

DETALJNI IZVEDBENI NASTAVNI PLAN PREDMETA

OPĆE INFORMACIJE		
<i>Naziv predmeta</i>	Hrana i prehrana	
<i>Studijski program</i>	Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu	
<i>Smjer</i>	Menadžment u turizmu, Menadžment u hotelijerstvu	
<i>Godina studija</i>	2. godina	
<i>Status predmeta</i>	Obvezni	
<i>Mogućnost izvođenja nastave na engleskom jeziku</i>	Ne	
<i>Mrežna stranica predmeta</i>	https://moodle.srce.hr/2022-2023/course/view.php?id=156848	
<i>Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave</i>	<i>ECTS koeficijent opterećenja studenata</i>	6
	<i>Broj sati (P+V+S)</i>	30+0+30
<i>Nositelj predmeta</i>	<i>Ime i prezime</i>	Prof. dr. sc. Greta Krešić
	<i>Kabinet</i>	206
	<i>Konzultacije</i> OPATIJA: Ponedjeljak 15:00-17:00 Srijeda 11:00-13:00 ZABOK: 30.3.2023., 20.4.2023., 1.6.2023. 13:30-15:30	
	<i>Telefon</i>	+385 51 294 714
	<i>e-mail</i>	greta.kresic@fthm.hr
	<i>Suradnik na predmetu</i>	
<i>Ime i prezime</i>		
<i>Kabinet</i>		
<i>Konzultacije</i>		
<i>Telefon</i>		
<i>e-mail</i>		
OPIS PREDMETA		
Ciljevi predmeta		
Cilj predmeta je osposobiti studenta da prepozna specifičnosti sastava, prehrambene vrijednosti, načina prerade te sigurnosti i kvalitete hrane biljnog i životinjskog podrijetla.		
Očekivani ishodi učenja za predmet		
<p>Nakon odslušanog i položenog predmeta student će biti sposoban:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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

Vrste izvođenja nastave

Redovito pohađanje nastave, seminarski rad, projektni zadatak i završni ispit.

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	1-5	Prisustvo: >75%	Evidencija prisutnosti na nastavi	0
Aktivnost na nastavi		1-5	Pisanje kratkih testova	Ocjena točnosti testa	8
Seminarski rad	0,8	4-5	Pisanje i izlaganje rada, raspravljanje o temi	Pismeni dio	2
				Usmeni dio	4
Projektni zadatak	0,7	4	Rješenje računskog zadatka	Ocjena točnosti zadanog sadržaja	8
Kontinuirana provjera znanja (kolokviji)	1,5	1-5	Priprema za periodičnu provjeru znanja	0-24 boda po kolokviju, ovisno o stupnju točnosti	Ukupan zbroj 48 1. kolokvij 24 2. kolokvij 24
Završni ispit	1	1-5	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. Testovi se provode četiri puta tijekom semestra. Pitanja se odnose uvijek na tematsku cjelinu koja se taj puta izvodi. Studenti su unaprijed upoznati sa datumima kada će se provesti aktivnost na nastavi i sa sadržajem predavane teme. Skraćeni nastavni

materijali studentima su dostupni na Lumensu tijekom cijelog semestra. Svaki student može ostvariti maksimalno 8% iz aktivnosti na nastavi.

Seminarski rad studenti pišu individualno ili u grupama od 2-5 studenata, ovisno o afinitetu studenata i temi rada. Pisani dio ocjenjuje se cijeloj grupi s maksimalno 2%. Na seminarskoj nastavi svaki student prezentacijom dijela zajedničkog seminarskog rada te odgovaranjem na dva pitanja kojima ga se potiče na dodatnu evaluaciju i aplikaciju obrađene i prezentirane teme može ostvariti max. 4%.

Projektni zadatak se sastoji od provedbe nutritivne analize jednog jela, na temelju koje studenti formiraju zaključak o ispunjavanju prehrambenih standarda. Nutritivna analiza sastoji se od izračuna nutritivnih komponenti i udjela preporuka (7%) i formiranja zaključka (1%).

