

КЊИГА ПРЕДМЕТА
Струковни нутрициониста дијететичар
(180 ЕСПБ)

Распоред предмета по семестрима и годинама студија за студијски програм првог нивоа студија

СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР

Р.б.	Шифра	Назив предмета	С	Тип	Ста тус	Часови активне наставе			Остали часови	ЕСПБ
						П	В	ДОН		
ПРВА ГОДИНА										
ПРВИ СЕМЕСТАР										
1.	снд1101	Функционална анатомија	1	С	О	3	2			7
2.	снд1102	Енглески језик 1	1	АО	О	2	1			4
3.	снд1103	Биологија	1	С	О	2	1			4
4.	снд1104	Хемија и биохемија хране	1	С	О	2	1			4
5.	снд1105	Епидемиологија	1	С	О	3	0			5
Изборни блок 1: Студент бира један од два изборна предмета у првом семестру !										
6.	снд1106	Телесни развој и здравствено васпитање	1	С	И	2	2			6
7.	снд1107	Педагогија	1	АО	И	2	2			6
УКУПНО У ПРВОМ СЕМЕСТРУ						14	7			30
ДРУГИ СЕМЕСТАР										
8.	снд1208	Функционална анатомија са физиологијом	2	С	О	3	2			7
9.	снд1209	Енглески језик 2	2	АО	О	2	1			4
10.	снд1210	Прехрамбена технологија 1	2	СА	О	3	2			7
11.	снд1211	Хигијена исхране	2	С	О	2	2			6
Изборни блок 2: Студент бира један од два изборна предмета у другом семестру !										
12.	снд1212	Филозофија здравог живота и исхране	2	С	И	2	2			6
13.	снд1213	Дијагностика у спорту	2	С	И	2	2			6
УКУПНО У ДРУГОМ СЕМЕСТРУ						12	9			30
УКУПНО У ПРВОЈ ГОДИНИ						26	16			60
						Укупно часова активне наставе на години студија = $42 \times 15 = 630$				

Р.б.	Шифра	Назив предмета	С	Тип	Статус	Часови активне наставе			Остали часови	ЕСПБ
						П	В	ДОН		
ДРУГА ГОДИНА										
ТРЕЋИ СЕМЕСТАР										
1.	снд2314	Исхрана спортиста	3	СА	О	2	2			6
2.	снд2315	Процеси припреме хране	3	СА	О	2	2			6
3.	снд2316	Сигурност и безбедност хране	3	СА	О	2	2			6
4.	снд2317	Принципи правилне исхране	3	СА	О	2	2			6
Изборни блок 3: Студент бира један од два изборна предмета у трећем семестру !										
5.	снд2318	Алтеративни начини исхране	3	СА	И	2	2			6
6.	снд2319	Спортска медицина	3	С	И	2	2			6
УКУПНО У ТРЕЋЕМ СЕМЕСТРУ						10	10			30
ЧЕТВРТИ СЕМЕСТАР										
7.	снд2420	Исхрана специфичних популационих група	4	СА	О	2	2			5
8.	снд2421	Прехрамбена технологија 2	4	СА	О	2	2			5
9.	снд2422	Микробиологија хране	4	С	О	2	2			6
10.	снд2423	Имунологија и алергологија	4	С	О	3	0			4
11.	снд2424	Колективна исхрана	4	СА	О	2	1			4
Изборни блок 4: Студент бира један од два изборна предмета у четвртном семестру										
12.	снд2425	Корак до здравља	4	С	И	2	2			6
13.	снд2426	Дијететски суплементи и нутрацеутици	4	СА	И	2	2			6
УКУПНО У ЧЕТВРТОМ СЕМЕСТРУ						13	9			30
УКУПНО У ДРУГОЈ ГОДИНИ						23	19			60
						Укупно часова активне наставе на години студија = 42x15=630				

Р.б.	Шифра	Назив предмета	С	Тип	Статус	Часови активне наставе			Остали часови	ЕСПБ
						П	В	ДОН		
ТРЕЋА ГОДИНА										
ПЕТИ СЕМЕСТАР										
1.	снд3527	Дијететика 1	5	СА	О	4	2			7
2.	снд3528	Гојазност и болести преобилне исхране	5	СА	О	2	2			6
3.	снд3529	Информатика и рачунарство	5	АО	О	2	3			5
4.	снд3530	Психологија исхране	5	АО	О	2	2			6
Изборни блок 5: Студент бира један од два изборна предмета у петом семестру !										
5.	снд3531	Пробиотици и стартер културе	5	СА	И	2	2			6
6.	снд3532	Перспективе исхране у 21 веку	5	СА	И	2	2			6
УКУПНО У ПЕТОМ СЕМЕСТРУ						12	11			30
ШЕСТИ СЕМЕСТАР										
7.	снд3633	Токсикологија	6	С	О	4	0			5
8.	снд3634	Дијететика 2	6	СА	О	4	2			7
9.	снд3635	Екологија	6	С	О	2	2			3
10.	снд3636	Менаџмент	6	АО	О	2	2			4
11.	снд3637	Предипломска пракса из стручно-апликативних предмета	6	СА	О	0	0			5
12.	снд3638	Завршни испит	6	СА	О	0	0			6
УКУПНО У ШЕСТОМ СЕМЕСТРУ						12	6			30
УКУПНО У ТРЕЋОЈ ГОДИНИ						24	17			60
						Укупно часова активне наставе на години студија = $41 \times 15 = 615$				
Укупно часова активне наставе у свим годинама студија = $630 + 630 + 615 =$										
1875										
Укупно ЕСПБ бодова									180	

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР				
Назив предмета: Функционална анатомија				
Наставник: др Мирсад Маљановић / Дејан Живановић				
Статус предмета: Обавезан		Тип предмета: Стручни		
Број ЕСПБ: 7				
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета				
Циљ предмета: Упознавање студената са темељним знањима о морфологији и грађи појединих делова тела, као и са основама функционисања органа и органских система и видовима њихове организације у сложене системе.				
Исход предмета: Студенти ће бити оспособљени за примену знања о анатомији и физиологији људског организма, што ће им омогућити изучавање и савладавање осталих предмета.				
Садржај предмета: <i>Теоријска настава</i> Функционална анатомија коштаног, мишићног, нервног, кардиоваскуларног, бубрежног, ендокриног и респираторног система. Функционална физиологија ћелије и њених функција; Функционална физиологија централног нервног система; Функционална физиологија вегетативног нервног система; Специјална чула; Морфо-физиолошке карактеристике скелетно-мишићног система и њихова подела; Хомеостаза волумена и састава телесних течности; Функционална физиологија уринарног тракта; Функционална физиологија респираторног и кардиоваскуларног система; Функционална физиологија ендокриног система; Терморегулација. <i>Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)</i> Лабораторијске вежбе из наведених методских јединица функционалне анатомије и физиологије.				
Литература Бошковић М. (1973). Анатомија човека: дескриптивна и функционална. Медицинска књига, Београд-Загреб. Мујовић В. (2004). Медицинска физиологија: compendium по укусу студената. A-Z Book, Београд.				
Број часова активне наставе: 5		Теоријска настава: 3	Практична настава: 2	
Методе извођења наставе Предавања, вежбе, рад у мањим групама, консултације, семинарски рад.				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе		До 60	Испит	До 40
Активност у току предавања		10	Усмени испит	20
Практична настава		15	Практични испит	20
Колоквијум-и		20		
Семинарски рад		15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР			
Назив предмета:		Енглески језик 1	
Наставник:		Бранко Медић	
Статус предмета:		Обавезан	Тип предмета: Академско-општеобразовни
Број ЕСПБ: 4			
Услов: Неопходно је да је студент у току претходног школовања учио енглески језик најмање 4 године			
Циљ предмета: Оспособљавање студената за самостално коришћење стручне литературе на страном језику за потребе нутриционизма и даље самообразовање. Овладавање лексиком и граматичким минимумом. Развијање свих језичких вештина са тежиштем на информативном читању.			
Исход предмета: Да студенти усвоје термине који се везују за школу и предмете као и универзитетску наставу. Да савладају терминологију из нутриционизма и дијететике путем информативног читања датих текстова. Да усвоје терминологију везану за нутриционизам. Да развијају вештину разумевања и говора, информативног и изражајног читања. Да упознају културу и цивилизационе тековине енглеског језичког наслеђа и да продубљују своје језичке способности кроз поменуте садржаје. Да продубљују усвојена знања из граматике стечена у средњој школи.			
Садржај предмета: <i>Теоријска настава</i> Развијање језичких вештина кроз облике усмене и писмене комуникације на примерима стручних текстова: 1. Get most of your language learning 2. Going to University 3. Love and Approval 4. Love Between Parent And Child 5. Childcare Institutions 6. Alternatives in childcare 7. Story Telling <i>Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)</i> Нема.			
Литература Енглеско-српски речник Oxford Student, English Serbian dictionary. Текстови са интернета. Часописи, новине, аудио и видео материјал. Поповић Љ, Мирић В. (1999). Граматика енглеског језика. Завет, Београд.			
Број часова активне наставе: 3		Теоријска настава: 2	Практична настава: 1
Методe извођења наставе Усмено излагање, разговор, читање и писање. Самостални рад на тексту. Писање састава.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена 30	Завршни испит	70
активност у току предавања	0	писмени испит	40
практична настава	0	усмени испит	30
Колоквијум(и)	30		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТИЧАР			
Назив предмета: Биологија			
Наставник: Др Наташа Сабо Чампраг			
Статус предмета: Обавезан		Тип предмета: Стручни	
Број ЕСПБ: 4			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
Циљ предмета: Упознавање студената са развојним стаблом и биолошким карактеристикама живог света.			
Исход предмета: Студенти ће бити упознати са молекуларном и ћелијском биологијом живог света како би добили увид у разноликост свих живих бића, што ће им олакшати изучавање и савладавање осталих предмета.			
Садржај предмета: <i>Теоријска настава</i> Основне разлике између прокариотске и еукариотске ћелије, као и између биљне и животињске ћелије. Организација и функција ћелијских органела; Ћелијска мембрана, цитоскелет и ћелијско кретање; Метаболички и регулаторни процеси у ћелији. Молекуларна основа наслеђа ДНК; Синтеза ДНК, репликација; Синтеза РНК, транскрипција; Транслација, Процесовање. Основи еволуције. Развојно стабло живог света. Детаљније ће се упознати са биљним светом и грађом биљног организма и животним процесима биљака. Осим биљних организма, обрађиваће се животињска ткива, органи и системи уз компаративни преглед кроз поједине животињске групе. На крају семестра студенти ће се кроз предавања упознати са екологијом ради стицања знања о глобалним еколошким проблемима као последицама антропогеног деловања и заштитом животне средине. <i>Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)</i> Уз теоријску наставу свака поједина целина ће се додатно одрадити на вежбама, а теоријско знање ће се заокружити одређивањем биљних врста на теренској основи.			
Литература Диклић В, Косановић М. (2001). Биологија са хуманом генетиком. Наша књига, Београд.			
Број часова активне наставе: 3		Теоријска настава: 2	Практична настава: 1
Методe извођења наставе Предавања, вежбе, рад у мањим групама, консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 40	Испит	До 60
Активност у току предавања	10	Усмени испит	40
Практична настава	15	Практични испит	20
Колоквијум(и)	15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР			
Назив предмета: Хемија и биохемија хране			
Наставник: Др Наташа Сабо Чампраг			
Статус предмета: Обавезан		Тип предмета: Стручни	
Број ЕСПБ: 4			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
Циљ предмета: Циљ предмета је да омогући студентима стицање знања неопходна за праћење студија и упозна их са различитим биохемијским процесима у организму, трансформацијама хранљивих материја и енергије, као и продубљивање знања потребног за планирање, саветодавни рад и решавање проблема везаних за исхрану.			
Исход предмета: Овладавање знањима неопходним за разумевање биохемијских процеса у организму, као и стицање знања и вештина из хемије, која су неопходна за разумевање хемијског састава намирница и промена које се у њима дешавају.			
Садржај предмета: <i>Теоријска настава</i> Увод у хемију хране. Угљени хидрати: најважнији олигосахариди и полисахариди хране. Протеини: карактеристични представници, нутритивна вредност, припремање хидролизата, Меилардове реакције. Липиди: засићене и незасићене масне киселине, есенцијалне масне киселине, заступљеност у храни, оксидација масних киселина, холестерол. Витамини: структура, заступљеност у храни, улога, својства, стабилност. Остали нутријенти и биотехнолошки супстрати: терпеноиди, стероиди, каротеноиди, лигнани, антоцијани, гликозиди, алкалоиди. Функционалне компоненте хране: флавоноиди, полифеноли, остали природни антиоксиданси, настанак и одбрана од слободних радикала. Јони у храни: заступљеност, транспорт, физиолошко деловање, важност у технолошким процесима. Вода: структура, својства, интеракције у храни. Прехрамбени адитиви: заслађивачи, конзерванси, боје, ароме, антиоксиданси, емулгатори. Ензими у трансформацијама компонента хране: протеазе, липазе, гликозидазе, нуклеазе, полифенол-оксидазе. Хемија основних намирница. <i>Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)</i> Прављење раствора разних квантитативних вредности, израчунавање и одређивање рН, хидролиза соли, пуферски системи, особине органских једињења која су у саставу намирница. Одређивање холестерола, триглицерида и других липидних компоненти, глукозе у крви, преглед урина током посете биохемијској лабораторији и упознавање са њеним радом и могућностима.			
Литература Перишић-Јањић Н. (1997). Општа хемија. Наука, Београд. Маринков С, Борота Ј. (2007). Медицинска биохемија. Раднички универзитет "Радивој Ћипранов", Нови Сад. Berg J, Tymoczko J, Stryer L. (2002) Biochemistry. WH Freeman Publishers, New York.			
Број часова активне наставе: 3		Теоријска настава: 2	Практична настава: 1
Методe извођења наставе Предавања, вежбе, рад у мањим групама, консултације, семинарски рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 60	Испит	До 40
Активност у току предавања	15	Усмени испит	20
Практична настава	15	Практични испит	20
Колоквијум 1	15		
Семинарски рад	15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТИЧАР			
Назив предмета: Епидемиологија			
Наставник: Мр. сци. др Лилјана Соколова, спец. хигијене			
Статус предмета: Обавезан		Тип предмета: Стручни	
Број ЕСПБ: 5			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
Циљ предмета: Упознавање студента са епидемиолошким методама рада и њиховом имплементацијом у свакодневной пракси. Такође је потребно да се упознају са законским обавезама из области епидемиолошког надзора намирница које морају испуњавати у свакодневном раду.			
Исход предмета: Оспособљавање студента за надзор над незаразним и заразним болестима које су повезане са храном и исхраном.			
Садржај предмета:			
Теоријска настава			
Дефиниција, предмет и задаци епидемиологије. Епидемиолошке методе. Епидемиолошки модели. Карактеристике агенаса (дефиниција, подела, особине епидемиолошких агенаса у односу на домаћина). Карактеристике домаћина и средине. Ланац инфекције (резервоар и извори заразе, улазно и излазно место инфекције, путеви ширења, количина и вируленција клица, диспозиција). Епидемиолошки надзор. Истраживање епидемије. Путеви преношења. Природна жаришта. Карактеристике епидемија заразних болести. Специфичне мере заштите. Дезинфекција, дезинсекција и дератизација. Болничке и карантинске болести. Епидемиологија нових болести. Контактне и респираторне епидемије.			
Хидричне епидемије-карактеристике хидричних епидемија, болести које се преносе водом; примери хидричних епидемија, истраживање хидричних епидемија. Алиментарне епидемије-карактеристике алиментарних епидемија, болести које се преносе храном; примери алиментарних епидемија, истраживање алиментарних епидемија.			
Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)			
Нема.			
Литература			
Радовановић З. (2005). Епидемиологија. Просвета, Ниш.			
Радовановић З. (2000). Најчешће болести и повреде: епидемиологија, етиологија и превенција. ЦИБИД, Београд.			
Број часова активне наставе: 3		Теоријска настава: 3	Практична настава: 0
Методе извођења наставе			
Предавања, вежбе, рад у мањим групама, консултације, семинарски рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		До 40	Испит
		До 60	
Активност у току предавања		10	Усмени испит
Практична настава		0	Практични испит
Колоквијум		15	
Семинарски рад		15	

