



## Opis predmeta

Opće informacije		
Nositelj predmeta	Prof. dr. sc. Greta Krešić	
Naziv predmeta	Hrana i prehrana	
Studijski program	Preddiplomski sveučilišni studij „Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu“	
Status predmeta	Obvezni	
Godina	2.	
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

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 opis predmeta

Nema.

#### 1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

Nakon odslušanog i položenog predmeta student će biti sposoban:

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 predmeta

Komponente hrane (bjelančevine, ugljikohidrati, masti, vitamini, minerali, voda). Konzerviranje hrane. Žitarice i pekarski proizvodi. Voće i prerađevine. Povrće i prerađevine. Vino. Jaka alkoholna pića. Pivo. Meso i prerađevine. Mlijeko i prerađevine. Jaja i prerađevine. Sigurnost 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, projektni zadatak i završni ispit.

#### 1.8. Praćenje<sup>1</sup> rada studenata

<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.



Pohađanje nastave	2	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad	0,8	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	1	Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt	0,7	Kontinuirana provjera znanja	1,5	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. Šimundić, B. (2008). Prehrambena roba, prehrana i zdravlje. Opatija: Sveučilište u Rijeci, 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. 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.

*1.12. Broj primjeraka obvezne literature u odnosu na broj studenata koji trenutno pohađaju nastavu na predmetu*

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

*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.