Kolokviji se sastoje od 14 pitanja različitog tipa: 12 pitanja s kratkim ili ponuđenim odgovorima (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 ili ponuđenim odgovorima (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. Šimundić, B., Prehrambena roba, prehrana i zdravlje, Fakultet za turistički i hotelski menadžment Opatija, Opatija, 2008.
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. Kovačević, D., Sirovine prehrambene industrije - meso i riba, Prehrambeno tehnološki fakultet, Osijek, 2005.
2. Mandić, M., Znanost o prehrani, Sveučilište J.J. Strossmayer, Osijek, 2003.
3. McWilliams, M., Food Fundamentals, Prentice Hall, 2008.

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

Za preddiplomski studij:

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 /	Vrsta i oblik nastave	Tema	Grupa	Izvoditelj
--------	---------------------------	-----------------------	------	-------	------------

	dvorana				
1.	01.03.2023. 8.00 – 9.30 Dvorana B5	P	Kvaliteta hrane	MUT MUH	G. Krešić
	9.30 – 11.00 Dvorana A3	S	Podjela seminarских tema	MUT 2 MUH	G. Krešić
	11.00 – 12:30 Dvorana A3		Podjela seminarских tema	MUT 1	G. Krešić
2.	08.03.2023. 8.00 – 9.30 Dvorana B5	P	Komponente hrane – makronutrijenti i mikronutrijenti – građa, podjela, uloge i izvori u hrani	MUT MUH	G. Krešić
	9.30 – 11.00 Dvorana A3	S	Objašnjenje projektnog zadatka	MUT 2 MUH	G. Krešić
	11.00 – 12:30 Dvorana A3		Objašnjenje projektnog zadatka	MUT 1	G. Krešić
3.	15.03.2023. 8.00 – 9.30 Dvorana B5	P onsite	Konzerviranje hrane – fizikalne, kemijske i nove metode.	MUT MUH	G. Krešić
	9.30 – 11.00 Dvorana A3	S onsite	Vježba projektnog zadatka	MUT 2 MUH	G. Krešić
	11.00 – 12:30 Dvorana A3		Vježba projektnog zadatka	MUT 1	G. Krešić
4.	22.03.2023. 8.00 – 9.30 Dvorana B5	P onsite	Žitarice i pekarski proizvodi – nutritivna vrijednost, klasifikacija, značajke kvalitete	MUT MUH	G. Krešić
	9.30 – 11.00 Dvorana A3	S onsite	Pisanje projektnog zadatka	MUT 2 MUH	G. Krešić
	11.00 – 12:30 Dvorana A3		Pisanje projektnog zadatka	MUT 1	G. Krešić
5.	29.03.2023. 8.00 – 9.30 Dvorana B5	P onsite	Voće i prerađevine, povrće i prerađevine – nutritivna vrijednost, klasifikacija, značajke kvalitete, proizvodi na tržištu.	MUT MUH	G. Krešić
	9.30 – 11.00 Dvorana A3	S onsite	Izlaganje seminara	MUT 2 MUH	G. Krešić
	11.00 – 12:30 Dvorana A3		Izlaganje seminara	MUT 1	G. Krešić
6.	05.04.2023. 8.00 – 9.30 Dvorana B5	P onsite	Alkaloidna uživala (kava, čaj, kakao) – nutritivna vrijednost, klasifikacija, značajke kvalitete, proizvodi na tržištu	MUT MUH	G. Krešić
	9.30 – 11.00 Dvorana A3	S onsite	Izlaganje seminara	MUT 2 MUH	G. Krešić
	11.00 – 12:30 Dvorana A3		Izlaganje seminara	MUT 1	G. Krešić