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТИЧАР			
Назив предмета: Телесни развој и здравствено васпитање			
Наставник: Др Светлана Стојков / Дејан Живановић			
Статус предмета: Изборни		Тип предмета: Стручни	
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
<p>Циљ предмета да студент овлада знањем о здравствено васпитном процесу као мери здравствене заштите на свим нивоима; да учењем и ширењем информација о свим димензијама здравља савлада принципе, циљеве, методе васпитања и примену здравствено васпитних средстава; да путем развијања здравог и мењања ризичног понашања појединаца, породице и заједнице здравственим поступцима и комуникационим вештинама промовише и унапређује здравље, превенира болест и ублажава последице болести и онеспособљености; да развије интересовања код студента за својим сталним стручним и општим образовањем.</p>			
<p>Исход предмета да студент примени стечена знања и вештине као здравствени радник у оквиру своје професионалне делатности за промоцију здравља и здравствено васпитну едукацију појединаца, породице и заједнице у примарној, секундарној и терцијарној здравственој заштити, да самостално и у здравственом тиму спроведе здравствено васпитне интервенције на унапређењу здравља и превенцији болести.</p>			
<p>Садржај предмета Теоријска настава Здравствено васпитање предмет, задаци, научна дисциплина; Здравље савремени концепт; Ресурси и ризици; Промоција и унапређење здравља, превенције болести; Циљеви "Здравље 21"; Здравствено васпитање као процес: информисање, учење, знање, вештине; Циљеви и принципи; Здравствена култура, понашање и промене понашања; Едукација, саветовање и информисање; Ставови, мотиви, обичаји, навике. Здрав стил живота; Живот, здравље и околина, социоекономски утицаји; Планирање, спровођење и евалуација здр. васпитних интервенција у установама примарне, секундарне и терцијарне заштите и у заједници код свих популационих група; Комуникационе, едукативне и организационе методе и стратегије; Здравствено васпитна средства; Здрав. васпитање у превенцији хроничних незаразних, заразних и болести зависности, превенција инвалидности и онеспособљености; Значај физичке активности и правилне исхране; Спровођење здрав. васпитних интервенција у породици, предшколским и школским установама, на радном месту и у заједници. Практична настава: Вежбе: "Примена принципа, циљева у здр. васпитним интервенцијама. "Гледишта о здрављу"; "Шта значи бити здрав"; "Буди здравствени васпитач"; "Стил и квалитет живота"; "Промене понашања"; "Индивидуални план за акцију"; Припрема и извођење програма здр. васпитне интервенције; Комуникације, Интервју, Предавања, Рад у малој групи, Играње туђе улоге, Едукација; Метода животне демонстрације; Класификација, карактеристике, демонстрирање, руковање, примена, израда здр. васпитних средстава; Информисање и саветовање болесника; Здр. васп. активности и промоција здравља: породица, школа, болница, Дом здравља, радна организација.</p>			
Литература : 1. Кекуш, Д. (2006): Здравствено васпитање, Београд, уџбеник.			
Број часова активне наставе 4			Остали часови
Предавања: 2	Вежбе: 2	Други облици наставе:	
Методe извођења наставе: Предавања, вежбе, семинарски радови, рад у групи, консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 40	Завршни испит	До 60
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	10	усмени испит	40
семинар-и	20		
колоквијум-и	20		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР				
Назив предмета: Педагогија				
Наставник: Др Славица Костић / Дијана Крстић				
Статус предмета: Изборни			Тип предмета: Академско-општеобразовни	
Број ЕСПБ: 6				
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета				
Циљ предмета Да упозна студенте са основама науке и праксе васпитног и образовног деловања, ради оспособљавања за професионални рад на очувању и унапређењу здравља становништва.				
Исход предмета Да студенти разумеју педагошке и андрагошке процесе учења и развију способности за процесе васпитања, самоваспитања, образовања и самообразовања у циљу развоја сопствене личности и професионалног идентитета.				
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Настанак и развој педагошке науке и педагошких дисциплина. Личност васпитаника, фактори развоја и васпитно деловање. Васпитање у односу на место и време васпитног деловања. Породично васпитање. Основна питања дидактике: појам, функција, дидактички појмови. Настава, дидактички принципи, наставни облици. Наставне методе, дидактички медији. Организација наставе. Објекти наставе. Планирање и припремање наставног рада. Однос између наставника и ученика. Припрема здравственог стручњака за наставника. Пожељне особине наставника. Вежбање у настави. Проверавање и оцењивање у функцији стицања знања, умења, вештина и навика. Захтеви проверавања и оцењивања. Андрагогија као наука. Систем андрагошких дисциплина. Образовно васпитна група, деловање групне динамике на процес учења. Могућности и границе учења одраслог човека. Мотивација за учење код одраслих. Карактеристике учења одраслог човека. Перманентно образовање и стручно усавршавање медицинских сестара као услов успешности у професионалном раду. Дидактичка заснованост образовања, васпитања и учења одраслих. Методологија истраживања у педагогији и андрагогији. <i>Практична настава:</i> Примери из праксе; Одбрана семинарских радова.				
Литература 1. Андриловић Б И сар.(1985): Андрагогија, Загреб, Школска књига. 2. Мандић П., Радовановић, И., Мандић, Д.(1998): Увод у општу и информатичку педагогију, Београд, Учитељски факултет. 3. Ранковић Васиљевић Р(2003): Методика наставе здравствене неге, Београд, ВМШ; Допунска: 1. Вилотијевић М. (1999): Дидактика, (одабрана поглавља) Београд, Учитељски факултет.				
Број часова активне наставе 4				Остали часови
Предавања: 2	Вежбе: 2	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:	
Методе извођења наставе: · Метода усменог излагања; Текст метода; Метода писаних радова.				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе	До 50	Завршни испит		До 50
активност у току предавања	10	писмени испит		50
Семинар наступ пред групом	10	усмени испит		
колоквијум-и	20			
семинар-и	10			

