

DETALJNI IZVEDBENI NASTAVNI PLAN PREDMETA

OPĆE INFORMACIJE		
Naziv predmeta	Trendovi u prehrani	
Studijski program	Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu	
Smjer	Menadžment u hotelijerstvu	
Godina studija	3. godina	
Status predmeta	Obvezni	
Mogućnost izvođenja nastave na engleskom jeziku	NE	
Mrežna stranica predmeta	https://moodle.srce.hr/2022-2023/user/view.php?id=44160&course=135193	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	6
	Broj sati (P+V+S)	30+0+30
Nositelj predmeta	Ime i prezime	prof. dr. sc. Greta Krešić
	Kabinet	206
	Konzultacije OPATIJA: Ponedjeljak 10,00 – 12,00 Srijeda 15,00 – 17,00 ZABOK: 4.10.2022. i 6.12.2022. (online) 14:30 – 16:30 28.10.2022., 26.11.2022., 13.1.2023. (onsite) 13:30 – 15:30	
	Telefon	+385 51 294 714
	e-mail	greta.kresic@fthm.hr
Suradnik na predmetu	Ime i prezime	dr. sc. Nikolina Liović
	Kabinet	306
	Konzultacije OPATIJA: Ponedjeljak 10,00 – 12,00 Srijeda 15,00 – 17,00 ZABOK: 4.10.2022. i 6.12.2022. (online) 14:30 – 16:30 28.10.2022., 26.11.2022., 13.1.2023. (onsite) 13:30 – 15:30	
	Telefon	+385 51 294 317
	e-mail	nikolina.liovic@fthm.hr
OPIS PREDMETA		
Ciljevi predmeta		

Osposobiti studenta da prepozna i opiše aktualne trendove u prehrani i mogućnost njihove primjene u ugostiteljstvu. Analizirati značajke hrane povećane biološke vrijednosti, hrane proizvedene na ekološki način te posebnih režima prehrane.

Očekivani ishodi učenja za predmet

Očekuje se da nakon položenog ispita iz kolegija Trendovi u prehrani studenti mogu:

1. Prepoznati i opisati aktualne trendove u prehrani.
2. Protumačiti specifičnosti pojedinog trenda.
3. Analizirati mogućnost primjene aktualnih trendova u ugostiteljstvo i predložiti inovativna rješenja za unaprjeđenje ugostiteljske i ponude

Vrste izvođenja nastave

Predavanja i seminari

Obveze studenata i način vrednovanja obveza (povezivanje ishoda učenja, nastavnih metoda i ocjenjivanja)

<i>Vrsta aktivnosti</i>	<i>ECTS dodijeljen aktivnosti</i>	<i>Ishod učenja</i>	<i>Aktivnost studenta</i>	<i>Metoda ocjenjivanja</i>	<i>Bodovi (maximum po vrijednosti)</i>
Pohađanje nastave	2	1-4	Prisustvo: >75%	Evidencija prisutnosti na nastavi	0
Aktivnost na nastavi		1-4	Pisanje kratkih testova onsite ili online (Moodle platforma); diskusija		8
Seminarski rad	1	3-4	Izrada prezentacije, izlaganje rada, rasprava o temi	Npr. ocjena točnosti zadanog sadržaja	10
Esej	0,5	2	Pisanje 2 eseja	Npr. ocjena točnosti zadanog sadržaja	4
Kontinuirana provjera znanja (kolokviji)	1,5	1-4	Priprema za periodičnu provjeru znanja	0-48 bodova	1. kolokvij 24 2. kolokvij 24
Završni ispit	1	1-4	Priprema za završni ispit	0-30 bodova	30
Ukupno ECTS	6			Ukupno bodovi	100

Napomene i opis aktivnosti

Prisutnost na nastavi evidentira se potpisnim listama. Za pristup završnom ispitu redoviti studenti moraju ostvariti najmanje 75% prisutnosti na nastavi.

Aktivnost na nastavi se boduje putem kratkih testova na nastavi i diskusije studenata na određenu temu. Kratki testovi za redovite studente provode se 4 puta, odnosno za izvanredne studente 3 puta tijekom semestra. Pitanja se odnose uvijek na tematsku cjelinu koja se u tom terminu izvodi. Studenti su unaprijed upoznati s datumima kada će se provesti aktivnost na nastavi i sa sadržajem predavane teme. Skraćeni nastavni materijali studentima su dostupni na Merlin platformi tijekom cijelog semestra. Svaki student može ostvariti maksimalno 8% preko aktivnosti na nastavi.

Seminarsku prezentaciju studenti izrađuju u grupama po 2-3 studenta, ovisno o afinitetu studenata i temi rada. Pisani dio ocjenjuje se cijeloj grupi s maksimalno 2%. Na seminarskoj nastavi svaki student prezentira dio zajedničkog rada, za što može ostvariti maksimalno 4%. Nakon izlaganja svakom studentu se postavljaju po dva pitanja kojima ih se potiče na dodatnu procjenu i primjenu obrađene i prezentirane teme čime mogu ostvariti dodatnih maksimalno 4%.

