pisani izvještaj o obavljenim aktivnostima, kojeg ocjenjuje mentor iz organizacije i nastavnik.
- **Izrada i obrana diplomskog rada** – Student mora izraditi i uspješno obraniti diplomski rad, koji nosi 15 ECTS bodova. Diplomski rad predstavlja samostalan projekt u kojem student primjenjuje teorijska znanja i praktične vještine stečene tijekom studija. Temu diplomskog rada

odobrava mentor, a obrana se odvija pred povjerenstvom koje ocjenjuje rad i sposobnost studenta da prezentira i argumentira rješenja predložena u radu.

- Konačna ocjena – Završna ocjena studija temelji se na uspjehu studenta u polaganju ispita, kvaliteti obavljene prakse i ocjeni diplomskog rada. Ove tri komponente određuju uspješnost završetka studija.

Po završetku svih obveza, student stječe stručni naziv magistar inženjer prehrambene tehnologije, smjer enogastronomija u skladu s razinom 7 Hrvatskog kvalifikacijskog okvira (HKO).

14. Analiza minimalnih institucionalnih pretpostavki za usporedivost predloženih studijskih programa sa srodnim akreditiranim studijskim programima u Republici Hrvatskoj i u zemljama Europske unije

Stručni diplomski studij Enogastronomija osmišljen je prema standardima i okvirima koji su u skladu s minimalnim institucionalnim pretpostavkama za usporedivost s drugim srodnim akreditiranim studijskim programima u Republici Hrvatskoj i Europskoj uniji. Ova analiza uzima u obzir ključne čimbenike kao što su programi studija, usklađenost s kvalifikacijskim okvirima, trajanje studija, struktura studija, kao i usklađenost ishoda učenja i kompetencija. Program Enogastronomija zadovoljava sve minimalne institucionalne pretpostavke za usporedivost sa sličnim akreditiranim programima u Hrvatskoj i Europskoj uniji. Usklađenost s kvalifikacijskim okvirima, trajanje programa, struktura predmeta i usmjerenost na praktične vještine omogućuju studentima stjecanje konkurentnih kompetencija i mobilnost unutar europskog obrazovnog prostora.

14.1. Usklađenost s Hrvatskim kvalifikacijskim okvirom (HKO)

Predloženi program je razvijen prema razini 7 Hrvatskog kvalifikacijskog okvira (HKO). Usklađenost s HKO-om omogućava studentima stjecanje kompetencija koje su utemeljene na međunarodnim standardima, čime se osigurava visoka kvaliteta obrazovanja i prepoznatljivost kvalifikacija na tržištu rada, kako na nacionalnoj tako i na međunarodnoj razini.

14.2. Usporedivost s programima u Republici Hrvatskoj

U Republici Hrvatskoj ne postoji akreditirani stručni diplomski studij Enogastronomija. Usporedba ovog studija s drugim diplomskim programima unutar Republike Hrvatske iz područja biotehničkih znanosti pokazuje nekoliko ključnih sličnosti i razlika u pristupu i specifičnostima studijskih kurikuluma. Studiji u okviru biotehničkih znanosti, poput onih na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Zagrebu, nude temeljite programe koji se bave analizom kvalitete hrane, biotehnologijom, sigurnošću hrane i nutricionizmom. S druge strane, Enogastronomija kao specifičan studij unosi dodatnu dimenziju povezivanja biotehničkih znanosti s kulturnim, povijesnim i turističkim aspektima hrane i pića. Dok programi iz područja biotehničkih znanosti prvenstveno istražuju aspekte proizvodnje, kontrole kvalitete i sigurnosti hrane, studij Enogastronomije integrira ove tehničke aspekte sa senzoričkom, analizom kvalitete vina, piva, maslinovog ulja i drugih prehrambenih proizvoda, kao i s kulturnim i povijesnim pristupima u kontekstu gastronomije. Na primjer, programi kao što su Biotehnologija hrane i Nutricionizam na biotehničkim fakultetima u Hrvatskoj fokusiraju se na biološke i kemijske procese u hrani, uključujući probavu, apsorpciju hranjivih tvari i biotehnološke metode obrade. S druge strane, studij Enogastronomija ide korak dalje i povezuje ove biotehničke osnove s praktičnim znanjem o senzorskoj analizi, upravljanju enogastronomskim projektima i razvoju enogastronomskog turizma, čime omogućuje studentima širinu u razumijevanju veza između hrane, pića i društvenih konteksta. Program Enogastronomije također stavlja naglasak na praktične vještine vezane uz analizu i evaluaciju specifičnih proizvoda poput vina, maslinovog ulja, piva i suhomesnatih proizvoda, čime se usklađuje s biotehničkim znanostima koje se bave razvojem i proizvodnjom tih proizvoda, ali sa širim, kulturnim i komercijalnim pristupom.