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТИЧАР			
Назив предмета: Функционална анатомија са физиологијом			
Наставник: др Мирсад Маљановић / Дејан Живановић			
Статус предмета: Обавезан		Тип предмета: Стручни	
Број ЕСПБ: 7			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
Циљ предмета: Стицање темељних знања о морфологији и физиолошким процесима дигестивног тракта.			
Исход предмета: Студенти ће бити оспособљени за примену знања о анатомији и физиологији дигестивног система која ће им бити од користи у практичној настави, а омогућиће им изучавање и савладавање осталих предмета.			
Садржај предмета: <i>Теоријска настава</i> Детаљна функционална анатомија, хистолошка грађа и функције дигестивног система. Интегративна физиологија дигестивног система и исхране: <ol style="list-style-type: none"> 1. Организација и улога гастроинтестиналног система. 2. Орална хомеостаза, усна дупља и акт гутања. 3. Функција желуца, танког и дебелог црева. 4. Функција панкреасне секреције и хепатобилијарног система. 5. Дигестија и апсорпција. 6. Физиологија гастроинтестиналних поремећаја. 7. Енергетски биланс. 8. Метаболизам угљених хидрата, масти и протеина. 9. Регулација узимања хране. <i>Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)</i> Лабораторијске вежбе из функционалне анатомије и физиологије органа за варење.			
Литература Бошковић М. (1973). Анатомија човека: дескриптивна и функционална. Медицинска књига, Београд-Загреб. Мујовић В. (2006). ГИ систем и исхрана. Драслер Партнер, Београд.			
Број часова активне наставе: 5		Теоријска настава: 3	Практична настава: 2
Методе извођења наставе Предавања, вежбе, рад у мањим групама, консултације, семинарски рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 60	Испит	До 40
Активност у току предавања	10	Усмени испит	20
Практична настава	15	Практични испит	20
Колоквијум(и)	20		
Семинарски рад	15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР			
Назив предмета: Енглески језик 2			
Наставник: Бранко Медић			
Статус предмета: Обавезан		Тип предмета: Академско-општеобразовни	
Број ЕСПБ: 4			
Услов: Услов за полагање је положен испит Енглески језик 1			
Циљ предмета: Оспособљавање студената за самостално коришћење стручне литературе на страном језику за потребе струке и даље самообразовање. Овладавање лексиком и граматичким минимумом. Развијање свих језичких вештина са тежиштем на информативном читању и писменом изражавању.			
Исход предмета: Да савладају терминологију из нутриционизма путем коришћења штампане и електронске литературе. Да развијају вештину разумевања и говора, информативног и изражајног читања. Да упознају културу и цивилизационе тековине енглеског језичког наслеђа и да продубљују своје језичке способности кроз поменуте садржаје. Да продубљују усвојена знања из граматике стечена у средњој школи.			
Садржај предмета: <i>Теоријска настава</i> Развијање језичких вештина кроз облике усмене и писмене комуникације на примерима стручних текстова: 1.Nursery School Activities 2.Lullabies 3.Nursery Rhymes And Songs 4.The Meaning of Play 5.Toys 6.The Mysterious Gift of the Prodigy 7.International organizations 8.Travelling <i>Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)</i> Вежбе, колоквијуми.			
Литература Енглеско-српски речник Oksford Student, English Serbian dictionary. Текстови са интернета. Часописи, новине, аудио и видео материјал. Поповић Љ, Мирић В. (1999): Граматика енглеског језика. Завет, Београд.			
Број часова активне наставе: 3		Теоријска настава: 2	Практична настава: 1
Методe извођења наставе Методe читања, писања. Усмено излагање и разговор. Самосталан рад на тексту.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		Поена 30	Завршни испит
активност у току предавања		15	писмени испит
практична настава		0	усмени испит
колоквијум		15	
			70
			40
			30