7.	12.04.2023. 8.00 – 9.30 Dvorana B5	P onsite	Vino – proizvodnja, tržišna klasifikacija, značajke kvalitete, zdravstveni učinci	MUT MUH	G. Krešić
	9.30 – 11.00 Dvorana A3	S onsite	Izlaganje seminara	MUT 2 MUH	G. Krešić
	11.00 – 12:30 Dvorana A3		Izlaganje seminara	MUT 1	G. Krešić
8.	19.04.2023. 8.00 – 9.30 Dvorana B5	P onsite	1. KOLOKVIJ	MUT MUH	G. Krešić
	9.30 – 11.00 Dvorana A3	S onsite	Izlaganje seminara	MUT 2 MUH	G. Krešić
	11.00 – 12:30 Dvorana A3		Izlaganje seminara	MUT 1	G. Krešić
9.	26.04.2023. 8.00 – 9.30 Dvorana B5	P onsite	Pivo – proizvodnja, tržišna klasifikacija, značajke kvalitete, zdravstveni učinci.	MUT MUH	G. Krešić
	9.30 – 11.00 Dvorana A3	S onsite	Izlaganje seminara	MUT 2 MUH	G. Krešić
	11.00 – 12:30 Dvorana A3		Izlaganje seminara	MUT 1	G. Krešić
10.	03.05.2023. 8.00 – 9.30 Dvorana B5	P onsite	Jaka alkoholna pića – proizvodnja, tržišna klasifikacija, značajke kvalitete, zdravstveni učinci.	MUT MUH	G. Krešić
	9.30 – 11.00 Dvorana A3	S onsite	Izlaganje seminara	MUT 2 MUH	G. Krešić
	11.00 – 12:30 Dvorana A3		Izlaganje seminara	MUT 1	G. Krešić
11.	10.05.2023. 8.00 – 9.30 Dvorana B5	P onsite	Meso i mesni proizvodi – nutritivna vrijednost, klasifikacija, značajke kvalitete, proizvodi na tržištu.	MUT MUH	G. Krešić
	9.30 – 11.00 Dvorana A3	S onsite	Izlaganje seminara	MUT 2 MUH	G. Krešić
	11.00 – 12:30 Dvorana A3		Izlaganje seminara	MUT 1	G. Krešić
12.	17.05.2023. 8.00 – 9.30 Dvorana B5	P onsite	Ribe i prerađevine od ribe – nutritivna vrijednost, klasifikacija, značajke kvalitete, proizvodi na tržištu.	MUT MUH	G. Krešić
	9.30 – 11.00 Dvorana A3	S onsite	Izlaganje seminara	MUT 2 MUH	G. Krešić
	11.00 – 12:30				

	Dvorana A3		Izlaganje seminara	MUT 1	G. Krešić
13.	24.05.2023. 8.00 – 9.30 Dvorana B5	P onsite	Mlijeko i mliječni proizvodi – nutritivna vrijednost, klasifikacija, značajke kvalitete, proizvodi na tržištu. Jaja – nutritivna vrijednost, klasifikacija, značajke kvalitete, proizvodi na tržištu.	MUT MUH	G. Krešić
	9.30 – 11.00 Dvorana A3	S onsite	Izlaganje seminara	MUT 2 MUH	G. Krešić
	11.00 – 12:30 Dvorana A3		Izlaganje seminara	MUT 1	G. Krešić
14.	31.05.2023. 8.00 – 9.30 Dvorana B5	P onsite	Sigurnost hrane	MUT MUH	G. Krešić
	9.30 – 11.00 Dvorana A3	S onsite	Izlaganje seminara	MUT 2 MUH	G. Krešić
	11.00 – 12:30 Dvorana A3		Izlaganje seminara	MUT 1	G. Krešić
15.	07.06.2023. 8.00 – 9.30 Dvorana B5	P onsite	2. KOLOKVIJ	MUT MUH	G. Krešić
	9.30 – 11.00 Dvorana A3	S onsite	Nadoknada propuštenih obaveza	MUT 2 MUH	G. Krešić
	11.00 – 12:30 Dvorana A3		Nadoknada propuštenih obaveza	MUT 1	G. Krešić
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.	16.03.2023. 16.30 – 18.45	P online	Kvaliteta hrane. Komponente hrane – makronutrijenti i mikronutrijenti – građa, podjela, uloge i izvori u hrani. Konzerviranje hrane – fizikalne, kemijske i nove metode. Žitarice i pekarski proizvodi.	G. Krešić	
	18:45 – 21:00	S online	Podjela seminarskih tema	G. Krešić	
2.	06.04.2023. 16.30 – 18.45 Dvorana B2	P onsite	Voće i prerađevine, povrće i prerađevine – nutritivna vrijednost, klasifikacija, značajke kvalitete, proizvodi na tržištu. Alkaloidna uživala (kava, čaj, kakao) –	G. Krešić	

