

Fakultet za turizam i hotelijerstvo / Hotelijerstvo / PRINCIPI PRAVILNE ISHRANE U TURIZMU

Naziv predmeta:	PRINCIPI PRAVILNE ISHRANE U TURIZMU			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
5450	Obavezan	1	5	3+1+0
Studijski programi za koje se organizuje	Hotelijerstvo			
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			
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.			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Doc. dr Vesna Vujačić			
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbe, seminarski radovi, diskusije			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
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, hrana ishrana, hrana i ishrana			
V nedjelja, vježbe	Savremeni trendovi u ishrani, vegetarijanska ishrana, vegan ishrana, hrana 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					
Opterećenje studenta	Kolokvijum 35 poena, seminarski rad 10 poena, redovno pohađanje nastave 5 poena, završni ispit 50 poena. Prelazna ocjena se dobija sa 51 poenom.					
Nedjeljno	U toku semestra					
5 kredita x 40/30=6 sati i 40 minuta 3 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 1 vježbi 2 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 mogu da rade seminarske radove, obavezni su da polažu kolokvijum i završni ispit					
Konsultacije	Dva sata sedmično					
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						
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