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР			
Назив предмета: Прехрамбена технологија 1			
Наставник: Наташа Секулић			
Статус предмета: Обавезан		Тип предмета: Стручно-апликативни	
Број ЕСПБ: 7			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
Циљ предмета: Стицање теоријског и практичног знања о физичко-хемијским сировинама за производњу прехрамбених биљних производа, као и принципима технолошких поступака производње. Оцењивања квалитета прехрамбених биљних производа и оспособљавање за креативан рад у планирању исхране здравих и болесних људи.			
Исход предмета: Оспособити студенте за овладавање знањима о прехрамбеним биљним производима и њиховој практичној примени у свакодневном раду.			
Садржај предмета:			
Теоријска настава			
Производи млевења житарица. Технолошки поступци производње пекарских и брашно-кондиторских производа. Производња снацк производа и цереалија за доручак. Својства готових производа.			
Технолошки процеси производње сирових биљних уља и споредних производа. Рафинација уља и захтеви квалитета готових производа. Чврсте масти и производња маргарина.			
Поступци у производњи вина (бела, црна, ружичаста); Ферментација; Постферментативни поступци у производњи вина (преток, стабилизација, филтрација, паковање).			
Производња воћних сокова и безалкохолних пића; Производи на основи пектинског гела, компоти, кандирано воће; Производња стерилизованог поврћа, сушеног и замрзнутог воћа и поврћа. Маринирано поврће.			
Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)			
Уз теоријску наставу свака поједина целина ће се додатно одрадити на вежбама Теренске вежбе, посета Фиделинци АД Суботица. Оцена квалитета производа од воћа и поврћа, безалкохолних напитака, брашна, хлеба, тестенина.			
Литература			
Лекић Ж. (2010). Производња хлеба и пецива. Пољо-књига, Београд.			
Никетић-Алексић Г.(1982): Технологија воћа и поврћа, Пољопривредни факултет, Београд.			
Димић Е. (2005). Хладно цеђена уља. Технолошки факултет Нови Сад.			
Радовановић В. (1986). Технологија вина. Грађевинска књига, Београд.			
Сента А. (1990). Квалитативни модели намирница и оброка. Медицинска наклада, Загреб.			
Број часова активне наставе: 5		Теоријска настава: 3	Практична настава: 2
Методe извођења наставе			
Предавања, вежбе, рад у мањим групама, консултације, семинарски рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 50	Испит	До 50
Активност у току предавања	10	Усмени испит	30
Практична настава	10	Практични испит	20
Колоквијум	15		
Семинарски рад	15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР			
Назив предмета: Хигијена исхране			
Наставник: Мр Лилјана Соколова / Хајналка Пожар			
Статус предмета: Обавезан		Тип предмета: Стручни	
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
Циљ предмета: Оспособљавање студената за превентиван рад из домена хигијене исхране.			
Исход предмета: Студенти ће бити оспособљени за примену знања о превентивном деловању из промоције области правилне исхране, безбедности хране и превенцији масовних незаразних болести.			
Садржај предмета: <i>Теоријска настава</i> Хигијена-наука о здрављу. Врсте воде по пореклу и особинама. Објекти водоснабдевања. Пречишћавање и кондиционирање воде за пиће. Здравствена безбедност воде за пиће. Здравствена безбедност воде различитих намена у здравственим установама. Лична хигијена. Хигијена руку здравствених радника. Добра хигијенска пракса у здравственим установама. Руковање комуналним отпадом. Руковање ризиком у санитарном надзору над јавним комуналним објектима. Исхрана и здравље. Енергетске потребе. Физиолошке потребе, дневне потребе и извори хранљивих материја, витамина и минерала. Хигијена намирница анималног и биљног порекла. Здравствена безбедност хране. Болести преносиве храном. Унапређење исхране становништва: Популационе препоруке за исхрану (Food Based Dietary Guidelines). <i>Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)</i> Уз теоријску наставу свака поједина целина ће се додатно одрадити на вежбама. Решавање нутритивних и превентивних проблема и здравствене безбедности хране, посета ЈКП „Водовод и канализација“.			
Литература Новаковић Б, Миросављевић М. (2005). Хигијена исхране. Едиција уџбеници, Медицински факултет у Новом Саду. Новаковић Б, Грујић В. (2005). Хигијена и здравствено васпитање. Едиција уџбеници, Медицински факултет у Новом Саду.			
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методe извођења наставе Предавања, вежбе, рад у мањим групама, консултације, семинарски рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 50	Испит	До 50
Активност у току предавања	10	Усмени испит	30
Практична настава	10	Практични испит	20
Колоквијум	15		
Семинарски рад	15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТИЧАР			
Назив предмета: Филозофија здравог стила живота и исхране			
Наставник: Др Бранислав Филиповић			
Статус предмета: Изборни		Тип предмета: Стручни	
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
Циљ предмета: Упознавање студената са релевантном проблематиком филозофског приступа здравом животу и исхрани, да са становишта њене универзалности и животворности буду подстакнути на сопствено “филозофско чуђење”, критичко размишљање и слободно умовање.			
Исход предмета: Да код студената произведе критички приступ размишљању о здравом животу, исхрани као егзистенцијалној потреби, и створи перманенту упитаност о најопштијим питањима света и човека.			
Садржај предмета: <i>Теоријска настава</i> Увод у филозофију (име, појам, предмет, извори и дисциплине филозофије, филозофија и сродне духовне области). Етичко-педагошки аспекти филозофије. Ставови и размишљања филозофа кроз историју о здравом животу, храни и њеном припремању. Религијски приступ исхрани. Филозофске идеје вегетаријанства западне цивилизације од периода Грчке па до данашњих дана. Далекоисточни филозофски приступ здравом животу, припремању и значају хране. Хедонизам и аскетизам. Географске и историјске разлике у приступу појму здравог живота и здраве хране. <i>Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)</i> Читање изворне литературе, реферати, саопштења, разговор, дискусија, припрема семинарских радова			
Литература Домбровски Д. (2008). Вегетаријанство-филозофија с оне стране етичке исхране. Metaphysica, Београд. Изворна филозофска дела.			
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методе извођења наставе Предавање, вођење разговора и дијалога, дискусија о прочитаним делима.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 30	Испит	До 70
Активност у току предавања	5	Усмени испит	70
Практична настава	5	Писмени испит	0
Реферати	15		
Белешка о прочитаној књизи	5		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР			
Назив предмета: Дијагностика у спорту			
Наставник: Др Сандра Вујков / Небојша Ђошић			
Статус предмета: Изборни		Тип предмета: Стручни	
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
Циљ предмета: Упознавање студената са значајем дијагностике у спорту, антропометрије и антрополошким мерењима, њиховим извођењем, као и значајем у процени раста и здравља јединке и популације.			
Исход предмета: Самостално извођење антрополошких метода мерења, њихово тумачење и примена у свакодневном раду нутриционисте.			
Садржај предмета:			
Теоријска настава			
Увод и историјат дијагностике у спорту и антропометрије. Антропометријска квантификација. Врсте антропометријских мерења-Статичка мерења; Динамичка мерења; Мезостабилне антропометријске варијабле; Мезолабилне антропометријске варијабле. Антропометријске тачке (фиксне и виртуелне). Избор параметара у планираном антропометријском испитивању; Избор и врсте мерних инструмената; Техника извођења антропометријских мерења. Антропометријске технике и варијанте приступа у мерењу поткожног масног ткива. Методе за анализу структуре тела са детаљним приказом анализе биоелектричне импеданце. Антропометријска мерења код појединца и антропометријска мерења и обрада података у већим групама испитаника. Полни диморфизам. Утицај животне доби; Етничке и расне разлике; Социјалне разлике.			
Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)			
Уз теоријску наставу свака поједина целина ће се додатно одрадити на вежбама. Посета Саветовалишту за правилну исхрану Завода за јавно здравље Суботица и предшколским и школским установама у Суботици.			
Литература			
Preedy V. (2012). Handbook of anthropometry. Springer, New York.			
Norton K, Olds T. (1996). Anthropometrica.. University of New South Wales Press, Sydney.			
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методe извођења наставе			
Предавања, вежбе, рад у мањим групама, консултације, семинарски рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 45	Испит	До 55
Активност у току предавања	10	Усмени испит	30
Практична настава	15	Практични испит	25
Колоквијум	10		
Семинарски рад	10		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР			
Назив предмета: Исхрана спортиста			
Наставник: Др Светлана Стојков / Дејан Живановић			
Статус предмета: Обавезан		Тип предмета: Стручно-апликативни	
Број ЕСПБ: 5			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
Циљ предмета: Усвајање знања о најважнијим карактеристикама исхране спортиста у различитим спортским дисциплинама.			
Исход предмета: Оспособљавање студента за давање савета и припрему плана исхране спортиста различитих спортских дисциплина.			
Садржај предмета: <i>Теоријска настава</i> Извори хранљивих материја у спорту. Нутритивни аспект оптималних спортских достигнућа. Фактори који утичу на потребе за хранљивим материјама-Путовања; Велике надморске висине; Старост и пол; Телесна структура и телесна маса. Стратегија исхране за специфичне енергетске потребе спортиста-Аеробни метаболизам и активности високог интензитета; Аеробни метаболизам и спортови издржљивости; Метаболичке потребе у спортовима снаге и издржљивости. План исхране за специфичне спортове-Спортови снаге и брзине; Спортови аеробне издржљивости; Спортови за које је потребна комбинација снаге и издржљивости. <i>Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)</i> Знања ће студент ће проширити путем израде семинарског рада, а вежбе ће му омогућити практично упознавање са дијететичким потребама спортиста.			
Литература Бурк Л. (2009). Практична спортска исхрана. Хелета, Београд. Бенардот Д. (2010). Напредна спортска исхрана. Дата статус, Београд.			
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методе извођења наставе Предавања, вежбе, рад у мањим групама, консултације, семинарски рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 50	Испит	До 50
Активност у току предавања	5	Усмени испит	30
Практична настава	15	Практични испит	20
Колоквијум	15		
Семинарски рад	15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТИЧАР			
Назив предмета: Процеси припреме хране			
Наставник: Наташа Секулић			
Статус предмета: Обавезан		Тип предмета: Стручно-апликативни	
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
Циљ предмета: Стицање знања о правилним поступцима који се примењују у припреми, кулинарској обради, конзервирању и конзумирању хране.			
Исход предмета: Самостално овладавање студената поступцима кулинарске обраде хране са постизањем квалитетне гастрономске вредности.			
Садржај предмета: <i>Теоријска настава</i> Основни процеси припреме хране– механички (прање, чишћење, гуљење, уситњавање, откоштавање), термички (бланширање, кување, динстање, печење, пржење), расхладни (смрзавање), те њихов утицај на прехранбене и кулинарске особине сировина у припреми хране. Значај и улога појачивача укуса, хидроколоида, антиоксиданса и конзерванаса у припреми хране. Врсте оброка. Мени–основне карактеристике, подела с различитих аспеката. Јеловник. Норматив. Хигијенска и здравствена исправност припремљеног оброка. Начини припреме хране. Планирање и организација различитих начина за припрему хране, њихова подела. Кухиње и њихова подела. Кухиње-Врсте кухиња; Планирање и организација кухиња; Складиштење; Пријем намирница; Опрема кухиња-уређаји за обраду намирница, посуђе и материјали за израду посуђа. Централне кухиње–организација простора, опрема, процеси припреме и дистрибуције хране. Кетеринг. Операције и процеси у различитим системима за припрему хране. Уређаји и друга опрема система за припрему хране–механички уређаји, уређаји за топлотну обраду, расхладни и транспортни системи. Техника руковања прехранбеним производима у складиштима, транспорту и припреми хране. Степени обраде прехранбених производа и њихово технолошко и економско значење. Индустијска производња полуготових и готових јела. <i>Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)</i> Технолошка и биохемијска обрада, као и поступци механичке обраде намирница, биљног и животињског порекла.			
Литература Лелас В. (2008). Процеси припреме хране. Голден Маркетинг-Техничка књига, Загреб. Олушки В (1998). Тенологија готових јела. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.			
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методe извођења наставе Предавања, вежбе, рад у мањим групама, консултације, семинарски рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 60	Испит	До 40
Активност у току предавања	15	Усмени испит	20
Практична настава	15	Практични испит	20
Колоквијум-и	15		
Семинарски рад	15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТИЧАР			
Назив предмета:		Сигурност и безбедност хране	
Наставник:		Наташа Секулић	
Статус предмета:		Обавезан	Тип предмета: Стручно-апликативни
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
Циљ предмета: Упознавање студената са мерама предострожности које гарантују исправну и безбедну производњу, складиштење, дистрибуцију и продају прехранбених производа.			
Исход предмета: Оспособљавање студента да идентификује и процени све могуће физичке, хемијске или биолошке опасности у свим фазама процеса производње прехранбених производа укључујући и међупроцесе и дистрибуцију.			
Садржај предмета:			
Теоријска настава			
<p>Квалитет хране и законска регулатива у РС. Закон о храни РС и пратећи прописи о производњи, преради и дистрибуцији хране (хигијена и здравствена исправност, квалитет, узорковање и методе анализе, декларација, инспекцијске службе, лабораторије). Усклађивање српске регулативе с прописима у ЕУ. Међународна регулатива-европска регулатива о храни, ИСО организација и стандарди за одређене групе намирница, „Кодекс Алиментариус,, (FAO/WHO). Начела добре лабораторијске праксе (GLP). Начела добре произвођачке праксе (GMP). Начела HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) система за безбедност хране.</p> <p>Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)</p> <p>Контрола безбедности хране у сваком кораку процеса њене производње закључно са контролом готових производа на крају производног програма.</p>			
Литература			
<p>Закон о безбедности хране РС од 1. јануара 2009. године.</p> <p>Рајковић А, Шмигић Н, Анђелковић М. (2012). Организација рад и акредитација лабораторија. Пољопривредни факултет Земун, Београд.</p> <p>Грујић Р, Радовановић Р. (2007). Квалитет и анализа намирница. Технолошки факултет, Бањалука.</p> <p>Бунчић С. (2009). Водич за развој и примену предусловних програма и принципа HACCP у производњи хране. Београд, Београд.</p>			
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методe извођења наставе			
Предавања, вежбе, рад у мањим групама, консултације, семинарски рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 50	Испит	До 50
Активност у току предавања	10	Усмени испит	25
Практична настава	15	Практични испит	25
Колоквијум	15		
