



Opis predmeta

Opće informacije		
Nositelj predmeta	Prof. dr. sc. Greta Krešić	
Naziv predmeta	Trendovi u prehrani	
Studijski program	Preddiplomski sveučilišni studij „Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu“	
Status predmeta	Obvezni	
Godina	3. godina	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	6 ECTS-a
	Broj sati (P+V+S)	60 (30+0+30)

1. OPIS PREDMETA

1.1. 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.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Položen ispit iz kolegija Hrana i prehrana.

1.3. 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

1.4. Sadržaj predmeta

Povijesni razvoj prehrane. Obilježja suvremene prehrane. Nastanak i značajke aktualnih trendova u prehrani. Pružanje informacija o hrani. Funkcionalna hrana. GMO i hrana. Eko hrana. Posebni oblici prehrane: mediteranska prehrana, vegetarijanska prehrana, makrobiotička prehrana. Održiva prehrana. Prehrana i religija. Trendovi u procesiranju hrane.

1.5. Vrste izvođenja nastave	<input checked="" type="checkbox"/> predavanja	<input checked="" type="checkbox"/> samostalni zadaci
	<input checked="" type="checkbox"/> seminari i radionice	<input type="checkbox"/> multimedija i mreža
	<input type="checkbox"/> vježbe	<input type="checkbox"/> laboratorij
	<input type="checkbox"/> obrazovanje na dalji	<input type="checkbox"/> mentorski rad
	<input type="checkbox"/> terenska nastava	<input type="checkbox"/> ostalo

1.6. Komentari

1.7. Obveze studenata

Redovito pohađanje nastave, seminarski rad, esej i završni ispit.



1.8. Praćenje ¹ rada studenata							
Pohađanje nastave	2	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad	1	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	1	Usmeni ispit		Esej	0,4	Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	1,6	Referat		Praktični rad	
Portfolio							
1.9. Postupak i primjeri vrednovanja ishoda učenja tijekom nastave i na završnom ispitu							
Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu 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)							
1. Krešić, G. (2012). Trendovi u prehrani. Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu. 2. Herceg, Z., Režek Jambrak, A., Brnčić, Rimac, S. & Krešić, G. (2009). Procesi konzerviranja hrane, novi postupci. Zagreb: Golden marketing-Tehnička knjiga.							
1.11. Dopunska literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)							
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.							
1.12. Broj primjeraka obvezne literature u odnosu na broj studenata koji trenutno pohađaju nastavu na predmetu							
Naslov					Broj primjeraka	Broj studenata	
Krešić, G. (2012). Trendovi u prehrani. Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu					20		
Herceg, Z., Režek Jambrak, A., Brnčić, Rimac, S. & Krešić, G. (2009). Procesi konzerviranja hrane, novi postupci. Zagreb: Golden marketing-Tehnička knjiga.					4		
FAO i WHO (2019). Sustainable healthy diets: guiding principles. Rim: FAO i WHO.					dostupno online		
Sienkiewicz Sizer, F. & Whitney, E. (2016). Nutrition concepts and controversies. Boston: Cengage Learning					5		
Alibabić, V. & Mujić, I. (2016). Pravilna prehrana i zdravlje. Rijeka: Veleučilište u Rijeci					dostupno online		
Preedy, V. R. & Watson, R. R. (2015). The Mediterranean Diet – An Evidence-Based Approach. San Diego: Elsevier					3		
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.



Sveučilište u Rijeci • University of Rijeka

Trg braće Mažuranića 10 • 51 000 Rijeka • Croatia

T: (051) 406-500 • F: (051) 216-671; 216-091

W: www.uniri.hr • E: ured@uniri.hr