



Tablica 2.

3.2. Opis predmeta

Opće informacije		
Nositelj predmeta	Prof. dr. sc. Greta Krešić	
Naziv predmeta	Održiva prehrana	
Studijski program	Preddiplomski sveučilišni studij „Menadžment održivog razvoja“	
Status predmeta	Obvezatan	
Godina	4.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	3 ECTS-a
	Broj sati (P+V+S)	30 (15+0+15)

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj predmeta je osposobiti studenta da prepozna i primijeni koncept održivosti u procesima proizvodnje, prerade, distribucije i konzumacije hrane.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema.

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

Nakon odslušanog i položenog predmeta student će biti sposoban:

1. Opisati specifičnosti pojedinih skupina hrane na temelju njihovog nutritivnog sastava
2. Prepoznati ulogu prehrane u unapređenju zdravlja i očuvanju okoliša
3. Analizirati lanac hrane (podrijetlo, proizvodnja, prerada, distribucija i otpad hrane) u svrhu procjene ekonomske, socijalne i ekološke održivosti
4. Kritički prosuditi utjecaj suvremene i održive prehrane na zdravlje i očuvanje okoliša

1.4. Sadržaj predmeta

Komponente hrane – makronutrijenti i mikronutrijenti. Hrana biljnog i životinjskog podrijetla (nutritivna vrijednost i značajke kvalitete). Uravnotežena prehrana. Procjena energetske i nutritivne vrijednosti hrane. Specifičnosti suvremene prehrane i njezinih utjecaja na zdravlje i okoliš. Koncept održive prehrane. Prikaz markera koji se koriste za praćenje utjecaja prehrambenog lanca na okoliš. Održivost u lancu hrane - od proizvodnje do otpada. Održivi načini proizvodnje hrane. Mediteranska prehrana – definicija i značajke. Održivost mediteranske prehrane. Prehrana na osnovi hrane biljnog podrijetla (vegetarijanska i veganska prehrana). Ekološka hrana.

1.5. Vrste izvođenja nastave	<input checked="" type="checkbox"/> predavanja	<input checked="" type="checkbox"/> samostalni zadaci
	<input checked="" type="checkbox"/> seminari i radionice	<input type="checkbox"/> multimedija i mreža
	<input type="checkbox"/> vježbe	<input type="checkbox"/> laboratorij
	<input type="checkbox"/> obrazovanje na dalji	<input type="checkbox"/> mentorski rad
	<input type="checkbox"/> terenska nastava	<input type="checkbox"/> ostalo

1.6. Komentari

1.7. Obveze studenata

Redovito pohađanje nastave, seminarski rad, **projektni zadatak** i završni ispit.



1.8. Praćenje ¹ rada studenata							
Pohađanje nastave	1	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad	0,2	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	0,4	Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt	0,6	Kontinuirana provjera znanja	0,8	Referat		Praktični rad	
Portfolio							
1.9. Postupak i primjeri vrednovanja ishoda učenja tijekom nastave i na završnom ispitu							
Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu provodi se temeljem Pravilnika o ocjenjivanju studenata FMTU. Za svaki kolegij izrađuje se detaljni izvedbeni nastavni plan kojim se usklađuju aktivnosti, studentsko opterećenje, ishodi učenja i metode ocjenjivanja.							
1.10. Obvezna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)							
1. Krešić, G. (2023) Hrana i prehrana, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Sveučilište u Rijeci							
2. Krešić, G. (2012). Trendovi u prehrani. Opatija: Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.							
1.11. Dopunska literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)							
1. Barilla Center for Food & Nutrition (2016). Double Pyramid. Dostupno na: https://www.barillacfn.com/en/publications/double-pyramid-2016/ .							
2. FAO (2014). Developing sustainable food value chain. Rim: FAO.							
3. Sarlio, S. (2018). Towards Healthy and Sustainable Diets: Perspectives and Policy to Promote the Health of People and the Planet. Cham: Springer.							
4. FAO & WHO (2019). Sustainable healthy diets: guiding principles. Rim: FAO, WHO.							
5. Food Climate Research Network (2014). What is a sustainable healthy diet? Dostupno na: https://fcrn.org.uk/sites/default/files/fcrn_what_is_a_sustainable_healthy_diet_final.pdf .							
6. Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnett, T., Tilman, D., DeClerck, F., Wood, A., Jonell, M., Clark, M., Gordon, L.J., Fanzo, J., Hawkes, C., Zurayk, R., Rivera, J.A., De Vries, W., Majele Sibanda, L., Afshin, A., Chaudhary, A., Herrero, M., Agustina, R., Branca, F., Lartey, A., Fan, S., Crona, B., Fox, E., Bignet, V., Troell, M., Lindahl, T., Singh, S., Cornell, S.E., Srinath Reddy, K., Narain, S., Nishtar, S. & Murray, C.J.L. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. Lancet, 393, 447-492.							
1.12. Broj primjeraka obvezne literature u odnosu na broj studenata koji trenutno pohađaju nastavu na predmetu							
Naslov					Broj primjeraka	Broj studenata	
Krešić, G. (2012). Trendovi u prehrani. Opatija: Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.					20		
1.13. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija							
Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije opsežnim upitnicima te na druge načine predviđene prihvaćenim standardima, sukladno Pravilniku o sustavu osiguravanja i unapređivanja kvalitete Sveučilišta u Rijeci i Pravilniku o sustavu osiguranja i unapređivanja kvalitete Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.							

¹ VAŽNO: Uz svaki od načina praćenja rada studenata unijeti odgovarajući udio u ECTS bodovima pojedinih aktivnosti tako da ukupni broj ECTS bodova odgovara bodovnoj vrijednosti predmeta. Prazna polja upotrijebiti za dodatne aktivnosti.



Sveučilište u Rijeci • University of Rijeka

Trg braće Mažuranića 10 • 51 000 Rijeka • Croatia

T: (051) 406-500 • F: (051) 216-671; 216-091

W: www.uniri.hr • E: ured@uniri.hr