Семинарски рад	10		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР			
Назив предмета: Принципи правилне исхране			
Наставник: Др Светлана Стојков / Дејан Живановић			
Статус предмета: Обавезан		Тип предмета: Стручно-апликативни	
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
Циљ предмета: Стицање знања о основним принципима планирања и организовања исхране свих категорија становништва применом савремених, рационалних метода и модела.			
Исход предмета: Оспособљавање студената да самостално или у оквиру специјализованих тимова планирају и организују исхрану појединца и различитих категорија становништва.			
Садржај предмета:			
Теоријска настава			
Основни принципи правилне исхране; Храњива вредност намирница; Прехрамбене препоруке; Декларације на прехрамбеним производима; Примена научних метода у нутриционизму; Макронутријенти (угљенохидрати, липиди, протеини). Последице недовољног и прекомерног уноса хране. Микронутријенти (витамини, минералне материје) и вода у храни као и потребе људског организма за истима. Хипер и хиповитаминозе. Методологија планирања исхране са становишта биохемијске структуре дневних оброка и енергетских потреба. Препоруке у програмирању и планирању оброка. Студенти ће добити потребна знања и о традиционалним начинима исхране (медитеранска, вегетаријанска, јужно америчка, азијска). Комбиновање намирница. Пирамида исхране.			
Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)			
Сазнања ће студент проширити путем семинара, а вежбе ће му омогућити практично упознавање с дијететичким методама које се користе за процену састава хране и припремање оброка. Модели јеловника у складу са енергетским и нутритивним потребама корисника. Дијететска испитивања (анкета породичне и индивидуалне исхране).			
Литература			
Новаковић Б, Миросављевић М. (2005). Хигијена исхране. Едиција уџбеници, Медицински факултет у Новом Саду.			
Mahan LK., Escott-Stump S. (2004). Krause's Food, Nutrition&Diet Therapy, 11 th ed. Elsevier, New York.			
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методе извођења наставе			
Предавања, вежбе, рад у мањим групама, консултације, семинарски рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 60	Испит	До 40
Активност у току предавања	15	Усмени испит	20
Практична настава	15	Практични испит	20
Колоквијум	15		
Семинарски рад	15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТИЧАР			
Назив предмета: Алтернативни начини исхране			
Наставник: Мр Лилјана Соколова / Хајналка Пожар			
Статус предмета: Изборни		Тип предмета: Стручно-апликативни	
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
Циљ предмета: Упознавање студената са алтернативним начинима исхране и могућим ризицима.			
Исход предмета: Свеукупан увид са различитим приступима и ставовима у исхрани који се разликују од општеприхваћених у нашој средини.			
Садржај предмета:			
Теоријска настава			
Нутрициони аспекти вегетаријанске исхране–Лакто-ово вегетаријанци; Ово вегетаријанци; Лакто вегетаријанци; Вегани; Полувегетаријанци; Песковегетаријанци; Исхрана сировом биљним намирницама; Фрутаријанци; Радикални фрутајијанци. Историја вегетаријанства. Етички, религијски, духовни, еколошки, економски и здравствени разлози вегетаријанства. Здравствене предности и недостаци вегетаријанске исхране. Пирамида вегетаријанске исхране. Дефиниција и основни појмови у макробиотици. Стандардни макробиотички оброк. Избор намирница. Намирнице које треба избегавати и њихове хемијске карактеристике. Тофу и темпех-замена за месо. Мисо, шоју, тамари, алге-додачи храни. Млеко и млечни производи у макробиотици и ајурведи. Компатибилне и инкопатибилне намирнице. Холистички приступ исхрани и здрављу. Бројсова дијета. Исхрана по крвим групама. Месна исхрана.			
Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)			
На вежбама ће студенти применити стечена знања уз дијететичке методе како би утврдили прехранбене навике и просечне дневне потребе за израду јеловника специфичних популационих група. Вежбе у установама колективног смештаја. При изради семинарског рада студенти ће се служити најновијом научном литературом, а кроз његову израду ће проширити своје знање једне од жељених проблематика у складу са модулом.			
Литература			
Холфорд П. (1999). Библија оптималне исхране. Прометеј, Нови Сад.			
American Dietetic Association and Dietitians of Canada (2003). Position of the American Dietetic Association and Dietitians of Canada: Vegetarians Diets. http://www.vrg.org/nutrition/2003_ADA_position_paper.pdf			
Гинтер Е. (2005). Живети без болести. Самиздат, Београд.			
Митлер Ж. (2007). Основне макробиотичке намирнице. Зрнце-сан, Београд.			
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методe извођења наставе			
Предавања, консултације, семинарски рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 30	Испит	До 70
Активност у току предавања	15	Усмени испит	70
Практична настава	0	Практични испит	0
Семинарски рад	15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТИЧАР			
Назив предмета: Спортска медицина			
Наставник: Др Светлана Стојков / Дејан Живановић			
Статус предмета: Обавезни		Тип предмета: Стручни	
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Положен испит из предмета Функционална анатомија			
Циљ предмета: Да се студенти упознају са процесима раста и развоја свих органских система као и утицајима спортских и рекреативних активности на њих; да се упознају са основним врстама спортских повреда и оштећења и начинима указивања прве помоћи, превенције и лечења.			
Исход предмета: Оспособљеност за праћење и мерење ефеката вежбања на биолошки развој и предузимање мера и активности за превенцију повреда и оштећења током бављења физичком активношћу.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Систематско место човека у природи, биолошке законитости раста и развоја, периоди развоја човека. Развоји органских система. Физичка зрелост детета, акцелерација. Жена и спорт. Физичко вежбање и здравље. Спортска патологија. Исхрана спортиста. Употреба суплемената у спорту. Законска регулатива контроле суплемената. Допинг и борба против допинга у спорту. Спортски тренинг и типови тренинга. Улога спорта и рекреације по модерној теорији функционалних система у пријему и адаптацији организма на штетне ефекте стреса. Појава претренираности и њена импликација на функционалне способности спортиста, појава повреда. Хронобиологија и њен значај у спорту. Циркадијални ритмови. Спортске повреде-начин настанка, превенција, дијагностиковање, лечење и рехабилитација. <i>Практична настава</i> Телесна композиција. Спортска ергометрија.Одређивање аеробног капацитета (одређивање максималне потрошње кисеоника, “vita maxima” и “all – out” тестови, Астрандов тест, индиректни тестови).Одређивање анаеробног капацитета (“Wingate” анаеробни тест, максимална снага, просечна снага, експлозивна снага, индекс замора,одређивање кисеоничког дуга и кисеоничког дефицита). Прва помоћ код спортских повреда.			
Литература Угарковић Д (2004): Биомедицинске основе спортске медицине, СИА, Нови Сад; Мацура М (2005): Биологија развоја човека са основама спортске медицине – практикум, ФСФВ, Београд.			
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методe извођења наставе Предавања, вежбе, рад у мањим групама, самостални рад, консултације, семинарски рад			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 50	Завршни испит	До 50
активност у току предавања	15	писмени испит	
практична настава	10	усмени испит	50
семинарски рад	10	практични испит	
колоквијум-и	15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТИЧАР			
Назив предмета: Исхрана специфичних популационих група			
Наставник: Мр Лилјана Соколова / Хајналка Пожар			
Статус предмета: Обавезан		Тип предмета: Стручно-апликативни	
Број ЕСПБ: 5			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
Циљ предмета: Стицање знања и вештина о основним принципима планирања и организовања исхране деце, трудница, дојиља и старих људи.			
Исход предмета: Оспособљавање студената да самостално или у оквиру специјализованих тимова планирају и организују исхрану наведених категорија становништва.			
Садржај предмета:			
<i>Теоријска настава</i>			
Сасатав и особине мајчиног млека. Физиологија секреције. Тешкоће при дојењу. Дохрањивање. Дворсна исхрана. Вештачка исхрана одојчади. Разлике између хуманог и крављег млека. Адаптиране формуле. Специјалне формуле. Исхрана новорођенчади мале порођајне телесне масе. Исхрана у другој половини прве године живота. Исхрана предшколског и школског детета. Специфичности исхране адолесцената. Исхрана трудница и потребе у нутријентима. Исхрана дојиља. Безбедна употреба лекова и ризици њиховог уношења код трудница и дојиља. Основни принципи рационалне исхране у старијем животном добу. Пирамида правилне исхране за наведене популационе групе.			
<i>Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)</i>			
Припремање оброка и процена стања ухрањености специфичних популационих група. Сазнања ће студент проширити путем семинара, а вежбе ће му омогућити практично упознавање с дијететичким и антропометријским методама које се користе за процену састава хране и припремање оброка специфичних популационих група.			
Литература			
Степановић Р. (1991). Исхрана у педијатрији. Савремена администрација, Београд.			
Васиљевић Н. (2002). Проблеми недовољне исхране у старијих људи. Геронтолошко друштво Србије, Београд.			
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методe извођења наставе			
Предавања, вежбе, рад у мањим групама, консултације, семинарски рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 50	Испит	До 50
Активност у току предавања	5	Усмени испит	30
Практична настава	15	Практични испит	20
Колоквијум	15		
Семинарски рад	15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТИЧАР			
Назив предмета: Прехрамбена технологија 2			
Наставник: Наташа Секулић			
Статус предмета: Обавезан		Тип предмета: Стручно-апликативни	
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Положен испит прехранбена технологија 1 (за полагање испита)			
Циљ предмета: Стицање теоријског и практичног знања о физичко-хемијским сировинама за производњу прехранбених прехранбених анималних производа, као и принципима технолошких поступака производње. Оцењивања квалитета прехранбених анималних производа и оспособљавање за креативан рад у планирању исхране здравих и болесних људи.			
Исход предмета: Оспособити студенте за овладавање знањима о прехранбеним анималним производима и њиховој практичној примени у свакодневном раду.			
Садржај предмета:			
Теоријска настава			
Млеко-карактеристике и главни састојци (маст, лактоза, протеини, ензими, минералне материје, витамини). Енергетски састав млека. Значај млека у исхрани дојенчади, деце, здравих и болесних особа. Технологија млека (пастеризована, стерилизована, млечних напитака); млечних производа (ферментисаних, сирева, маслаца, кајмака) и смрзнутих десерата.			
Индустријска производња готових јела и дечје хране.			
Врсте домаћих животиња. Анатомија домаћих животиња. Класификација и категоризација стоке и перади. Јаја (хемијски састав). Животињске масти. Таксономија риба, ракова, мекушаца и шкољки.			
Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)			
Уз теоријску наставу свака поједина целина ће се додатно одрадити на вежбама. Теренске вежбе, посета Млекари Суботица. Оцена квалитета прехранбених производа животињског порекла, индустријски произведених јела и дечје хране.			
Литература			
Радетић П, Матекало-Сверак В. (2010). Месо. Задужбина Андрејевић, Београд.			
Глишић З. (2006). Производња млека. Каирос, Сремски Карловци.			
Мирић М, Шобајић С. (!990). Здравствена исправност намирница. Завод за уџбенике и наставна средства, Београд.			
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методe извођења наставе			
Предавања, вежбе, рад у мањим групама, консултације, семинарски рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 50	Испит	До 50
Активност у току предавања	10	Усмени испит	30
Практична настава	10	Практични испит	20
Колоквијум	15		
Семинарски рад	15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР		
Назив предмета: Микробиологија хране		
Наставник: Наташа Секулић		
Статус предмета: Обавезан	Тип предмета: Стручни	
Број ЕСПБ: 6		
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета		
Циљ предмета: Упознавање студената са значајем и улогом микроорганизама, као и евалуацијом анализе хране у микробиолошкој лабораторији.		
Исход предмета: Оспособљавање студената са основним појмовима анализе хране на микробиолошку исправност.		
Садржај предмета:		
<p>Теоријска настава Улога микрорганизама у животу људи. Систематика и морфологија микроорганизама. Својства микроорганизама. Бактерије. Биохемијска идентификација. Гљиве. Квасци и плесни. Систематика и морфологија. Размножавање. Цревни паразити-протисти. Размножавање. Вируси. Раст, култивисање и метаболизам микроорганизама. Храњиве подлоге. Утицај чинилаца околине. Поступци за смањење броја микробних контаминаната на неживим објектима и у околини. Механизми деловања антимикуробних агенаса. Микробни метаболизам. Производња енергије у микроорганизмима. Биохемијско деловање микроорганизама у циклусима у природи. Микроорганизми у храни. Кварење хране и узрочници кварења. Методе заштите намирница од микробног кварења. Микроорганизми и болести. Контрола микроорганизама. Сузбијање раста микроорганизама. Типични процеси кварења. Одређивање микроорганизама у намирницама. Бактериолошки показатељи загађености намирница. Микроорганизми и токсини важни у болести у људи. Микробна тровања код људи узрокована микробно - контаминираним намирницама. Сузбијање микробног кварења-принципи и методе заштите. Садржај воде у намирницама и њен утицај на раст и размножавање микроорганизама. Природна заштита намирница од микроорганизама. Утицај ниских и високих температура на раст и активност микроорганизама у намирницама. Ензими аутокаталитичког кварења. Примјена УВ и гама-зрачења, микроталаса, ултразвука и високог притиска у заштити намирница од микробног кварења. Микробиологија основних прехранбених сировина. Микробиологија пијаћих вода; Ферментираних намирница; Млека и млечних производа; Црвеног меса, производа од меса; Перади, јаја и производа од јаја; Риба и плодова мора; Функционалних и еко-намирница; Зачина; Уљарица; Свежег воћа и поврћа, сушеног воћа и поврћа; Меда; Житарица; Конзервисаних намирница. Алиментарне токсикоинфекције, раширеност, сузбијање. Микробиолошки критеријуми у контроли микробиолошког квалитета намирница. Цревни паразити.</p> <p>Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.) Сазнања ће студент проширити путем семинара, а уз теоријску наставу ће се свака поједина целина додатно одрадити на вежбама. Рад у микробиолошкој лабораторији, узимање узорака и обрада материјала, стерилизација, дезинфекција, бактериолошке технике, технике испитивања паразита и гљивица, микроскопирање, хранљиве подлоге, микробиолошки преглед вода и намирница-посета Заводу за јавно здравље Суботица.</p>		
Литература		
Ђукић Д, Јемчев В. (2004). Општа и индустријска микробиологија. Stylos, Нови сад,		
Шкрињар М. (2011). Микробиолошка контрола животних намирница. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.		
Жакула Р. (1980). Микробиологија хране. Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет.		
Број часова активне наставе: 4	Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методе извођења наставе		
Предавања, вежбе, рад у мањим групама, консултације, семинарски рад.		
Оцена знања (максимални број поена 100)		

