

Fakultet za turizam i hotelijerstvo / Hotelijerstvo / Principi pravilne ishrane u turizmu

Uslovljenost drugim predmetima	Nema
Ciljevi izučavanja predmeta	: Studenti se upoznaju sa: principima pravilne ishrane, Cindi programom, piramidom pravilne ishrane, značajem hrane u promociji zdravlja i zdravstvenim turizmom. Upoznaju se sa higijenom i sanitarnim nadzorom objekata za usluživanje hrane. Ukazuje se da je zdravstvena bezbjednost hrane od značaja za unapređenje konkurentnosti i profitabilnosti ugostiteljskih objekata
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Doc. dr Vesna Vujačić
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbe, seminarski radovi, diskusije
I nedjelja, pred.	Upoznavanje sa predmetom.
I nedjelja, vježbe	Upoznavanje sa predmetom.
II nedjelja, pred.	Zdravstveni turizam i hrana
II nedjelja, vježbe	Zdravstveni turizam i ishrana
III nedjelja, pred.	Planiranje dnevne ishrane –četiri grupe namirnica
III nedjelja, vježbe	Planiranje dnevne ishrane –četiri grupe namirnica
IV nedjelja, pred.	Žitarice. Povrće i voće . Meso, jaja i mlijeko (namirnice bogate proteinima). Masti , ulja i slatkiši
IV nedjelja, vježbe	Žitarice. Povrće i voće . Meso, jaja i mlijeko (namirnice bogate proteinima). Masti , ulja i slatkiši
V nedjelja, pred.	Savremeni trendovi u ishrani, vegetarijanska ishrana, vegan ishrana, hrona ishrana, hrana i ishrana
V nedjelja, vježbe	Savremeni trendovi u ishrani, vegetarijanska ishrana, vegan ishrana, hrona ishrana, hrana i ishrana
VI nedjelja, pred.	Kolokvijum
VI nedjelja, vježbe	Kolokvijum
VII nedjelja, pred.	Seminarski radovi
VII nedjelja, vježbe	Seminarski radovi
VIII nedjelja, pred.	Cindi vodič za ishranu, planiranje pravilne ishrane
VIII nedjelja, vježbe	Cindi vodič za ishranu, planiranje pravilne ishrane
IX nedjelja, pred.	Metodologija utvrđivanja stanja ishrane, ankete ishrane
IX nedjelja, vježbe	Metodologija utvrđivanja stanja ishrane, ankete ishrane
X nedjelja, pred.	Zdravstvena bezbjednost hrane
X nedjelja, vježbe	Zdravstvena bezbjednost hrane
XI nedjelja, pred.	Mikrobiološka kontaminacija hrane. Prirodni toksini i nemikrobne kontaminacije hrane.
XI nedjelja, vježbe	Mikrobiološka kontaminacija hrane. Prirodni toksini i nemikrobne kontaminacije hrane.
XII nedjelja, pred.	Higijena i sanitarni nadzor objekata za proizvodnju , preradu i promet namirnica
XII nedjelja, vježbe	Higijena i sanitarni nadzor objekata za proizvodnju , preradu i promet namirnica
XIII nedjelja, pred.	Higijena posuđa, pribora za jelo i ambalaže za namirnice
XIII nedjelja, vježbe	Higijena posuđa, pribora za jelo i ambalaže za namirnice
XIV nedjelja, pred.	Seminarski radovi
XIV nedjelja, vježbe	Seminarski radovi
XV nedjelja, pred.	Završni ispit
XV nedjelja, vježbe	Završni ispit
Obaveze studenta u toku nastave	Studenti mogu da rade seminarske radove, obavezni su da polažu kolokvijum i završni ispit
Konsultacije	Dva sata sedmično
Opterećenje studenta u casovima	Kolokvijum 35 poena, seminarski rad 10 poena, redovno pohađanje nastave 5 poena, završni ispit 50 poena. Prelazna ocjena se dobija sa 51 poenom.
Literatura	B. Novaković, M. Miroslavljević, Higijena ishrane. Medicinski fakultet, Novi Sad, 2005 Đž. Hebgud, Pravilno kombinovanje hrane,, Mladinska knjiga, Beograd, 2008.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	Kolokvijum 35 poena, seminarski rad 10 poena, redovno pohađanje nastave 5 poena, završni ispit 50 poena. Prelazna ocjena se dobija sa 51 poenom.
Posebne naznake za predmet	
Napomena	
Ishodi učenja	Očekuje se da student posle položenog ispita Principi pravilne ishrane u turizmu: Pravilno tumačiti i interpretirati Cindi program i piramidu pravilne ishrane. Analizirati različite ponude hrane po nutritivnoj vrednosti. Na osnovu teorijskog znanja praktično primjenjuje pojedine standarde u hotelijerstvu. Nastavlja samostalno razvijati stečena znanja.