

STUDIJ ENOGASTRONOMIJE



NAZIV STUDIJA

■ STUDIJ ENOGASTRONOMIJE?

(Italija: MASTER CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE E DELLE TRADIZIONI
ENOASTRONOMICHE;

Rusija: BASICS OF ENOGASTRONOMY;

Italija: CULTURAL HERITAGE AND
ENOASTRONOMY;

+ **enogastronomija** - sastavni dio kurikuluma
brojnih obrazovnih institucija diljem svijeta



O studiju:

- Prepoznatljivost u RH
- Biotehničke znanosti (STEM)
- Resursi? Konkurenčija?
- Usporedivost sa studijima izvan RH
- Erasmus+

Znanstveno područje

Biotehničke znanosti

Znanstveno polje

Interdisciplinarnе biotehničke
znanosti

Znanstvena grana

-

Kompetencije koje student stječe i poslovi za koje je osposobljen:

Neposredno uključivanje u radne procese iz područja pripreme i posluživanja hrane i pića u poslovnim subjektima koji se bave posluživanjem hrane i pića: restoranima, hotelima, barovima, trgovinama...



Poznavanje proizvodnje i posluživanja vina, jakih alkoholnih pića te bezalkoholnih napitaka, kreiranje vinskih karata



Poznavanje skladištenja sirovina i gotovih proizvoda



Poznavanje znanosti o prehrani i trendova u prehrani



Upravljanje poslovnim subjektom

Kontrola i razvoj osiguranja kakvoće hrane i pića

primjena usvojenih stručnih znanja o nutritivnoj vrijednosti hrane i njezinom utjecaju na ljudski organizam tijekom osmišljavanja menija

PRIMJERI NEKIH POSLOVA KOJE BI ZAVRŠENI STUDENT MOGAO OBAVLJATI

- ❖ **upravljanje odjelom hrane i pića u subjektima u poslovanju s hranom,**
- ❖ **dizajniranje i osvremenjivanje restoranskih menija,**
- ❖ **organizacija enoloških i gastronomskih manifestacija ,**
- ❖ **stručno savjetovanje prilikom izrade poslovnih planova ugostiteljskih objekata,**
- ❖ **upravljanje raspodjelom ljudskih resursa u gastronomiji,**
- ❖ **recenziranje ugostiteljskih časopisa,**
- ❖ **održavanje stručnih radionica iz područja enogastronomije za korisnike različitih kategorija,**
- ❖ **stručno savjetovanje o sljubljivanju hrane i pića,**
- ❖ **razvoj, upravljanje i kontroliranje sustava osiguranje kakvoće.**

CILJANE SKUPINE

- Maturanti koji žele raditi u turizmu i ugostiteljstvu
- Prvenstveno strukovne škole
- Hotelijersko-turistički tehničar, komercijalist
- Agroturistički tehničar
- Tehničar nutricionist
- Prehrambeni tehničar
- Vinogradar-vinar
- Uz IV stupanj-kuhar, konobar



KOLEGIJI

1.SEMESTAR

Kemija hrane

Mikrobiologija i higijena

Matematika

Informacijski sustavi u turizmu i ugostiteljstvu

Osnove znanosti o prehrani

Engleski jezik I

Njemački jezik I

Tjelesna i zdravstvena kultura I



2.SEMESTAR

Poznavanje sirovina i proizvoda biljnog i životinjskog podrijetla

Poznavanje i proizvodnja vina, piva i jakih alkoholnih pića

Računovodstvena i porezna pismenost

Senzorske analize hrane i pića

Regionalne hrvatske kuhinje

Engleski jezik II

Njemački jezik II

Tjelesna i zdravstvena kultura II

KOLEGIJI

3.SEMESTAR

Gastronomija I

Upravljanje sigurnošću i kvalitetom hrane

Vinogradarstvo i vinarstvo

Hrvatske

Vinorodna područja svijeta

Hrvatski autohtoni prehrambeni proizvodi

Selektivni oblici turizma

Engleski jezik III

Stručna praksa I



4.SEMESTAR

Gastronomija II

Prehrana posebnih skupina potrošača

Internacionalne kuhinje

E – marketing u turizmu

Engleski jezik IV

Stručna praksa II

Izborni kolegij I

Trendovi u prehrani

Gastronomija i kultura

KOLEGIJI

5.SEMESTAR

Sustavi posluživanja hrane

Vještine prodavanja i
pregovaranja

Serviranje hrane i pića

Barsko poslovanje

Engleski jezik V

Stručna praksa III

Izborni kolegij II

EU fondovi

*Razvoj novih ponuda u
gastronomiji*

6.SEMESTAR

Stručna praksa IV

Završni rad



Novi studentski dom dr. Franjo Tuđman

- **110 kreveta u dvokrevetnim i trokrevetnim sobama sa kupaonicama**
- **2 kreveta za studente sa invaliditetom**
- **polivalentna sportsku dvoranu**
- **medijateka**
- **opremljena zajednička učionica**



- **spremiste za bicikle**
- **čajna kuhinja s blagovaonicom**
- **samoposlužna praonica**
- **opremljena kuhinja s menzom za osamdeset osoba**



HVALA!