Предиспитне обавезе	До 60	Испит	До 40
Активност у току предавања	15	Усмени испит	20
Практична настава	15	Практични испит	20
Колоквијум	15		
Семинарски рад	15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР			
Назив предмета: Имунологија и алергологија			
Наставник: Др Наташа Сабо Чампраг			
Статус предмета: Обавезан		Тип предмета: Стручни	
Број ЕСПБ: 4			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
Циљ предмета: Усвајање знања неалергисјким и алергијским облицима неподношења хране.			
Исход предмета: Оспособљавање студента за тимски рад са здравственим радницима у коме ће његова улога бити припремање obroka за пацијенте са специфичним облицима интолеранције хране и њених састојака.			
Садржај предмета:			
Теоријска настава			
Увод у имунологију. Развој и функција имуног система. Лимфоцитопоезни систем – Б и Т лимфоцити. Фагоцитни систем и његова улога у имунитету. Имуноглобулини, имунокоплекси и комплемент. Имунолошки систем дигестивног тракта. Алергија и типови алергијских реакција. Алергијски ринитис; Бронхијална астма; Атопијски дерматитис; Уртикарија; Ангиоедем; Серумска болест; Анафилакса. Неалергијска неподношљивост хране (хемијска, фармаколошка, ензимска, биолошка, психолошка). Типови и основе нутритивне алергије. Интолеранција протеина хране–Пролазни поремећаји толеранције протеина; Целијачна болест. Интолеранција дисахарида и моносахарида. Превенција атопијских болести и алергијских реакција. Тестови контроле ефекта дијететског режима исхране.			
Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)			
Нема.			
Литература			
Стојимировић Е. (1992). Педијатрија, Савремена администрација, Београд.			
Кикинђанин В. (2010). Алергијске болести. Наша књига, Београд.			
Број часова активне наставе: 3		Теоријска настава: 3	
Практична настава: 0			
Методe извођења наставе			
Предавања, вежбе, рад у мањим групама, консултације, семинарски рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		До 40	
Испит		До 60	
Активност у току предавања	10	Усмени испит	40
Практична настава	15	Практични испит	20
Семинарски рад	15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР			
Назив предмета:		Колективна исхрана	
Наставник:		Мр Лилјана Соколова / Хајналка Пожар	
Статус предмета:		Обавезни	Тип предмета: Стручно-апликативни
Број ЕСПБ: 4			
Услов: Услов за полагање је положен испит Принципи правилне исхране			
Циљ предмета: Стицање знања о савременим принципима планирања и организовања исхране и колективним установама (касарне, предшколске и школске установе, геронтолошки центри, стационарне здравствене установе)			
Исход предмета: У складу са најновијим научним сазнањима, студенти ће се стеченим знањем оспособити да успешно креирају дневне оброке за одговарајуће популационе групе, уз уважавање организационо-технолошких и институционалних карактеристика.			
Садржај предмета:			
Теоријска настава			
Савремен концепт организације процеса рада у организованој исхрани. Планирање, организација, технологија рада и контрола у објектима за колективну исхрану. Енергетске и нутритивне потребе војника обзиром на специфичност телесне активности и услове (касарна, вежбе, терен) и род војске, те специфичне нутритивне потребе жена војника. Исхрана војника и планирање дневних obroka у мирнодопским и ратним условима. Организационо структурирање колективне исхране у болничким институцијама. Модели јеловника у складу са енергетским и нутритивним потребама болесника. Примена основних принципа у организованој исхрани и систем квалитета у предшколским и школским установама према међународним стандардима (циљеви и стратегија). Принципи правилне исхране старијих особа, план исхране, организовање исхране и припрема obroka у геронтолошким центрима.			
Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)			
На вежбама ће студенти применити стечена знања уз дијететичке методе како би утврдили прехранбене навике и просечне дневне потребе за израду јеловника специфичних популационих група. Вежбе у установама колективног смештаја. При изради семинарског рада студенти ће се служити најновијом научном литературом, а кроз његову израду ће проширити своје знање једне од жељених проблематика у складу са модулом.			
Литература			
Новаковић Б, Миросављевић М. (2005). Хигијена исхране. Едиција уџбеници, Медицински факултет у Новом Саду.			
Тешановић Б. (2009) Исхрана војске у рату. Војноиздавачки завод, Београд.			
Паризовка Ј. Nutrition, Physical Activity, and Health in Early Life. Taylor and Francis, United Kingdom.			
Spears С. Marian (2000): Foodservice Organizations 4th ed. Prentice Hall, New Jersey.			
Connie В, Christine R. (2009). Handbook of Clinical Nutrition and Aging (Nutrition and Health). Humana Press, New Jersey.			
Број часова активне наставе: 3		Теоријска настава: 2	Практична настава: 1
Методe извођења наставе			
Предавања, консултације, семинарски рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 50	Испит	До 50
Активност у току предавања	5	Усмени испит	30
Практична настава	15	Практични испит	20
Колоквијум	15		
Семинарски рад	15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТИЧАР	
Назив предмета:	Корак до здравља
Наставник:	Др Светлана Стојков / Дејан Живановић
Статус предмета:	Изборни Тип предмета: Стручни
Број ЕСПБ: 6	
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета	
<p>Циљ предмета: да студенти усвоје знања из области превенције болести повреда и насиља неопходне за:самостални васпитно образовни у рад са децом предшколског узраста у области превенције болести повреда и насиља; самостални избор метода, облика и средстава за остваривње активности у раду са предшколском децом у области превенције болести повреда и насиља; развијање здравствене културе понашања код деце предшколског узраста; развијање креативности за обликовање активности у предшколским установама у области очувања здравља и квалитета живота; организовање и извођење вежби и пројеката из превенције болести повреда и насиља.</p>	
<p>Исход предмета: да студенти стекну знање и овладају вештинама које ће код деце предшколског узраста развити: основне представе о појмовима њихово повезивање; способност посматрања и уочавања појава и односа у животној средини; вербално и ликовно описивање појмова, појава и односа у животној средини;мануелно и сценско изражавање уочених појмова, појава и односа у животној средини; радозналост и интересовање за животну средину; естетска осећања према појавама у животној средини; пожељно понашање у очувању и заштити животне средине; хумане, равноправне и толерантне односе према људима у ужој и широј животној средини; способност за употребу основних комуникационих и информационих средстава у очувању и заштити животне средине.</p>	
<p>Садржај предмета: Дефиниције основних појмова и критеријума; Програмски задаци и садржаји у области превенције болести, повреда и насиља. Формирање група. Дефинисање тема. Методологија рада. Здравље и квалитет живота. Здрави стилови живота.Тема: Здравље и животна средина Примарна превенција болести, повреда и насиља. Унапређење здравља. Тема: Лична хигијена. Примарна превенција болести респираторног тракта. Превенција капљичних инфекција. Тема: Инфекције горњег респираторног тракта. Примарна превенција болести дигестивног тракта. Превенција алиментарних инфекција. Тема: Хигијенско припремање и конзумирање хране. Примарна превенција неухрањености и гојазности. Квалитет и нутритивна вредност намирница. Тема: Пирамида исхране. Примарна превенција повреда и тровања. Развијање свести о превенцији повреда и тровања. Тема: Превенција повреда и тровања деце у кући. Превенција повреда у саобраћају. Дете - учесник у саобраћају. Тема: Заштитна средства за децу у саобраћају. Превенција повреда у вртићу. Улога васпитача у превенцији повреда у вртићу Тема: Безбедан вртић. Превенција поврда на јавном месту. Улога родитеља у превенцији повреда и тровања. Тема: Безбедност деце на јавном месту. Превенција насиља и злостављања деце. Превенција занемаривања деце Тема: Стоп насиљу над децом. Превенција сексуалне злоупотребе деце. Превенција насилног одвођења, продаје и трговине децом. Превенција насилног одвођења, продаје и трговине децом. Тема: Дечја порнографија. Средства за комуникацију и здравље. Утицај компјутера и мобилног телефона на здравље деце. Тема: Телевизор, компјутер и мобилни телефон и квалитет живота детета. Светска здравствена организација и светски дан здравља. Здравље деце, квалитет живота и животна средина. Тема: Важна је свака мајка и свако дете. Безбедна деца у безбедној заједници. Различити нивои припрема у области унапрења квалитета живота, превенцији болести, повреда и насиља: израда елабората, писане припреме и скице организације дневних активности у области заштите животне средине.</p>	
Литература	
1. Деца пре свега, Светска декларација и план акције са светског самита за децу,	