14.3. Usporedivost s programima u zemljama Europske unije

Obzirom na maksimalnu otvorenost prema svim oblicima pokretljivosti studenata u nacionalnom i međunarodnom visokoškolskom prostoru, studijski program Enogastronomije temeljen na suvremenim spoznajama struke, metodološki je usklađen i usporediv sa sličnim akreditiranim međunarodnim studijskim programima. Suvremene spoznaje u području visokog obrazovanja danas više nego ranije, naglašavaju potrebu razvijanja općih ili generičkih

kompetencija kod studenata (komunikacija na materinskom i stranom jeziku, opće komunikacijske vještine, matematička pismenost i osnovne kompetencije u znanosti i tehnologiji, digitalna kompetencija, upravljanje vremenom i vlastitim učenjem, vođenje i rad u timu, interpersonalne i građanske kompetencije, poduzetništvo) o čemu se kod izrade prijedloga ovog studijskog programa također vodilo računa. U tom pogledu ovaj prijedlog studijskog programa je gotovo u potpunosti usporediv sa sličnim studijskim programima drugih visokoškolskih ustanova u Europi.

U nastavku je na razini skupova ishoda učenja i partikularnih ishoda učenja dana usporedba studijskog programa Enogastronomija i nekoliko sličnih studijskih programa relevantnih visokih učilišta u Europi.

1. Portugal, Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto, Portugal Mestrado em Ciências Gastronómicas (120 ECTS bodova, 4 semestra)

https://sigarra.up.pt/fcnaup/en/cur_geral.cur_view?pv_curso_id=18681

file:///C:/Users/Korisnik/Downloads/NCE_17_00088___8212__Apresentacao_do_pedido_corrigido_-_Novo_ciclo_de_estudos%20(1).pdf

Navedeni studijski program, slično kao i studijski program Enogastronomije, naglašava nekoliko ključnih ishoda učenja: prepoznavanje gastronomije kao sastavnog dijela kulturnog i društvenog identiteta, vrednovanje inovativnosti i poduzetništva kroz korištenje istraživačkih alata te djelovanje na savjestan i odgovoran način u područjima prehrane, kulinarskih tehnika, poduzetništva i održivosti. Usporedbom predloženog studijskog programa sa navedenim inozemnim akreditiranim studijskim programom iste razine obrazovanja može se zaključiti da postoji visoka razina usklađenosti ovog programa sa spomenutim inozemnim programom, čime se ujedno omogućava i horizontalne mobilnost studenata.

2. Italija, Padova, University of Padova, Department of Agronomy, Food, Natural Resources, Animals and the Environment- Italian Food and Wine (120 ECTS bodova, 2 godine)

<https://apply.unipd.it/courses/course/20-italian-food-and-wine>

Postoji visoka razina usklađenosti studijskog programa Enogastronomije s navedenim studijskim programom poglavito u ishodima učenja koji se odnose na upravljanje, poboljšanje i zaštitu proizvodnje hrane i vina s dodanom vrijednošću. Nadalje, oba studijska programa naglasak stavljaju na mediteranski tip prehrane.

3. Italija, Univesita Di Parma Department of economics and management, - Economics and Management of Sustainable Food Environment (Food Quality-FQ) (<https://corsi.unipr.it/en/cdlm-emsas>)

Usporedbom skupova kompetencija i ishoda učenja dvaju studijskih programa vidljive su razlike u njihovoj koncepciji. Međutim, detaljnom analizom specifičnih ishoda učenja, može se istaknuti da oba studijska programa naglašavaju ishode koji se, osim na upravljanje proizvodnjom hrane, odnose na sposobnosti upravljanja kvalitetom hrane i na tumačenje potreba potrošača kroz komunikaciju više kvalitete gastronomije.

Također, važno je istaknuti kako Veleučilište „Marko Marulić“ u Kninu već 19 godina izvodi dva akreditirana stručna prijeddiplomska studija Prehrambena tehnologija i Poljoprivreda krša nakon čijeg završetka će se student moći upisati na stručni diplomski studij Enogastronomija.

14.4. Tehnički i kadrovski uvjeti

Veleučilište „Marko Marulić“ u Kninu ima adekvatne tehničke i kadrovske uvjete za izvođenje predloženog studijskog programa. Nastavnici s dugogodišnjim iskustvom u relevantnim područjima te opremljeni prostori i informacijska infrastruktura osiguravaju uspješnost provođenja programa u skladu s nacionalnim i europskim standardima. Usporedivo s europskim institucijama, Veleučilište „Marko Marulić“ u Kninu nudi visokokvalitetne resurse za provođenje nastave i stručne prakse.

15. Mehanizmi osiguravanja horizontalne i vertikalne mobilnosti studenata u nacionalnom i europskom prostoru visokog obrazovanja

Vertikalna mobilnost studenata u nacionalnom i međunarodnom prostoru visokog obrazovanja može se ostvariti na nekoliko načina, uz potporu Odbora za Erasmus kroz:

1. bilateralnu i multilateralnu suradnju (znanstveno-istraživački projekti)
2. međunarodne programe (ERASMUS +) i
3. međusveučilišnu suradnju (priznavanje inozemnih kvalifikacija).

