

Opće informacije		
Nositelj predmeta	Prof. dr. sc. Greta Krešić	
Naziv predmeta	Nutricionizam	
Studijski program	Diplomski sveučilišni studiji: „Održivi razvoj turizma“	
Status predmeta	Izborni	
Godina	1.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	3 ECTS-a
	Broj sati (P+V+S)	30 (15+0+15)

1. OPIS PREDMETA			
1.1. Ciljevi predmeta			
Osposobiti studente da prepoznaju faktore koji utječu na odabir hrane, načine iskorištavanja pojedinih komponenti hrane, te prehrambenu vrijednost hrane. Razumjeti specifičnosti prehrambenih potreba pojedinih populacija te primijeniti stečena znanja u oblikovanju ugostiteljske ponude u skladu sa prehrambenim specifičnostima pojedinih populacija.			
1.2. Uvjeti za upis predmeta			
Nema.			
1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet			
Nakon odslušanog i položenog predmeta student će biti sposoban:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Opisati specifičan prehrambeni značaj pojedinih komponenti hrane 2. Razlikovati načine na koji ljudski organizam iskorištava pojedine komponente hrane 3. Identificirati prehrambene potrebe pojedinih populacija (sportaši, djeca, trudnice i dojilje, osobe starije životne dobi) 4. Planirati ugostiteljsku ponudu uzimajući u obzir specifičnosti prehrambenih potreba pojedinih populacija 			
1.4. Sadržaj predmeta			
Fiziološko djelovanje hrane. Prehrambena vrijednost hrane. Promjene koje utječu na prehrambenu vrijednost hrane. Energetske i prehrambene potrebe. Prehrambene preporuke i smjernice. Uravnotežena prehrana. Prehrana sportaša. Prehrana djece i adolescenata. Prehrana trudnica i dojilja. Prehrana osoba starije životne dobi. Prilagodba ugostiteljske ponude prehrambenim zahtjevima specifičnih populacija.			
1.5. Vrste izvođenja nastave		<input checked="" type="checkbox"/> predavanja <input checked="" type="checkbox"/> seminari i radionice <input type="checkbox"/> vježbe <input type="checkbox"/> obrazovanje na dalji <input type="checkbox"/> terenska nastava	<input type="checkbox"/> samostalni zadaci <input type="checkbox"/> multimedija i mreža <input type="checkbox"/> laboratorij <input type="checkbox"/> mentorski rad <input type="checkbox"/> ostalo
1.6. Komentari			
1.7. Obvezne studenata			
Redovito pohađanje nastave, seminarski rad i završni ispit.			

1.8. Praćenje¹ rada studenata

Pohađanje nastave	1	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad	0,8	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	0,4	Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	0,8	Referat		Praktični rad	
Portfolio							

1.9. Postupak i primjeri vrednovanja ishoda učenja tijekom nastave i na završnom ispitу

Ocenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitу provodi se temeljem Pravilnika o ocjenjivanju studenata FMTU. Za svaki kolegij izrađuje se detaljni izvedbeni nastavni plan kojim se usklađuju aktivnosti, studentsko opterećenje, ishodi učenja i metode ocjenjivanja.

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

- Alibabić, V. & Mujić, I. (2016). Pravilna prehrana i zdravlje. Rijeka: Veleučilište u Rijeci.
- Šatalić, Z., Sorić, M. & Mišigoj-Duraković, M. (2016). Sportska prehrana. Zagreb: Znanje.
- Šatalić, Z. (2013). 100 (i pokoja više) crtica iz znanosti o prehrani. Zagreb: HDPBN.

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

- Sienkiewicz Sizer, F. & Whitney, E. (2016). Nutrition concepts and controversies. Boston: Cengage Learning.
- Vranešić, D. & Alebić, I. (2006). Hrana pod povećalom. Zagreb: Profil.

1.12. Broj primjeraka obvezne literature u odnosu na broj studenata koji trenutno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	Broj primjeraka	Broj studenata
Alibabić, V. & Mujić, I. (2016). Pravilna prehrana i zdravlje. Rijeka: Veleučilište u Rijeci.	Dostupno online	
Šatalić, Z., Sorić, M. & Mišigoj-Duraković, M. (2016). Sportska prehrana. Zagreb: Znanje.	2	
Šatalić, Z. (2013). 100 (i pokoja više) crtica iz znanosti o prehrani. Zagreb: HDPBN.	Dostupno online	

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

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije opsežnim upitnicima te na druge načine predviđene prihvaćenim standardima, sukladno Pravilniku o sustavu osiguravanja i unapređivanja kvalitete Sveučilišta u Rijeci i Pravilniku o sustavu osiguranja i unapređivanja kvalitete Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.

¹ **VAŽNO:** Uz svaki od načina praćenja rada studenata unijeti odgovarajući udio u ECTS bodovima pojedinih aktivnosti tako da ukupni broj ECTS bodova odgovara bodovnoj vrijednosti predmeta. Prazna polja upotrijebiti za dodatne aktivnosti.