

OPĆE INFORMACIJE							
Nositelj kolegija	Prof. dr. sc. Greta Krešić						
Naziv kolegija	Održiva prehrana						
Studijski program	Sveučilišni prijediplomski studij „Menadžment održivog razvoja“						
Status kolegija	Obvezni						
Godina	4.						
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS bodovi			3 ECTS-a			
	Broj sati (P+V+S)			30 (15+0+15)			
OPIS KOLEGIJA							
1.1. Ciljevi kolegija							
Cilj predmeta je osposobiti studenta da prepozna i primijeni koncept održivosti u procesima proizvodnje, prerade, distribucije i konzumacije hrane.							
1.2. Uvjeti za upis kolegija							
Nema							
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij							
<p>Nakon odslušanog i položenog predmeta student će biti sposoban:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Opisati specifičnosti pojedinih skupina hrane na temelju njihovog nutritivnog sastava</li> <li>2. Prepoznati ulogu prehrane u unapređenju zdravlja i očuvanju okoliša</li> <li>3. Analizirati lanac hrane (podrijetlo, proizvodnja, prerada, distribucija i otpad hrane) u svrhu procjene ekonomske, socijalne i ekološke održivosti</li> <li>4. Kritički prosuditi utjecaj suvremene i održive prehrane na zdravlje i očuvanje okoliša</li> </ol>							
1.4. Sadržaj kolegija							
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 (staviti X)	<input checked="" type="checkbox"/> predavanja <input checked="" type="checkbox"/> seminari i radionice <input type="checkbox"/> vježbe <input type="checkbox"/> obrazovanje na dalji <input type="checkbox"/> terenska nastava		<input checked="" type="checkbox"/> samostalni zadaci <input type="checkbox"/> multimedija i mreža <input type="checkbox"/> laboratorij <input type="checkbox"/> mentorski rad <input type="checkbox"/> ostalo				
1.6. Obveze studenata							
Redovito pohađanje nastave, seminarski rad, projektni zadatak i završni ispit.							
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)							
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							
1.8. Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu							
Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu provodi se temeljem Pravilnika o studiju i studiranju na FMTU. Za svaki kolegij izrađuje se detaljni izvedbeni nastavni plan kojim se usklađuju aktivnosti, studentsko opterećenje, ishodi učenja i metode ocjenjivanja.							
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju							
Naslov					Broj primjeraka	Broj studenata	
Krešić, G. (2012). Trendovi u prehrani. Opatija: Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.					20	30	
1.10. Dopunska literatura							
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Barilla Center for Food &amp; Nutrition (2016). Double Pyramid. Dostupno na: <a href="https://www.barillacfn.com/en/publications/double-pyramid-2016/">https://www.barillacfn.com/en/publications/double-pyramid-2016/</a>.</li> <li>2. FAO (2014). Developing sustainable food value chain. Rim: FAO.</li> <li>3. Sarlio, S. (2018). Towards Healthy and Sustainable Diets: Perspectives and Policy to Promote the Health of People and the Planet. Cham: Springer.</li> <li>4. FAO &amp; WHO (2019). Sustainable healthy diets: guiding principles. Rim: FAO, WHO.</li> <li>5. Food Climate Research Network (2014). What is a sustainable healthy diet? Dostupno na: <a href="https://fcrn.org.uk/sites/default/files/fcrn_what_is_a_sustainable_healthy_diet_final.pdf">https://fcrn.org.uk/sites/default/files/fcrn_what_is_a_sustainable_healthy_diet_final.pdf</a>.</li> <li>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. &amp; Murray, C.J.L. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. Lancet, 393, 447-492.</li> </ol>							
1.11. 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 za kvalitetu Sveučilišta u Rijeci i Pravilniku o sustavu osiguravanja i unapređivanja kvalitete Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.							