Nadalje, sadržaj i forma stručnog diplomskog studija počiva na sustavu ECTS bodova. Navedeni kriterij počiva na bodovnom sustavu (ECTS=European Credit Transfer System), gdje svaki pojedinačni kredit (bod) predstavlja koeficijent opterećenja studenata, kojim se u određenom smislu iskazuje vrijeme koje polaznik treba utrošiti za uspješno savladavanje gradiva. To znači da se ne uračunava samo vrijeme provedeno na predavanjima, seminarima i vježbama, nego također i vrijeme utrošeno na samostalno učenje, na ispitivanje i na druge provjere znanja. Koeficijenti opterećenja postaju zaslužni bodovi tek nakon položenog ispita, odnosno zahtjeva ispunjenih u skladu s nastavnim planom i programom, a kojima polaznik stručnog diplomskog studija dokazuje da ima uvjete za pristupiti izradi diplomskog rada. ECTS bodovi za pojedini predmet su unaprijed određeni i proizlaze iz satnice pojedinog kolegija, njegovog značenja i složenosti, te obveza koje je potrebno ispuniti kako bi se pojedini kolegij položio. Načelno, polaganje pojedinog ispita ovisi o prikazanim individualnim i grupnim aktivnostima na nastavi, pojedinačno i timski izrađenim zadacima i projektima, riješenim testovima te ostalim oblicima provjeravanja ishoda učenja, kao i završnom ispitu. Sva pitanja vezana uz organizaciju i izvedbu studija bit će usklađena s Pravilnikom o studiranju, Statutom Veleučilišta "Marko Marulić" u Kninu i Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju. Struktura studija osmišljena je tako da student tijekom 4 semestra završi studijski program. Temeljna okosnica misije Veleučilišta „Marko Marulić“ u Kninu, kao otvorene, uključive i održive ustanove je obrazovanje kompetentnih stručnjaka sposobnih za uspješno suočavanje s izazovima nacionalnog i međunarodnog tržišta rada. Veleučilište strateški teži uspostavi funkcionalnog sustava informiranja, mobilnosti i akademske izvrsnosti, kontinuirano potičući pojedinačne i grupne težnje studenata i nastavnika za znanstvenom, istraživačkom i stručnom izvrsnosti prema načelima mobilnosti, kreativnosti i inovativnosti. Time se znatno olakšava horizontalna mobilnost studenta u nacionalnom i međunarodnom prostoru visokog obrazovanja. Nadalje, predloženi studijski program osobito potiče suradnju s gospodarskim dionicima s ciljem stjecanja praktičnih znanja i poticanja istraživačko-stručne aktivnosti studenata, kao i među-institucijsku suradnju na nacionalnoj i međunarodnoj razini. Time se znatno olakšava horizontalna mobilnost studenta u nacionalnom i međunarodnom prostoru visokog obrazovanja. Na institucijskoj razini Veleučilište osobito potiče horizontalnu pokretljivost studenata u okviru Erasmus programa. Veleučilište teži razvoju opsežne mreže suradnje s lokalnim, regionalnim i inozemnim gospodarskim subjektima te nacionalnim i inozemnim visokoškolskim institucijama. Stoga je Veleučilište do sada sklopilo 64 sporazuma o suradnji s

gospodarskim subjektima kao i 7 međuinstitucijskih sporazuma o suradnji s drugim visokoškolskim ustanovama (visokim školama i fakultetima) u zemlji i inozemstvu. U okviru Erasmus programa do sada je sklopljeno 22 bilateralnih sporazuma s visokoškolskim ustanovama iz 8 zemalja. U okviru Erasmus programa kroz detaljan sustav priznavanja razdoblja studiranja, osigurano je maksimalno priznavanje ECTS bodova koje studenti stječu tijekom mobilnosti na drugoj inozemnoj visokoškolskoj ustanovi. Nadalje, metodološka usklađenost i usporedivost prijedloga studijskog programa Enogastronomija sa sličnim studijskim programima u zemlji i inozemstvu osigurava maksimalnu vertikalnu pokretljivost studenata u nacionalnom i međunarodnom prostoru visokog obrazovanja. Studenti sa stečenom diplomom magistar inženjer prehrambene tehnologije, smjer enogastronomija mogu izravno nastaviti studiranje na specijalističkim stručnim studijima u području biotehnologije, a uz polaganje razlikovnih predmeta i sveučilišne diplomske studije u istom području.

Studenti stručnog diplomskog studija unutar hrvatskog obrazovnog sustava (HOS) imaju mogućnost prijenosa i priznavanja stečenih ECTS bodova s drugog visokog učilišta u Hrvatskoj na diplomskoj razini obrazovanja. Odluku o navedenome donosi Vijeće Veleučilišta sukladno Pravilniku o priznavanju i vrednovanju prethodnog učenja Veleučilišta "Marko Marulić" u Kninu i Pravilniku o priznavanju inozemnih obrazovnih kvalifikacija i razdoblja obrazovanja na inozemnoj visokoškolskoj ustanovi.