Конвенција о правима детета, УНИЦЕФ, Њујорк, 1990.
 2. Миланков М.: Трауматизам у деце; ВМАП, Нови Сад, 1994.
 3. Миланков М.. Безбедна заједница-живот без повреда; НЦППБ Нови Сад, 2008.
 4. Др Душан Д.Ђорђевић: Развојна психологија, Дечје новине, Горњи Милановац, 1988.
 5. Марко Марковић: Телесни развој и здравствено васпитање, Виша школа за образовање васпитача, Шабац, 1996.
 6. Телесни развој детета и здравствено васпитање, Стручна заједница образовних организација Србије, Виша школа за образовање васпитача, 1997. Београд

Број часова активне наставе: 4 Теоријска настава: 2 Практична настава: 2

Методe извођења наставе:

Наставни процес је организован у складу са Болоњском конвенцијом. Настава је креативна, интерактивна, кооперативна, партнерска, демократична. Предавања се одвијају вербалном и дијалогском методом, фронтално. Вежбе се одвијају у групама, уз темељну анализу писаних припрема, изналажење нових идеја и неговање активне критичке дискусије уз евалуације целокупне активности и наставника и студената. За предавања и вежбе се користе сва доступна наставна средства и помагала. Консултације се одвијају једанпут недељно, индивидуалним радом наставника са студентима. Вредновање рада студената обухвата све инструменте савремене методичке евалуације.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	До 60	Испит	До 40
Активност у току предавања	5	Завршни усмени испит	20
Активност на вежбама	5	Завршни писмени испит	20
Колоквијум-и (2)	20		
Добровољни рад у заједници	10		
Семинарски рад	20		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР			
Назив предмета: Дијететски суплементи и нутрацеутици			
Наставник: Др Наташа Сабо Чампраг			
Статус предмета: Изборни		Тип предмета: Стручно-апликативни	
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
Циљ предмета: Упознавање студената са дијететским суплементима и нутрацеутицима, предностима и могућим ризицима употребе.			
Исход предмета: Свеобухватно усвајање садржаја предмета и могућност примене знања у свакодневной пракси.			
Садржај предмета:			
Теоријска настава			
Дијететски суплементи (витамини, минерали, биљке и њени делови, аминокиселине). Потенцијални корисници дијететских суплемената. Ризици употребе дијететских суплемената. Употреба дијететских суплемената код спортиста. Законска регулатива – правилник о здравственој исправности дијететских производа. Функционална храна (подручје примене). Примери фортификације. Стероиди–врсте, ефекат и штетне последице по организам. Нутрацеутици–концепт, биоактивни хемијски састојци. Биолошки и метаболички ефекти нутрацеутика, енергетска вредност. Глукозамин–дериват глукозе (терапија артроза). Омега–3 масне киселине (примарна и секундарна кардиоваскуларна превенција). Моноцолина К–статински ефекат.			
Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)			
На вежбама ће студенти применити стечена знања уз дијететичке методе како би утврдили прехранбене навике и просечне дневне потребе за израду јеловника специфичних популационих група. Вежбе у установама колективног смештаја. При изради семинарског рада студенти ће се служити најновијом научном литературом, а кроз његову израду ће проширити своје знање једне од жељених проблематика у складу са модулом.			
Литература			
Бурк Ј. (2009). Практична спортска исхрана. Хелета, Београд. Federal Government Agencies: Administration on Aging, DHHS http://www.aoa.gov National Institutes of Health, DHHS: Office of Dietary Supplements http://dietary-supplements.info.nih.gov Food and Drug Administration, DHHS, Center for Food Safety and Applied Nutrition http://www.cfsan.fda.gov/~dms/supplmnt.html Functional Foods for Health (FFH). http://www.ag.uiuc.edu/~ffh/ Правилник о здравственој исправности дијететских производа (Сл. Гласник РС бр.45/од 3 јула 2010)			
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методe извођења наставе			
Предавања, вежбе, рад у мањим групама, консултације, семинарски рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 50	Испит	До 50
Активност у току предавања	10	Усмени испит	30
Практична настава	10	Практични испит	20
Колоквијум	15		
Семинарски рад	15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР				
Назив предмета: Дијететика 1				
Наставник: Мр Лилјана Соколова / Хајналка Пожар				
Статус предмета: Обавезан		Тип предмета: Стручно-апликативни		
Број ЕСПБ: 7				
Услов: Услов за полагање је положен испит Принципи правилне исхране				
Циљ предмета: Усвајање знања о протеинско–енергетским дефицијенцијама и специфичним дефицитним болестима.				
Исход предмета: Оспособљавање студента да примени одговарајућа знања и вештине у дијетотерапији болести неправилне исхране које настају услед дефицијенције нутријената, и њихово спровођење у пракси према налогу лекара који одређује дијету.				
Садржај предмета:				
Теоријска настава				
Потребе у енергетским, градивним и заштитним материјама, број и распоред obroka. Протеинско–енергетска потхрањеност. Дистрофија (дефиниција, етиопатогенеза, клиничка слика, дијететски приступ, ток и прогноза). Квашиоркор (дефиниција, етиопатогенеза, клиничка слика, дијететски приступ, ток и прогноза). Авитаминозе и хипервитаминозе хидро и липосолубилних витамина. Витамин Д–улога у организму, превенција рахита и остеопорозе. Остеомалација. Недостатак олигоелемената – гвожђа, јода и флуора. Кериес и болести зуба које настају као последица поремећаја нутријената. Витаминске зависности као наследне болести. Поремећаја у једењу–анорексиа нервоза, булимија, емоционално преједање (етиологија, патофизиологија, клиничка слика, психолошка помоћ, исхрана).				
Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)				
Практично састављање дијета и израда јеловника код болести недовољне исхране које се обрађују на теоријској настави. У оквиру вежби студенти посећују саветовалиште за исхрану.				
Литература				
Даничић В. (2012). Витаминологија, 4 издање. Graphic Studio, Београд.				
Степановић Р. (1991). Исхрана у педијатрији. Медицинска књига, Београд, Загреб.				
Стојимировић Е. (1992). Педијатрија, Савремена администрација, Београд.				
Број часова активне наставе: 6		Теоријска настава: 4	Практична настава: 2	
Методe извођења наставе				
Предавања, вежбе, рад у мањим групама, консултације, семинарски рад.				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе		До 60	Испит	До 40
Активност у току предавања		15	Усмени испит	20
Практична настава		15	Практични испит	20
Колоквијум 1		15		
Колоквијум 2		15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТИЧАР			
Назив предмета:		Гојазност и болести преобилне исхране	
Наставник:		Др Светлана Стојков / Дејан Живановић	
Статус предмета:		Обавезан	Тип предмета: Стручно-апликативни
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Услов за полагање је положен испит Принципи правилне исхране			
Циљ предмета: Усвајање знања о гојазности и болестима које из ње проистичу, могућим ризицима по здравље, приступу и лечењу.			
Исход предмета: Оспособљавање студента за да примени одржавајућа знања и вештине у дијетотерапији болести које настају услед преобилне исхране и њихово спровођење у пракси према налогу лекара који одређује дијету.			
Садржај предмета:			
Теоријска настава			
<p>Гојазност од епидемиологије и етиологије до састава тела, технике за мерење масног ткива, секундарних узрока гојазности, те компликација и регулисања гојазности (употреба лекова и додатака исхрани, одржавање смањене телесне масе, превенција). Критички приступ лековима за мршављење и додацима исхрани. Инсулинска резистенција и метаболички синдром. Здравствени и културолошки значај гојазности. Гојазност као глобални светски проблем. Здравствени проблем гојазности у Србији. Значај едукације у превенцији гојазности. Повишен крвни притисак, дијабетес мелитус тип 2, кардиваскуларна и цереброваскуларна обољења, психолошки поремећаји као последица прекомерне телесне тежине. Примарна, секундарна и терцијарна превенција гојазности. Утицај физичке активности у лечењу гојазности. Хирушки приступ у лечењу гојазности. Структурирање дијета код прекомерне телесне тежине.</p>			
Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)			
Практично састављање дијета и израда јеловника код гојазности и болести преобилне исхране које се обрађују на теоријској настави. У оквиру вежби студенти посећују саветовалиште за исхрану.			
Литература			
Mahnan LK, Escott-Stump S. (2004) Kraus's Food, Nutrition and Diet Therapy, 11th ed. Elsevier, New York.			
Ивковић-Лазар Т. (1992). Гојазност. Београд, Медицинска књига.			
Harcombe Z. (2010). The Obesity Epidemic: What Caused It? How Can We Stop It? Columbus Publishing, New York.			
American Dietetic Association, www.eatright.org			
Број часова активне наставе: 5		Теоријска настава: 3	Практична настава: 2
Методe извођења наставе			
Предавања, вежбе, рад у мањим групама, консултације, семинарски рад. Практично састављање дијета и израда јеловника код гојазности и болести које изазива прекомерна тежина које се обрађују на теоријској настави. У оквиру вежби студенти посећују саветовалиште за исхрану.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 50	Испит	До 50
Активност у току предавања	10	Усмени испит	30
Практична настава	15	Практични испит	20
Колоквијум	15		
Семинарски рад	10		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР			
Назив предмета: Информатика и рачунарство			
Наставник: Др Славољуб Хилченко			
Статус предмета: Обавезни		Тип предмета: Академско-општеобразовни	
Број ЕСПБ: 5			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
Циљ предмета: Овладавање основним појмовима из информатике и рачунарства и њихове примене у нутриционизму. Подстицање студената да упознају могућности и стичу сазнања која пружа информатика са рачунарством у састављању дијета. <input type="checkbox"/> Стицање основне рачунарске писмености и оспособљавање студената за коришћење рачунара у даљем школовању и будућем раду.			
Исход предмета: <input type="checkbox"/> Усвојени појмови из информатике и рачунарства. Познавање и рад на информатичким технологијама кроз стандардни апликативни софтвер и њихова примена.			
Садржај предмета: Теоријска настава <input type="checkbox"/> Предмет, циљ и задаци изучавања информатике и рачунарства. Значај рачунарства и информатике у савременом друштву. <input type="checkbox"/> Састав рачунарског система и његова структура. Опис и функције уређаја рачунарског система. Повезивање уређаја рачунара у систем. Начин коришћења и мере заштите корисника и опреме. Архитектура рачунарског система. Hardware. Software. <input type="checkbox"/> Графички оперативни системи-особине и могућности, рад са прозорима и иконама, графичко окружење, вишепрограмски рад. Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.) Софтвер за уношење и обрађивање текста на рачунару. Софтвер за прављење дијета, самостални рад у састављању одговарајућих дијета. Програм за мултимедијалне презентације. Рачунарске комуникације.			
Литература Надрљански Ђ, Надрљански М.(2007). Основе информатике, Свеучилиште у Сплиту, Филозофски факултет, Сплит. Солеша Д., Надрљански Ђ. (2007). Информатика. Педагошки факултет, Сомбор. Сотировић В, Егић Б. (2005). Информатичке технологије. Универзитет у Новом Саду, Технички факултет "Михајло Пупин", Зрењанин. Програми који се користе за израду дијета.			
Број часова активне наставе: 3		Теоријска настава: 2	Практична настава: 1
Методe извођења наставе Часови се изводе на рачунарима. Кабинет је опремљен умреженим рачунарима. Рад подразумева једног студента за једним рачунаром.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 40	Испит	До 60
Активност у току предавања	10	Усмени испит	20
Практична настава	20	Практични испит	40
Колоквијум	10		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТИЧАР			
Назив предмета: Психологија исхране			
Наставник: Др Јасмина Кнежевић / Јелена Блануша			
Статус предмета: Обавезни		Тип предмета: Стручни	
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
Циљ предмета: Овладавање основним психолошким и социолошким појмовима. Упознавање са основним методолошким приступима проучавања личности. Оспособљавање за практичну примену психолошких знања приликом обављања будућег позива. Проучавање историјски променљивих али и стабилних друштвених појава везаних са исхрану.			
Исход предмета: Студент треба да: 1) Покаже да познаје методе и технике психолошког истраживања; 2) Да зна шта чини органску основу психичког живота; 3) Покаже да познаје факторе развоја личности и њихов утицај на развој појединих психичких процеса и личности у целини; 4) Покаже да зна развој и карактеристике психичких процеса (сазнајне, емоционалне, вољне) и психичких особина; 5) Познаје структуру, динамику личности; 6) Овлада проблемима проучавања понашања људи у различитим социјалним ситуацијама везаним за исхрану.			
Садржај предмета: <i>Теоријска настава</i> Упознавање са циљевима наставе, садржајем предмета, обавезама и начином рада; Предмет, задаци, методе и технике развојне психологије. Развитак кулинарских култура. Етнолошко истраживање хране. Нутриционистички трендови. Модели конзумирања хране. Несташица и обиље. Прехрамбена технологија и њен утицај. Утицај миграција на исхрану. Исхрана изван домаћинства. Кување код куће. Исхрана у институцијама. Заједнички оброци и друштво. Емоционални и социјални аспекти храњења. Поремећаји прехрамбеног понашања. Анорексија нервоза и Булимија. Здравствена веровања о исхрани и здрављу. <i>Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)</i> Примена појединих метода и техника; Испитивање психичких процеса; Анализа резултата вежби; Одбрана семинарских радова.			
Литература 1. Рот Н, Радоњић, С. (више издања): Општа психологија. Завод за уџбенике и наставна средства, Београд. 2. Рот Н. (1988). Психологија личности. Завод за уџбенике и наставна средства, Београд. 3. Хрњица С. (1988). Општа психологија са психологијом личности. Научна књига, Београд. 4. Видојевић З. (1997). Увод у социологију. Образовни информатор, Београд.			
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методe извођења наставе Предавања се изводе претежно вербалном и дијалогском методом, уз кориштење наставних помагала. Вежбе се одвијају по групама у виду панел дискусија, рада у паровима, где ће се презентовати урађене вежбе и одбрана семинарских радова. Консултације се обављају у индивидуалним контактима са студентима.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 30	Испит	До 70
Активност у току предавања	5	Писмени испит-тест	30
Практична настава - вежбе	10	Усмени испит	40
Семинарски, есеји	15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР				
Назив предмета:		Пробиотици и стартер културе		
Наставник:		Наташа Секулић		
Статус предмета:		Изборни	Тип предмета: Стручно-апликативни	
Број ЕСПБ: 6				
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета				
Циљ предмета: Упознавање студената са значајем пробиотика и стартер култура у модерном нутриционизму.				
Исход предмета: Усвајање знања о улози пробиотика, пребиотика, синбиотика и стартер култура у технолошким процесима производње хране, превенцији болести и лечењу.				
Садржај предмета:				
Теоријска настава				
Таксономија и филогенеза бактерија млечне киселине као и њихове биохемијске и физиолошке карактеристике. Бактерије млечне киселине као пробиотици. Историјат развоја пробиотика. Аутохтона микрофлора гастроинтестиналног тракта. Микробне и метаболичке интеракције с алохтоном (пробиотичком) културом у гастроинтестиналном тракту. Избор сојева за пробиотичку примену. Механизам деловања пробиотика. Здравствени учинци пробиотика. Дефиниција и механизам деловања пребиотика. Здравствени учинци пребиотика. Комбинована употреба пробиотика и пребиотика– синбиотици. Дефиниција и историјат развоја стартер култура. Улога стартер култура у конзервирању хране. Производња бактериоцина и других антимикробних супстанци. Типови стартер култура. Добијање концентрованих стартер култура. Улога плаزمиди у стартер културама. Општи и специфични критеријуми за избор стартер култура. Стартер културе у ферментацији млечних производа. Стартер културе за јабучно-млечну ферментацију вина. Стартер културе за ферментацију меса и рибе. Стартер културе за конзервирање поврћа. Производња киселог купуса. Ферментација краставаца. Ферментација маслина. Стартер културе за силажу. Стартер културе за производњу киселих теста.				
Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)				
Примена појединих метода и техника; понављање процеса; Анализа резултата вежби; Одбрана семинарских радова.				
Литература				
Siezen RJ, Kok J, Abee T. (2002): Lactic acid bacteria: genetic, metabolism and applications, Dordrecht, Kluwer Academic Publishers.				
FAO/WHO. 2002. Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. http://www.who.int/foodsafety/fsmanagement/en/probiotic_guidelines.pdf				
Gilliland SE. (1985). Bacterial starter cultures for foods. CRS Press, Boca Raton, USA.				
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2	
Методe извођења наставе				
Предавања, консултације, семинарски рад.				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе		До 40	Испит	До 60
Активност у току предавања		10	Усмени испит	20
Практична настава		0	Практични испит	0
Колоквијум		15		
Семинарски рад		15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТИЧАР			
Назив предмета: Перспективе исхране у 21. веку			
Наставник: Наташа Секулић			
Статус предмета: Изборни		Тип предмета: Стручно-апликативни	
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
Циљ предмета: Током предавања студент ће се упознати са најновијим научним достигнућима у области науке о исхрани уз детаљну обраду области из нове и генетски модификоване хране.			
Исход предмета: Усвајање сазнања о новим врстама хране и њиховом значају, као и критички приступ и перспективе исхране становништва у 21 веку.			
Садржај предмета: <i>Теоријска настава</i> Дефиниција појмова: нова храна, нутрицеутик, функционална храна, дијететска храна, биоактивне супстанце, био храна, генетски модификована храна. Посебне категорије функционалне хране (храна за мозак, антиоксидативна храна, храна за јачање имунитета, храна за подмлађивање, храна за мршављење, антитуморска храна). Категорије нове хране. Нанотехнологија. Врсте генетски модификоване хране–биљна и животињска. Контраверзе и економски значај генетски модификоване хране. Међународна регулатива и забране генетски модификоване хране. Генетски модификовани микроорганизми. Исхрана и људски геном. Ризици генетски модификоване хране. Поступци за доказивање генетичких модификација. Поступци креирања, производње, конзервирања и паковања нове хране. Законска регулатива РС. <i>Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)</i> Примена појединих метода и техника; понављање процеса; Анализа резултата вежби; Одбрана семинарских радова.			
Литература Закон о безбедности хране РС American Dietetic Association, www.eatright.org World Health Organization, www.who.int British Nutrition Foundation, www.nutrition.org.uk Ovid, www.gateway.ut.ovid.com American Society for Nutritional Sciences, www.nutrition.org Научни и стручни чланци из подручја модула.			
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методe извођења наставе Кроз вежбе и семинаре студенти ће изабрати неколико задатих тема и на основу научних сепарата презентовати научна сазнања на популаран начин.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 40	Испит	До 60
Активност у току предавања	10	Усмени испит	40
Практична настава	0	Практични испит	20
Колоквијум	15		
Семинарски рад	15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР			
Назив предмета: Токсикологија			
Наставник: Др Светлана Стојков			
Статус предмета: Обавезан		Тип предмета: Стручни	
Број ЕСПБ: 5			
Услов: Предуслов за излазак на испит је положен испит из предмета Хемија и биохемија хране и Сигурност и безбедност хране			
Циљ предмета: Упознавање студената са токсинима у храни, њиховом пореклу, врсти и начинима деловања.			
Исход предмета: Усвајање знања из токсикологије која ће омогућити превенцију тровања, идентификацију токсина и спречавање настанка токсичних ефеката.			
Садржај предмета:			
Теоријска настава			
Дефиниције појмова у токсикологији, врсте токсичких супстанци, основе квантитативних аспеката токсичности. Основе понашања токсиканата на молекуларно–ћелијском нивоу, пролазак кроз ћелијску мембрану. Тестови токсичности. Расподела и кумулација токсиканата у организму и биотрансформације у Фази 1 и Фази 2, токсичко деловање у организму-биодинамика и излучивање. Загађеност околине, с нагласком на најчешће контаминанте у храни као последица загађености околине (метали, пестициди). Хормони и биљни токсини у храни. Одређивању АДИ вредности код појединих група људске популације, сигурности хране код примене генске технологије, извори ризика. Биљни токсини, хормони у храни. Тестови мутагености. Тератогенеза. Контаминети вода за пиће. Процена здравственог ризика адитива и резидуа контаминената присутних у храни. Одређивање прихватљивог дневног уноса, МДК, процена уноса контаминената храном.			
Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)			
На семинарима ће студенти свладати основна знања примене биолошких, физикалних и хемијских метода за одређивање токсиканата у храни.			
Литература			
Основна:			
Виторовић С, Милошевић М. (2002), Основи токсикологије са елементима Екотоксикологије. Велартис, Београд.			
Мирић М, Шобајић С. (2002). Здравствена исправност намирница. Завод за уџбенике и наставна средства, Београд.			
Допунска:			
Timbrell J. (2000). Principles of Biochemical Toxicology, 3. ed. Taylor&Francis. London.			
Timbrell J. (1995). Introduction to Toxicology, 2. ed. Taylor&Francis, London.			
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 4	
Практична настава: 0			
Методe извођења наставе			
Предавања, консултације, семинарски рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	До 50	Испит	До 50
Активност у току предавања	5	Усмени испит	50
Практична настава	15	Практични испит	0
Колоквијум	15		
Семинарски рад	15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР			
Назив предмета: Дијететика 2			
Наставник: Мр Лидјана Соколова / Хајналка Пожар			
Статус предмета: Обавезни		Тип предмета: Стручно-апликативни	
Број ЕСПБ: 7			
Услов: Услов за полагање је положен испит Дијететика 1			
Циљ предмета: Усвајање знања и вештина о исхрани код поремећаја метаболизма у обољењима дигестивног и кардиоваскуларног система, обољењима бубрега, малигним обољењима и другим патолошким стањима.			
Исход предмета: Оспособљавање студента за примену одржавајућих знања и вештина у дијетотерапији болести гастроинтестиналних и кардиоваскуларних обољења, обољењима бубрега, малигним обољењима, заразним обољењима, хирушким, психијатријским и неуролошким обољењима, болестима метаболизма и њихово спровођење у пракси према налогу лекара који одређује дијету.			
Садржај предмета: <p>Теоријска настава Начела дијетотерапије и организације болничке исхране. Превентивна и дијетотерапијска улога исхране (потребе у макро и микро нутријентима, фито и зоохемикалије дозвољене, препоручене и недозвољене намирнице, број и распоред оброка и друге специфичности дијета) код поремећаја метаболизма (шећерна болест, хиперлипидемије, гихт), код кардиоваскуларних болести (артеријска хипертензија, атеросклероза, компензована и декомпензована срчана обољења), код малигних болести, заразних болести, хируршких болесника, опекотина, поремећаја ацидобазне равнотеже, код неуролошких и психијатријских болесника. Дијетотерапијска улога исхране код акутних и хроничних дијареалних поремећаја као и код обољења дигестивног система и унутрашњих органа (обољења усне дупље, ждрела и једњака, гастритиса, улкусне болести, констипације, обољења јетре, жучне кесице и панкреаса)–потребе у енергетским, градивним и заштитним материјама, број и распоред оброка и друге специфичности у дијетотерапији. Клиничка исхрана у ужем смислу (ентерална и парентерална терапија). Безглутенске намирнице и састав оброка код пацијената са целијачном болести.</p> <p>Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.) У склопу вежби студент се упознаје са организацијом болничке исхране, радом дневних болница и са методама у процени нутритивног статуса (биохемијске методе и клинички преглед) на одељењима и у биохемијским лабораторијама, те израдом дијета специфичних за одређена обољења.</p>			
Литература Николић М. (2008). Дијететика. WUS Austria, Медицински факултет, Ниш. Степановић Р. (1991). Исхрана у педијатрији. Медицинска књига Београд, Загреб. Стојимировић Е. (1992). Педијатрија. Савремена администрација, Београд. Таблице састава намирница			
Број часова активне наставе: 6		Теоријска настава: 4	Практична настава: 2
Методe извођења наставе У оквиру вежби студенти посећују болницу. Предавања, вежбе, семинари, практични рад, колоквијум.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		До 60	Испит
Активност у току предавања		15	Усмени испит
Практична настава		15	Практични испит
Колоквијум(и)		15	
Семинарски рад		15	

