

Tablica 2.

**3.2. Opis predmeta**

Opće informacije		
Nositelj predmeta	prof. dr. sc. Greta Krešić	
Naziv predmeta	Nutricionizam	
Studijski program	Diplomski sveučilišni studij „Menadžment u hotelijerstvu“	
Status predmeta	Izborni	
Godina	1. godina	
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 prehrambenu vrijednost pojedinih komponenti hrane te njihovu ulogu u okviru planiranja pravilne uravnotežene prehrane. Kritički prosuditi 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**

1. Procijeniti specifičan prehrambeni značaj pojedinih komponenti hrane.
2. Preporučiti odabir hrane u skladu s načelima pravilne prehrane
3. Kritički prosuditi prehrambene potrebe pojedinih populacija (tjelesno aktivni pojedinci, djeca, žene kroz različita fiziološka stanja, osobe starije životne dobi).
4. Planirati ugostiteljsku ponudu uzimajući u obzir specifičnosti prehrambenih potreba pojedinih populacija

**1.4. Sadržaj predmeta**

Prehrambena vrijednost hrane. Označavanje hrane. Promjene koje utječu na prehrambenu vrijednost hrane. Energetske i prehrambene potrebe. Uravnotežena prehrana. Prehrana i tjelesna aktivnost. Prehrana djece i adolescenata. Prehrana žena tijekom posebnih fizioloških stanja. 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"/> 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, projektni zadatak i završni ispit.							
1.8. <i>Praćenje<sup>1</sup> rada studenata</i>							
Pohađanje nastave	<b>1</b>	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	<b>0,5</b>	Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt	<b>0,8</b>	Kontinuirana provjera znanja	<b>0,7</b>	Referat		Praktični rad	
Portfolio							
1.9. <i>Postupak i primjeri vrednovanja ishoda učenja tijekom nastave i na završnom ispitu</i>							
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. <i>Obvezna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)</i>							
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alibabić, V. &amp; Mujić, I. (2016). Pravilna prehrana i zdravlje. Rijeka: Veleučilište u Rijeci</li> <li>2. Ministarstvo zdravlja Republike Hrvatske (2013) Nacionalne smjernice za prehranu učenika u osnovnim školama. Zagreb.</li> <li>3. Šatalić, Z., Sorić, M. &amp; Mišigoj-Duraković, M. (2016). Sportska prehrana. Zagreb: Znanje.</li> <li>4. Šatalić, Z. (2013). 100 (i pokoja više) crtica iz znanosti o prehrani. Zagreb: HDPBN.</li> </ol>							
1.11. <i>Dopunska literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)</i>							
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Raymond J.L. &amp; Morrow K. (2020) Krause and Mahan's Food &amp; The Nutrition Care Process. Amsterdam. Elsevier.</li> <li>2. Sienkiewicz Sizer, F. &amp; Whitney, E. (2016). Nutrition concepts and controversies. Boston: Cengage Learning.</li> <li>3. U.S. Department of Agriculture (2020) Dietary Guidelines for Americans 2020-2025. 9th Edition. Dostupno na: <a href="https://www.dietaryguidelines.gov/">https://www.dietaryguidelines.gov/</a></li> <li>4. U.S. Department of Agriculture: MyPlate. Dostupno na: <a href="https://www.myplate.gov/">https://www.myplate.gov/</a></li> <li>5. Vranešić, D. &amp; Alebić, I. (2006). Hrana pod povećalom. Zagreb: Profil.</li> </ol>							
1.12. <i>Broj primjeraka obvezne literature u odnosu na broj studenata koji trenutno pohađaju nastavu na predmetu</i>							
<i>Naslov</i>						<i>Broj primjeraka</i>	<i>Broj studenata</i>
Alibabić, V. & Mujić, I. (2016). Pravilna prehrana i zdravlje. Rijeka: Veleučilište u Rijeci.						<i>dostupno online</i>	20
Šatalić, Z., Sorić, M. & Mišigoj-Duraković, M. (2016). Sportska prehrana. Zagreb: Znanje.						5	20
Šatalić, Z. (2013). 100 (i pokoja više) crtica iz znanosti o prehrani. Zagreb: HDPBN.						<i>dostupno online</i>	20
Ministarstvo zdravlja Republike Hrvatske (2013) Nacionalne smjernice za prehranu učenika u osnovnim školama. Zagreb						<i>dostupno online</i>	20

<sup>1</sup> **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.



*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.