Esej se provodi 2 puta tijekom semestra. Svaki esej sastoji se od jednog općenitog pitanja tematski vezanog uz obrađene nastavne cjeline i boduje se s maksimalno 2%. Od studenta će se očekivati da u eseju pokaže razumijevanje i vještinu kritičke prosudbe specifičnosti pojedinog trenda.

Kolokviji se sastoje od 14 pitanja: 12 pitanja s kratkim odgovorom (točan odgovor se boduje sa 1,5%) i 2 pitanja esejskog tipa (točan odgovor se boduje maksimalno s 3%). Završni ispit se sastoji od 16 pitanja: 12 pitanja s kratkim odgovorom (točan odgovor se boduje sa 1,5%) i 4 pitanja esejskog tipa (točan odgovor se boduje maksimalno s 3%).

Sustav ocjenjivanja

Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu provodi se temeljem Pravilnika o ocjenjivanju studenata na FMTU.

LITERATURA

Obvezna literatura

1. Krešić, G.: Trendovi u prehrani, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija 2012.
2. Herceg, Z., Režek Jambrak, A., Brnčić, Rimac, S., Krešić, G.: Procesi konzerviranja hrane, novi postupci, Golden marketing-Tehnička knjiga, Zagreb, 2009.

Dopunska literatura

1. FAO i WHO (2019). Sustainable healthy diets: guiding principles. Rim: FAO i WHO.
2. Sienkiewicz Sizer, F. & Whitney, E. (2016). Nutrition concepts and controversies. Boston: Cengage Learning.
3. Alibabić, V. & Mujić, I. (2016). Pravilna prehrana i zdravlje. Rijeka: Veleučilište u Rijeci.
4. Preedy, V. R. & Watson, R. R. (2015). The Mediterranean Diet – An Evidence-Based Approach. San Diego: Elsevier.

Način praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe predmeta

Kvaliteta održane nastave prati se u skladu s aktima Sveučilišta u Rijeci. U zadnjim tjednima nastave tekućega semestra provodit će se anonimna anketa u kojoj će studenti evaluirati kvalitetu održane nastave iz ovog predmeta.

ISPITNI ROKOVI

Raspored ispitnih rokova dostupan je na linku: <https://www.fthm.uniri.hr/studiji/preddiplomski-sveucilisni-studij/ispiti>

DODATNE INFORMACIJE O PREDMETU

Način informiranja studenta

Studenti dobivaju obavijesti o kolegiju putem sustava Merlin i mrežnih stranica Fakulteta

<https://www.fthm.uniri.hr/>,

Redovita informiranost je osobna odgovornost studenta.

RASPORED NASTAVE

REDOVITI STUDIJ

Nastava na predmetu odvijat će se prema sljedećem rasporedu:

R. br.	Datum / vrijeme od – do / dvorana	Vrsta i oblik nastave	Tema	Grupa	Izvoditelj
1.	03.10.2022. 12:00 – 13:30 13:30 – 15:00 Dvorana B7	P	Povijesni razvoj prehrane	MUH	G. Krešić
		S	Podjela seminarskih tema	MUH	N. Liović
2.	10.10.2022. 12:00 – 13:30 13:30 – 15:00 Dvorana B7	P	Znanost o prehrani – prošlost i budućnost	MUH	G. Krešić
		S	Izlaganje seminara	MUH	N. Liović
3.	17.10.2022. 12:00 – 13:30 13:30 – 15:00 Dvorana B7	P	Faktori koji utječu na odabir hrane	MUH	G. Krešić
		S	Izlaganje seminara	MUH	N. Liović
4.	24.10.2022. 12:00 – 13:30 13:30 – 15:00 Dvorana B7	P	Suvremena prehrana	MUH	G. Krešić
		S	Izlaganje seminara	MUH	N. Liović
5.	31.10.2022. 12:00 – 13:30 13:30 – 15:00 Dvorana B7	P	Označavanje hrane i pružanje informacija o hrani	MUH	G. Krešić
		S	1. esej	MUH	N. Liović
6.	7.11.2022. 12:00 – 13:30 13:30 – 15:00 Dvorana B7	P	Pružanje informacija o hrani u okviru ugostiteljske ponude	MUH	G. Krešić
		S	Izlaganje seminara	MUH	N. Liović
7.	14.11.2022. 12:00 – 13:30 13:30 – 15:00 Dvorana B7	P	Funkcionalna hrana	MUH	G. Krešić
		S	Izlaganje seminara	MUH	N. Liović
8.	21.11.2022.	P	1. KOLOKVIJ	MUH	G. Krešić

