

Fakultet za turizam i hotelijerstvo / Hotelijerstvo / TURIZAM ZDRAVLJE i HRANA

Naziv predmeta:	TURIZAM ZDRAVLJE i HRANA			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
7146				
Studijski programi za koje se organizuje	Hotelijerstvo			
Uslovljenost drugim predmetima	Nema			
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznavanje studente sa aktualnim trendovima u ishrani i mogućnostima njihove primjene u ugostiteljstvu. Analiziranje različitih 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 Turizam zdravlje i ekologija očekuje se da studenti: Razlikuje i vrednuje važnost aktualnih trendova u ishrani. Kritički ocjenjuje specifičnosti pojedinih trendova. Procenjuju mogućnosti primjene savremenih trendova prehrane u obogaćivanju hotelsko ugostiteljske ponude. Predlažu implementacije trendova prehrane 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 ugostiteljstvo. Nastavljaju samostalno razvijati stečena znanja.			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Doc.dr Vesna Vujačić			
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, diskusije, seminarski radovi			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Upoznavanje sa predmetom. Odabir hrane i savremena ishrana. Faktori koji utiču na odabir hrane.			
I nedjelja, vježbe	Upoznavanje sa predmetom. Odabir hrane i savremena ishrana. Faktori koji utiču na odabir hrane.			
II nedjelja, pred.	Označavanje hrane i pružanje informacija o hrani. Informacije i dezinformacije o hrani. Pružanje informacija o hrani u okviru ugostiteljske usluge			
II nedjelja, vježbe	Označavanje hrane i pružanje informacija o hrani. Informacije i dezinformacije o hrani. Pružanje informacija o hrani u okviru ugostiteljske usluge			
III nedjelja, pred.	Funkcionalna hrana			
III nedjelja, vježbe	Funkcionalna hrana			
IV nedjelja, pred.	Genetički modifikovani organizmi i GM hrana. Sigurnost genetički modifikovane hrane.			
IV nedjelja, vježbe	Genetički modifikovani organizmi i GM hrana. Sigurnost genetički modifikovane hrane.			
V nedjelja, pred.	Seminarski radovi.			
V nedjelja, vježbe	Seminarski radovi.			
VI nedjelja, pred.	Kolokvijum			
VI nedjelja, vježbe	Kolokvijum			
VII nedjelja, pred.	Mediteranska ishrana, istorijat, značajne namirnice u okviru mediteranske ishrane. mediteranska ishrana i zdravlje			
VII nedjelja, vježbe	Mediteranska ishrana, istorijat, značajne namirnice u okviru mediteranske ishrane. mediteranska ishrana i zdravlje			
VIII nedjelja, pred.	Mediteranska ishrana kao element obogaćivanja ugostiteljske ponude			
VIII nedjelja, vježbe	Mediteranska ishrana kao element obogaćivanja ugostiteljske ponude			
IX nedjelja, pred.	Vegetarijanska ishrana, istorijat, značaj vegetarijanske ishrane, potrošači i tržište vegetarijanske ishrane			
IX nedjelja, vježbe	Vegetarijanska ishrana, istorijat, značaj vegetarijanske ishrane, potrošači i tržište vegetarijanske ishrane			
X nedjelja, pred.	Ugostiteljska ponuda prilagođena vegetarijancima			

X nedjelja, vježbe	Ugostiteljaska ponuda prilagođena vegetarijancima					
XI nedjelja, pred.	Makrobiotička ishrana, istorijat, definicija, makrobiotička ishrana i zdravlje					
XI nedjelja, vježbe	Makrobiotička ishrana, istorijat, definicija, makrobiotička ishrana i zdravlje					
XII nedjelja, pred.	Ugostiteljska ponuda prilagođena makrobiotičarima					
XII nedjelja, vježbe	Ugostiteljska ponuda prilagođena makrobiotičarima					
XIII nedjelja, pred.	Ishrana i religija. Uticaj religije i kultura na ishranu. Halal standard					
XIII nedjelja, vježbe	Ishrana i religija. Uticaj religije i kultura na ishranu. Halal standard.					
XIV nedjelja, pred.	Pripreme za završni ispit i pregled pređenog gradiva.					
XIV nedjelja, vježbe	Pripreme za završni ispit i pregled pređenog gradiva.					
XV nedjelja, pred.	Završni ispit					
XV nedjelja, vježbe	Završni ispit					
Opterećenje studenta	Kolokvijuma 35 poena, redovno pohađanje nastave 5 poena, seminarski radovi 10, završni ispit 50 poena. Prelazna ocjena se dobija sa 51 poenom					
Nedjeljno	U toku semestra					
kredita x 40/30=0 sati i 0 minuta 0 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 0 vježbi 0 sat(a) i 0 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije	Nastava i završni ispit: 0 sati i 0 minuta x 16 =0 sati i 0 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 0 sati i 0 minuta x 2 =0 sati i 0 minuta Ukupno opterećenje za predmet: x 30=0 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) 0 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 0 sati i 0 minuta (nastava), 0 sati i 0 minuta (priprema), 0 sati i 0 minuta (dopunski rad)					
Obaveze studenta u toku nastave	Da polažu kolokvijum, ispit i pripremaju seminarske radove i diskusije na odabrane teme					
Konsultacije	Dva puta nedeljno po 1 sat					
Literatura	Trendovi u prehrani, Prof. dr. Sc. Greta Krešić, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija, 2012.					
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	Kolokvijum i ispit					
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