

SASTAVNICE STRUKOVNOGA KURIKULA
TEHNIČAR NUTRICIONIST/TEHNIČARKA NUTRCIONISTICA

POPIS OPĆEOBRAZOVNIH NASTAVNIH PREDMETA/MODULA

R.BR.	NASTAVNI PREDMET	TJEDNI BROJ SATI			
		1.r.	2.r.	3.r.	4.r
1.	Hrvatski jezik	4 (8 CSVET)	4 (8 CSVET)	4 (8 CSVET)	4 (8 CSVET)
2.	Engleski jezik Njemački jezik	2 (4 CSVET)	2 (4 CSVET)	2 (4 CSVET)	2 (4 CSVET)
3.	Povijest	1 (2 CSVET)	1 (2 CSVET)	1 (2 CSVET)	-
4.	Tjelesna i zdravstvena kultura	2 (2 CSVET)	2 (2 CSVET)	2 (2 CSVET)	2 (2 CSVET)
5.	Politika i gospodarstvo	-	-	-	1 (2 CSVET)
6.	Etika/Vjeronauk	1 (1 CSVET)	1 (1 CSVET)	1 (1 CSVET)	1 (1 CSVET)
7.	Matematika	4 (8 CSVET)	4 (8 CSVET)	3 (6 CSVET)	3 (6 CSVET)
8.	Geografija	-	-	-	2 (3 CSVET)
UKUPNO ZAJEDNIČKI DIO (sati/CSVET)		14 sati 25 CSVET	14 sati 25 CSVE	10 sati 23 CSVET	15 26 CSVET
99 CSVET-a					

POPIS OBVEZNIH STRUKOVNIH MODULA

R.BR.	NAZIV MODULA	OBUJAM MODULA (CSVET BODOVI)			
		1.r.	2.r.	3.r.	4.r.
1.	Čovjek i zdravlje	4	-	-	-
2.	Osnove mehanike i materijalne točke	4	-	-	-
3.	Informacijsko komunikacijska tehnologija	4	-	-	-
4.	Zaštita na radu	3	-	-	-
5.	Higijena i održivi razvoj	4	-	-	-
6.	Osnove kemije u struci	12	-	-	-
7.	Znanost o prehrani	7	-	-	-
8.	Kemija u struci	-	6	-	-
9.	Organska kemija u struci	-	8	-	-
10.	Sirovine i ambalaža	-	5	-	-
11.	Konzerviranje hrane	-	4	-	-
12.	Osnove humane fiziologije	-	2	-	-
13.	Funkcionalna hrana i dodatci prehrani	-	5	-	-
14.	Vještine komuniciranja	-	2	-	-
15.	Poduzetništvo	-	-	3	-
16.	Zakonodavstvo i osnove tehnologije hrane	-	-	4	-
17.	Priprema hrane i održivost u nutricionizmu	-	-	6	-
18.	Osnove mikrobiologije	-	-	5	-
19.	Prehrambena biokemija i fiziologija probave	-	-	5	-
20.	Prehrana u pojedinim fazama života	-	-	9	-
21.	Marketing	-	-	-	2
22.	Mikrobiologija hrane	-	-	-	7

23.	Osnove dijetoterapije	-	-	-	10
24.	Kontrola kvalitete hrane	-	-	-	8
25.	Posebni režimi prehrane	-	-	-	4
	Obvezni izborni program	_*	3*	6*	3*
UKUPNO ZAJEDNIČKI DIO		38	35	36	34
SVEUKUPNO		63 CSVET	60 CSVET	59 CSVET	60 CSVET

POPIS IZBORNIH STRUKOVNIH MODULA

R.BR.	OBVEZNI IZBORNI PREDMET
1.	Osnove nutricionizma i nutricionističkog savjetovanja
2.	Trendovi u proizvodnji hrane
3.	Zelene vještine u prehrani
4.	Prehrana sportaša i vojnika
5.	Poremećaji u hranjenju i pothranjenost
6.	Hrana biljnog podrijetla
7.	Pretilost i redukcijske dijetete
8.	Catering za osobe s posebnim prehrambenim potrebama i režimima prehrane
9.	Začinsko i ljekovito bilje
10.	Meke vještine u prehrani
11.	Digitalizacija i automatizacija u prehrambenoj industriji