

Naziv predmeta:	Alternativni prehranski sistemi in razvojni trendi na področju prehrane
Vrsta predmeta:	Obštudijska dejavnost
Kreditne točke (ECTS KT):	3
Prijava:	VIS
Pogoji za vpis k predmetu:	Obštudijska dejavnost je na voljo vsem študentom VM Bled. Vključitev omogočena brez predhodnega preverjanja znanj/dokazovanja pogojev.
Oblike dela:	Predavanja: 20 ur Vaje: 10 ur Samostojno delo: 60 ur
Način ocenjevanja:	Aktivno sodelovanje pri strokovni razpravi in argumentirano obravnavanje izbrane aktualne teme: 50 % Pisni strokovni prispevek oziroma priprava na razpravo: 50 %
Vsebina predmeta:	Alternativni prehranski sistemi in razvojni trendi na področju prehrane: – povečan poudarek na rastlinski prehrani (rastlinski viri beljakovin), – povečana ozaveščenost o trajnostni prehrani (lokalna, sezonska, ekološki pridelana hrana, zmanjševanje zavržkov hrane, koncept „from farm to fork“, regenerativno kmetijstvo in ogljično označevanje živil), – alternativni viri hrane: kultivirano meso (lab-grown), žuželke in alge kot vir beljakovin, natančno vodene fermentacije, – personalizirana prehrana (gensko testiranje in uporaba mikrobiomskih analiz za prehranske nasvete, aplikacije in algoritmi, ki priporočajo prehrano glede na posameznikov metabolizem, zdravje ali življenjski slog, aplikacije za sledenje prehrane, kalorij, vnosa vode, makrohranil), – digitalizacija in tehnološke inovacije (razvoj pametnih kuhinj, pametnih tehnic, naprav za analizo sestave telesa, uporaba umetne inteligence za načrtovanje jedilnikov), – preventivna prehrana (prehrana je lahko orodje za preprečevanje kroničnih nenalezljivih bolezni (KNB), psihoprehrana, prehrana za zdravje možganov), – skepticizem do ultraprocesiranih živil (ozaveščenost o vplivu na zdravje, trend „clean label“ – s čim manj sestavin, naravne sestavine, brez dodatkov.
Cilji in kompetence	Na podlagi vsebin študenti: – razumejo ključne razvojne trende na področju prihodnosti hrane in prehranskih sistemov; – kritično ovrednotijo prednosti in izzive alternativnih prehranskih rešitev; – prepoznajo pomen inovacij in trajnostnih pristopov v živilski industriji; – razvijajo sposobnost povezovanja strokovnih znanj s sodobnimi izzivi prehranskih sistemov; – razvijajo kritično razmišljanje, komunikacijske sposobnosti ter trajnostno naravnost pri presoji prehranskih rešitev.
Predvideni študijski rezultati	Po zaključku predmeta študenti: – analizirajo aktualne trende na področju hrane in prehranskih sistemov;

	– pojasnijo razvoj alternativnih prehranskih rešitev in njihovo vlogo v sodobni družbi; – argumentirano predstavijo prednosti in omejitve novih prehranskih rešitev; – kritično presojuje vpliv prehranskih inovacij na potrošnike, gospodarstvo in okolje; – pripravijo in sodelujejo v strukturirani strokovni razpravi o izbrani aktualni temi s področja alternativnih prehranskih sistemov in razvojnih trendov ter pri tem argumentirano predstavijo, primerjajo in kritično presojuje različna strokovna stališča.
Nosilec:	dr. sc. Gordana Vulić