			<p>nutritivna vrijednost, klasifikacija, značajke kvalitete, proizvodi na tržištu.</p> <p>Vino – proizvodnja, tržišna klasifikacija, značajke kvalitete, zdravstveni učinci.</p> <p>Pivo – proizvodnja, tržišna klasifikacija, značajke kvalitete, zdravstveni učinci.</p> <p>Jaka alkoholna pića – proizvodnja, tržišna klasifikacija, značajke kvalitete, zdravstveni učinci.</p>	
	18:45 – 21:00 Dvorana B2	S onsite	<p>Objašnjenje projektnog zadatka</p> <p>Izlaganje seminara</p>	G. Krešić
3.	27.04.2023. 16.30 – 18.45 Dvorana B2	P onsite	1. KOLOKVIJ	G. Krešić
	18:45 – 21:00 Dvorana B2	S onsite	<p>Vježba projektnog zadatka</p> <p>Izlaganje seminara</p>	G. Krešić
4.	18.05.2023. 16.30 – 18.45	P online	<p>Meso i mesni proizvodi – nutritivna vrijednost, klasifikacija, značajke kvalitete, proizvodi na tržištu.</p> <p>Ribe i riblje preradevine – nutritivna vrijednost, klasifikacija, značajke kvalitete, proizvodi na tržištu.</p> <p>Mlijeko i mliječni proizvodi – nutritivna vrijednost, klasifikacija, značajke kvalitete, proizvodi na tržištu.</p> <p>Jaja – nutritivna vrijednost, klasifikacija, značajke kvalitete, proizvodi na tržištu.</p> <p>Sigurnost hrane.</p>	G. Krešić
	18:45 – 21:00	S online	Vježba projektnog zadatka	G. Krešić
5.	07.06.2023. 16.30 – 18.45 Dvorana B2	P onsite	2. KOLOKVIJ	G. Krešić
	18:45 – 21:00 Dvorana B2	S onsite	Pisanje projektnog zadatka	G. Krešić

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.	09.03.2023. 16.30 – 18.45	P online	<p>Kvaliteta hrane.</p> <p>Komponente hrane – makronutrijenti i</p>	G. Krešić

			mikronutrijenti – građa, podjela, uloge i izvori u hrani. Konzerviranje hrane – fizikalne, kemijske i nove metode. Žitarice i pekarski proizvodi.	
	18:45 – 21:00	S online	Podjela seminarskih tema	G. Krešić
2.	30.03.2023. 15.30 – 17.45 Dvorana D1	P onsite	Voće i prerađevine, povrće i prerađevine – nutritivna vrijednost, klasifikacija, značajke kvalitete, proizvodi na tržištu. Alkaloidna uživala (kava, čaj, kakao) – nutritivna vrijednost, klasifikacija, značajke kvalitete, proizvodi na tržištu. Vino – proizvodnja, tržišna klasifikacija, značajke kvalitete, zdravstveni učinci. Pivo – proizvodnja, tržišna klasifikacija, značajke kvalitete, zdravstveni učinci. Jaka alkoholna pića – proizvodnja, tržišna klasifikacija, značajke kvalitete, zdravstveni učinci.	G. Krešić
	17:45 – 20:00 Dvorana D1	S onsite	Objašnjenje projektnog zadatka Izlaganje seminara	G. Krešić
3.	20.04.2023. 15.30 – 17.45 Dvorana D1	P onsite	1. KOLOKVIJ	G. Krešić
	17:45 – 20:00 Dvorana D1	S onsite	Vježba projektnog zadatka Izlaganje seminara	G. Krešić
4.	11.05.2023. 16.30 – 18.45	P online	Meso i mesni proizvodi – nutritivna vrijednost, klasifikacija, značajke kvalitete, proizvodi na tržištu. Ribe i riblje prerađevine – nutritivna vrijednost, klasifikacija, značajke kvalitete, proizvodi na tržištu. Mlijeko i mliječni proizvodi – nutritivna vrijednost, klasifikacija, značajke kvalitete, proizvodi na tržištu. Jaja – nutritivna vrijednost, klasifikacija, značajke kvalitete, proizvodi na tržištu. Sigurnost hrane.	G. Krešić
	18:45 – 21:00	S online	Vježba projektnog zadatka	G. Krešić
5.	01.06.2023. 15.30 – 17.45 Dvorana B2	P onsite	2. KOLOKVIJ	G. Krešić
	17:45 – 20:00 Dvorana D1	S onsite	Pisanje projektnog zadatka	G. Krešić