

Fakultet za turizam i hotelijerstvo / Turizam i hotelijerstvo / TRENDovi U ISHRANI

Naziv predmeta:	TRENDovi U ISHRANI			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
11359	Obavezan	6	5	3+2+0
Studijski programi za koje se organizuje	Turizam i hotelijerstvo			
Uslovljenost drugim predmetima	Nema uslovljenosti			
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznati studente sa aktuelnim trendovima u ishrani i mogućnostima njihove primjene u ugostiteljstvu. Analizirati različite načine ishrane mediteranski, vegetarijanski, makrobiotički itd. Studenti se upoznaju sa opštim pojmovima iz biotehnologije, GM organizmima i hranom, šansama i potencijalni rizici moderne biotehnologije. Upoznaju se sa označavanjem hrane i pružanjem informacija o hrani.			
Ishodi učenja	Posle položenog predmeta očekuje se da studenti : razlikuje i vrednuje važnost aktualnih trendova u ishrani. Kritički ocjenjuje specifičnosti pojedinih trendova. Procenjuju mogućnosti primjene aktuelnih trendova u obogaćivanju hotelsko ugostiteljske ponude. Predlažu implementacije aktualnih trendova u ishrani u savremenoj ugostiteljskoj ponudi. . Kombinuju interdisciplinarnost u poznavanju značaja GMO i hrane kao rezultata biotehnoških dostignuća. Primijenjuje stečena znanja u različitim društvenim/profesionalnim situacijama vezanim za turizam. Nastavljaju samostalno razvijati stečena znanja.			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof. dr Vesna Vujačić			
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, učenje i samostalna izrada seminarskih radova. Konsultacije.			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Upoznavanje sa predmetom, radom i načinom ocjenjivanja.			
I nedjelja, vježbe	Upoznavanje sa predmetom, radom i načinom ocjenjivanja.			
II nedjelja, pred.	Odabir hrane i savremena ishrana. Faktori koji utiču na odabir hrane Istorijski razvoj gastrokulture. Istorijat kulture ishrane i turističke migracije. Ishrana u praistoriji. Ishrana u Egiptu. Ishrana u Grčkoj. Ishrana u Rimu. Ishrana u srednjem vijeku.			
II nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodna predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.			
III nedjelja, pred.	Specifičnosti pojedinih načina ishrane kao što su klasičan način ishrane, lanci brze ishrane, tradicionalni način ishrane. Odabir hrane i savremena ishrana. Faktori koji utiču na odabir hrane.Označavanje hrane i pružanje informacija o hrani. Informacije i dezinformacije o hrani. Pružanje informacija o hrani u okviru ugostiteljske usluge.			
III nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodna predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.			
IV nedjelja, pred.	Funkcionalna hrana.			
IV nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodna predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.			
V nedjelja, pred.	Nutritivna vrijednost hrane, obelježavanje jelovnika, ponuda u ugostiteljstvu.			
V nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodna predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.			
VI nedjelja, pred.	Genetički modificirani organizmi i GM hrana. Sigurnost genetički modificirane hrane			
VI nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodna predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.			
VII nedjelja, pred.	Mediteranska ishrana, istorijat, značajne namirnice u okviru mediteranske ishrane. mediteranska ishrana kao element obogaćivanja ugostiteljske ponude.			
VII nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodna predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.			
VIII nedjelja, pred.	Test.			
VIII nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodna predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.			
IX nedjelja, pred.	Vegetarijanska ishrana, istorijat, značaj vegetarijanske ishrane, potrošači i tržište vegetarijanske hrane.			
IX nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodna predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.			
X nedjelja, pred.	Veganska ishrana, istorijat, značaj veganske ishrane, potrošači i tržište veganske hrane.			

X nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodna predavanja), interaktivni razgovor sa studentima. Seminarski radovi.					
XI nedjelja, pred.	Makrobiotička ishrana, istorijat, definicija, makrobiotička ishrana i zdravlje.					
XI nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodna predavanja), interaktivni razgovor sa studentima. Seminarski radovi.					
XII nedjelja, pred.	Popravni test. Seminarski radovi.					
XII nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodna predavanja), interaktivni razgovor sa studentima. Seminarski radovi.					
XIII nedjelja, pred.	Ugostiteljska ponuda prilagođena vegetarijancima, veganima.					
XIII nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodna predavanja), interaktivni razgovor sa studentima. Seminarski radovi.					
XIV nedjelja, pred.	Hrana i religija. Uticaj religije na ishranu. Hrišćanstvo i ishrana. Islam i ishrana.					
XIV nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodna predavanja), interaktivni razgovor sa studentima. Seminarski radovi.					
XV nedjelja, pred.	Pregled stanja ugostiteljske ponude u Crnoj Gori.					
XV nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodna predavanja), interaktivni razgovor sa studentima. Seminarski radovi.					
Opterećenje studenta						
Nedjeljno			U toku semestra			
5 kredita x 40/30=6 sati i 40 minuta 3 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 2 vježbi 1 sat(a) i 40 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 6 sati i 40 minuta x 16 =106 sati i 40 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 6 sati i 40 minuta x 2 =13 sati i 20 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 5 x 30=150 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) 30 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 106 sati i 40 minuta (nastava), 13 sati i 20 minuta (priprema), 30 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
Obaveze studenta u toku nastave			Studenti su obavezni da dolaze na nastavu, da budu spremni za istu, da budu aktivni tokom nastave, za polžu test i završni ispit.			
Konsultacije			Po potrebi posle predavanja.			
Literatura			Ishrana, Ulrike Gonder, 2012.; Trendovi u ishrani, Greta Krešić, 2012, Sveučilišna knjižnica Rijeka, Hrvatska.			
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje			Test 40 bodova, seminar do 5 poena, prisustvao do 5 poena. Završni ispit 50 poena.			
Posebne naznake za predmet			Nema			
Napomena			Nema			
Ocjena:	F	E	D	C	B	A
Broj poena	manje od 50 poena	više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena	više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena	više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena	više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena	više ili jednako 90 poena