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

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.
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof. dr Vesna Vujačić
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, učenje i samostalna izrada seminarskih radova. Konsultacije.
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, obilježavanje jelovnika, ponuda u ugostiteljstvu.
V nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodna predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.
VI nedjelja, pred.	Genetički modifikovani organizmi i GM hrana. Sigurnost genetički modifikovane 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.	Ugostiteljaska 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.
Obaveze studenta u	Studenti su obavezni da dolaze na nastavu, da budu spremni za istu, da budu aktivni tokom nastave,

toku nastave	za polžu test i završni ispit.
Konsultacije	Po potrebi posle predavanja.
Opterećenje studenta u casovima	
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
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 biotehnoloških dostignuća. Primijenjuje stečena znanja u različitim društvenim/profesionalnim situacijama vezanim za turizam. Nastavljaju samostalno razvijati stečena znanja.