

ISVU šifra	Naziv predmeta				Status predmeta	Semestar
	Gastronomija i dijetetika				Obvezni	6
Tip predmeta	Oblici nastave (ukupan broj sati u semestru)				Samostalni rad (sati)	ECTS
Stručni	P	S	V	E-učenje		4
	30	15	0			
Nastavnik	izv.prof.dr.sc. Natalija Uršulin Trstenjak					
Suradnik						
Cilj predmeta	Cilj predmeta je upoznavanje studenata s definicijama i osnovnim načelima gastronomije i dijetetike (dijetoterapije). Upoznavanje i usvajanje znanja iz područja temeljnih obilježja gastronomske kulture i običaja pojedinih naroda Europe i svijeta (karakteristike pojedinih europskih i svjetskih kuhinja – njihova specifičnost, vrijednost i upotreba namirnica i začina). Novi pravci u gastronomiji – molekularna gastronomija. Podjela, vrste, sastav i karakteristike obroka. Utjecaj gastronomije na zdravlje i suvremenu prehranu. Definiranje osnovnih principa dijetoterapije najvažnijih javnozdravstvenih bolesti i stanja. Osim osnovnih načela dijetoterapije studenti će biti upoznati s principima prehrane (preventivne i terapijske) u osoba sa nezaraznim kroničnim bolestima (bolesti srca i krvožilnog sustava, šećerne bolesti, pretilosti, malapsorpcije, malnutricije te alergije i intolerancije hrane).					
Ishodi učenja	1. Definirati pojmove gastronomija i dijetetika te objasniti njihove temeljne značajke (specifičnost vrijednost i sadržaj). 2. Objasniti osnovne principe molekularne gastronomije. 3. Povezati gastronomiju i ljudsko zdravlje. 4. Usporediti kuhinju/prehranu različitih naroda ovisno o običajima, vjeri, tradiciji, religiji i klimatskim uvjetima. 5. Ispplanirati adekvatno izbalansirani obrok/jelovnik s obzirom na preporuke i smjernice, a u skladu sa specifičnim potrebama korisnika s obzirom na religijske, kulturološke i alternativne zahtjeve. 6. Definirati i opisati vrstu dijete za određene bolesti i stanja; izračunati hranjivu vrijednost ciljane dijete i zaključiti odgovara li potrebama pacijenta kojem je namijenjena. 7. Upoznati se i koristiti računalne programe u području gastronomije i dijetetike.					
Uvjeti za upis predmeta (odslušan ili položen kolegij) te potrebna znanja i vještine	Osnovni principi pravilne prehrane					
Vrste izvođenja predmeta	Predavanja Seminar i radionice E-učenje Samostalni zadaci				Komentari	
Obveze studenata	Obavezno prisustvovanje nastavi, predavanjima i seminarima. Studentima je prisustvovanje na nastavi obvezno jer se vodi evidencija dolazaka na nastavu. Da bi dobili potpis studenti moraju obavezno prisustvovati na minimalno 70% predavanja i seminara. U slučaju nedovoljnog broja dolazaka na nastavu studenti gube pravo na potpis i dužni su ponovno upisati kolegij slijedeće godine. Također, studenti su dužni izraditi seminarski rad na zadanu temu u opsegu od 3-4 stranice teksta.					

Sadržaj predmeta				
Nastavna cjelina	Oblici nastave (sati)			
	Predavanja	Seminari	Vježbe	E-učenje

Gastronomija – definicija i njen kulturno povijesni razvoj (gastronomija kao kulturni, religijski, moralni, socijalni, ekonomski i zdravstveni pojam); uloga čovjeka u modernoj gastronomiji; standardi u gastronomiji, inovacije i suvremeni trendovi u gastronomiji

Međunarodna gastronomija i svjetske kuhinje (kineska, francuska, indijska, meksička, europska, afrička i arapska) . Izbor prehrambenih namirnica i začina u nacionalnim kuhinjama.

Alternativni načini prehrani (vegetarijanstvo, makrobiotika, religije,...)

Molekularna gastronomija (definicija, principi)

Podjela, vrste sastav i značajke obroka

Utjecaj gastronomije na zdravlje ljudi i suvremenu prehranu

Dijetetika/Dijetoterapija – definicija, osnovni principi dijetoterapije

Dijetoterapija bolesti stanja koje zahtijevaju posebne dijetalne režime prehrane (bolesti srca i krvožilnog sustava, šećerne bolesti, pretilosti, malapsorpcije, malnutricije te alergije i intolerancije hrane).

Planiranje i sastavljanje jelovnika i receptura uvažavajući potrebe korisnika s obzirom na vjeru, običaje, podneblje, tradiciju i kulturne čimbenike te zdravstvene potrebe

Uporaba računalnih alata u gastronomiji i dijetetici

Obvezna literatura	1. Interna skripta pripremljena za predmet 2. Štimac, D., Krznarić, Ž., Vranešić Bender, D., Obrovac Glišić, M. (2014) Dijetoterapija i klinička prehrana. Medicinska naklada, Zagreb
Dopunska literatura	1. Drummond, K. E., Brefere, L. M. (2014) Nutrition for Foodservice and culinary professionals, 8th ed., John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey. 2. Lelas, V. (2008) Procesi pripreme hrane. Golden marketing-Tehnička knjiga, Zagreb. 3. Provost, J. J., Kelly, B. S., Wallert, M., Colabroy, K. L. (2016) The science of cooking: understanding the biology and chemistry behind food and cooking. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey. 4. Gillespie, C. (2001) European gastronomy into the 21st century. A division of Reed Educational and Professional Publishing Ltd, Oxford. 5. Hervé, This (2006) Molecular gastronomy: exploring the science of flavor (naslov originala: Casseroles et éprouvettes; na engleski preveo: DeBevoise, M.). Columbia University Press, New York. 6. Timothy, D. J. (2016) Heritage Cuisines - Traditions, identities and tourism. Routledge, Taylor & Francis Group, New York. 7. Alícia Foundation elBullitaller (2010) Modern Gastronomy A to Z - a Scientific and Gastronomic Lexicon. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton. 8. Cataldo.C.B., DeBruyne, Whitney, E.N. (2003) Nutrition and Diet Therapy: Principles and Practice. 6thed., Wadsworth, Belmont, USA.p 451-729.
Način provjere ishoda učenja	Bodovanje i ocjenjivanje temelji se na usvojenom znanju, a uvjet za prolaznost je da se na pismenoj provjeri usvojenog gradiva postigne najmanje 60 % maksimalnog broja bodova Ukupni maksimalni broj bodova iz modula je 30 (100% završni ispit). Formiranje konačne ocjene: < 60% nedovoljan (1) 60-70% dovoljan (2) > 70 – 80% dobar (3) > 80 – 90 % vrlo dobar (4) ≥ 90 – 100 % odličan (5)
Završni / Diplomski rad	Da