	12:00 – 13:30 13:30 – 15:00 Dvorana B7		GMO i hrana		
		S	Izlaganje seminara	MUH	N. Liović
9.	28.11.2022. 12:00 – 13:30 13:30 – 15:00 Dvorana B7	P	Ekološka hrana	MUH	G. Krešić
		S	Izlaganje seminara	MUH	N. Liović
10.	05.12.2022. 12:00 – 13:30 13:30 – 15:00 Dvorana B7	P	Mediteranska prehrana	MUH	G. Krešić
		S	Izlaganje seminara	MUH	N. Liović
11.	12.12.2022. 12:00 – 13:30 13:30 – 15:00 Dvorana B7	P	Vegetarijanska prehrana	MUH	G. Krešić
		S	Izlaganje seminara	MUH	N. Liović
12.	19.12.2022. 12:00 – 13:30 13:30 – 15:00 Dvorana B7	P	Održiva prehrana	MUH	G. Krešić
		S	Izlaganje seminara	MUH	N. Liović
13.	09.01.2023. 12:00 – 13:30 13:30 – 15:00 Dvorana B7	P	Makrobiotička prehrana. Prehrana i religija.	MUH	G. Krešić
		S	2.esej	MUH	N. Liović
14.	16.01.2023. 12:00 – 13:30 13:30 – 15:00 Dvorana B7	P	2. KOLOKVIJ	MUH	G. Krešić
		S	Izlaganje seminara	MUH	N. Liović
15.	23.01.2023. 12:00 – 13:30 13:30 – 15:00 Dvorana B7	P	Trendovi u procesiranju hrane	MUH	G. Krešić
		S	Izlaganje seminara	MUH	N. Liović

IZVANREDNI STUDIJ OPATIJA

Nastava na predmetu odvijat će se prema sljedećem rasporedu:

R.br.	Datum / vrijeme od – do / dvorana	Vrsta i oblik nastave	Tema	Izvoditelj
1.	18.10.2022. 16:30–18:45 18:45-21:00	P online	Povijesni razvoj prehrane i znanosti o prehrani. Faktori koji utječu na odabir hrane Suvremena prehrana. Označavanje hrane.	G. Krešić
		S online	Uvodne upute i podjela seminarских tema	N. Liović
2.	8.11.2022. 16:30–18:45 18:45-21:00 dvorana A1	P onsite	Pružanje informacija o hrani u okviru ugostiteljske ponude. Funkcionalna hrana. GMO i hrana. Ekološka hrana	G. Krešić
		S onsite	1.esej Izlaganje seminara	N. Liović
3.	29.11.2022. 16:30–18:45 18:45-21:00	P onsite	1. kolokvij	G. Krešić
		S onsite	Izlaganje seminara	N. Liović

	dvorana A1			
4.	20.12.2022. 16:30–18:45 18:45-21:00	P online	Mediterranska prehrana. Vegetarijanska prehrana. Održiva prehrana. Makrobiotička prehrana. Prehrana i religija. Trendovi u procesiranju hrane	G. Krešić
		S online	Izlaganje seminara	N. Liović
5.	24.1.2023. 16:30–18:45 18:45-21:00 dvorana A1	P onsite	2. kolokvij	G. Krešić
		S onsite	2. esej Izlaganje seminara	N. Liović

IZVANREDNI STUDIJ ZABOK

Nastava na predmetu odvijat će se prema sljedećem rasporedu:

R.br.	Datum / vrijeme od – do / dvorana	Vrsta i oblik nastave	Tema	Izvoditelj
1.	4.10.2022. 16:30–18:45 18:45-21:00	P online	Povijesni razvoj prehrane i znanosti o prehrani. Faktori koji utječu na odabir hrane Suvremena prehrana. Označavanje hrane.	G. Krešić
		S online	Uvodne upute i podjela seminarских tema	N. Liović
2.	28.10.2022. 15:30–17:45 17:45-20:00 Info kabinet	P onsite	Pružanje informacija o hrani u okviru ugostiteljske ponude. Funkcionalna hrana. GMO i hrana. Ekološka hrana	G. Krešić
		S onsite	1.esej Izlaganje seminara	N. Liović
3.	26.11.2022. 9:00–11:15 11:15-13:30 Info kabinet	P onsite	1. kolokvij	G. Krešić
		S onsite	Izlaganje seminara	N. Liović
4.	6.12.2022. 16:30–18:45 18:45-21:00	P online	Mediterranska prehrana. Vegetarijanska prehrana. Održiva prehrana. Makrobiotička prehrana. Prehrana i religija. Trendovi u procesiranju hrane	G. Krešić
		S online	Izlaganje seminara	N. Liović
5.	13.1.2023. 15:30–17:45 17:45-20:00 Info kabinet	P onsite	2. kolokvij	G. Krešić
		S onsite	2. esej Izlaganje seminara	N. Liović