

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Prof. dr. sc. Greta Krešić	
Naziv kolegija	Hrana i prehrana	
Studijski program	Sveučilišni prijediplomski studij „Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu“	
Status kolegija	Obvezni	
Godina	2.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS bodovi	6
	Broj sati (P+V+S)	60 (30+0+30)
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Cilj predmeta je osposobiti studenta da prepozna specifičnosti sastava, prehrambene vrijednosti, načina prerade te sigurnosti i kvalitete hrane biljnog i životinjskog podrijetla.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Nema.		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
1. Opisati građu hranjivih tvari 2. Objasniti podjelu, funkcije i izvore hranjivih tvari u hrani biljnog i životinjskog podrijetla 3. Usporediti procese proizvodnje i prerade unutar pojedinih skupina hrane 4. Objasniti specifičnost pojedinih skupina hrane na temelju njihovog nutritivnog sastava i procesa proizvodnje i prerade 5. Vrednovati značajke kvalitete i sigurnosti hrane važne za njihovu primjenu u turizmu i ugostiteljstvu		
1.4. Sadržaj kolegija		
Komponente hrane (bjelančevine, ugljikohidrati, masti, vitamini, minerali, voda). Konzerviranje hrane. Žitarice i pekarski proizvodi. Voće i prerađevine. Povrće i prerađevine. Vино. Jaka alkoholna pića. Pivo. Meso i prerađevine. Mlijeko i prerađevine. Jaja i prerađevine. Pravilna prehrana.		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	<input checked="" type="checkbox"/> predavanja <input checked="" type="checkbox"/> seminari i radionice <input type="checkbox"/> vježbe <input type="checkbox"/> obrazovanje na daljinu <input type="checkbox"/> terenska nastava	<input checked="" 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. Obveze studenata		
Redovito pohađanje nastave, seminarski rad, projektni zadatak i završni ispit.		
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		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

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

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

Naslov	Broj primjeraka	Broj studenata
1. Krešić, G. (2023) Hrana i prehrana, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Sveučilište u Rijeci	e- izdanje	50
2. Šimundić, B. (2008). Prehrambena roba, prehrana i zdravlje. Opatija: Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.	35	50
3. Herceg, Z., Režek Jambrak, A., Brnčić, Rimac, S. & Krešić, G. (2009). Proces i konzerviranja hrane, novi postupci. Zagreb: Golden marketing-Tehnička knjiga.	4	50

1.10. Dopunska literatura

1. Koprivnjak, O. (2014). Kvaliteta, sigurnost i konzerviranje hrane. Rijeka: Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet.
2. Kovačević, D. (2001). Kemija i tehnologija mesa i ribe. Osijek: Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera, Prehrambeno-tehnološki fakultet.
3. Vaclavik, V.A., Haynes, A.C. & Devine, M.M. (2018). Dimensions of food. New York: CRC Press, Taylor & Francis Group.

1.11. 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 za kvalitetu Sveučilišta u Rijeci i Pravilniku o sustavu osiguravanja i unapređivanja kvalitete Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.