

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Prof. dr. sc. Greta Krešić	
Naziv kolegija	Trendovi u prehrani	
Studijski program	Sveučilišni prijediplomski studij „Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu“	
Status kolegija	Obvezni	
Godina	3.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS bodovi	6
	Broj sati (P+V+S)	60 (30+0+30)
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
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 kolegija		
Nema.		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
Očekuje se da nakon položenog ispita iz kolegija Trendovi u prehrani studenti mogu:		
<ol style="list-style-type: none"> 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 kolegija		
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. Sigurnost hrane. Trendovi u procesiranju hrane.		
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, esej 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	X	Istraživanje	
Projekt		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. (2012). Trendovi u prehrani. Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu	20	50
2. Krešić, G. (2023) Hrana i prehrana, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Sveučilište u Rijeci	e-izdanje	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. 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.

1.11. 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.