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР				
Назив предмета: Екологија				
Наставник: Др Наташа Сабо Чампраг				
Статус предмета: Обавезни		Тип предмета: Стручни		
Број ЕСПБ: 3				
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета				
Циљ предмета: Стицање знања о човековој околини, утицају човека на околину, околине на човека и производњи здраве хране.				
Исход предмета: Оспособљавање студента за превенције оштећења животне средине као и санацију насталих.				
Садржај предмета: <i>Теоријска настава</i> Развој екологије. Екологија: појам и подела. Нормативно-правне детерминанте. Екологија и друштвене науке. Политичка екологија. Становништво и околина. Аграрна револуција. Индустриска револуција. Друштвена и политичка околина као битан услов за производњу хране. Образовање о екологији и производња здраве хране. Развој свести о саставу и здравственој исправности хране. Образовање о екологији и производња здраве хране. Стопа прираста становништва и производња хране. Психички и социјални поремсћаји као последица загађене хране. Еколошка култура и производња здраве хране. Политичка и социјална решења за радикалне промене у односу човека према производњи хране. Околина у непосредној будућности. Утицај ДДД заштите на различите екосистеме. <i>Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)</i> Примена појединих метода и техника; понављање процеса; Анализа резултата вежби; Одбрана семинарских радова.				
Литература Љешевић М. (2002). Урбана екологија. Центар за животну средину, Београд. Коцијанчић Р. (2002). Хигијена. Завод за уџбенике и наставна средства, Београд. Закон о заштити животне средине (Сл.ГлРС 66/91) Валић Ф. (2001). Здравствена екологија. Медицинска наклада, Загреб. Матановић В. (2003). Како да сачувамо свет око нас. Нијанса, Земун.				
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2	
Методe извођења наставе Предавања, консултације, семинарски рад.				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе		До 30	Испит	До 70
Активност у току предавања		15	Усмени испит	70
Практична настава		0	Практични испит	0
Семинарски рад		15		

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТИЧАР			
Назив предмета: Менаџмент			
Наставник: Др Мирослав Чавлин			
Статус предмета: Обавезни		Тип предмета: Академско-општеобразовни	
Број ЕСПБ: 4			
Услов: Нема посебних услова за слушање предмета			
Циљ предмета: Предмет је оријентисан на представљање менаџмента као науке, практичне вештине и професионалне активности. Менаџмент у исхрани треба да пружи студенту основне информације о менаџменту и менаџерима са становишта процеса, тј. Функција знања које треба да имају менаџери у 21. веку. Наглашава се значај менаџерских улога у нутриционизму. Овај предмет представља основу, тј. Општа знања теорије и праксе менаџмента који служе као оквир за изучавање специфичности управљања и организовања рада у болницама и здравственим установама, предшколским и школским објектима као и геронтолошким центрима.			
Исход предмета: Студенти ће бити оспособљени за критичку процену теорије менаџмента као и употребу исте у пракси. Такође, студенти ће бити оспособљени за критичко разумевање и примену савремених техника у планирању, организовању, вођењу и контроли управљачких процеса.			
Садржај предмета: <i>Теоријска настава</i> У оквиру наставе о вог предмета обухваћене су следеће тематске целине: Појам и значај менаџмента; Менаџери; Теорија менаџмента; Организација и окружење; Савремени менаџмент; Планирање; Организације; Лидерство и контрола као менаџерске функције. <i>Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)</i> Вежбе, рад у групама–презентују се семинарски радови и води се дискусија о темама наставног програма.			
Литература Адижес И. (1979). Управљање променама: Моћ узајамног поштовања и поверења у приватном и породичном животу, послу и друштву. Прометеј, Нови Сад. Дамјановић М. (1990). Менаџерска револуција. Завод за уџбенике и наставна средства, Београд. Машић Б. (2000). Менаџмент–школе и нови приступи. Економски факултет, Бања Лука.			
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методе извођења наставе Предавања, вежбе, рад у мањим групама, консултације, семинарски рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена 50	Завршни испит	50
Активност у току предавања	До 15	Писмени испит	30
Практична настава	До 10	Усмени испит	20
Семинарски рад	До 15		
Колоквијум(и)	До 10		

Табела 5.2А Спецификација стручне праксе

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР			
Назив предмета: Предипломска пракса из стручно-апликативних предмета			
Наставник: Др. мед. Сања Шумоња / Асист. Хајналка Пожар			
Статус предмета: Обавезни		Тип предмета: Стручно-апликативни	
Број ЕСПБ: 5			
Услов: Предходно одслушани предмети из 5 семестара основних струковних студија – струковни нутрициониста-дијететичар.			
Циљ предмета: Практична едукација за струковне нутриционисте-дијететичаре који треба да усвоје вештине и знања које се примењују у оквиру тимског рада у савременој области о исхрани. Да се студент током практичног рада оспособи да стечена теоријска знања преточи у праксу.			
Исход предмета: Додатна практична настава и савладане вештине омогућавају укључивање у тимски рад у циљу остваривања стеченог теоријског знања. Оспособљавање самосталног обављање послова који су из домена струке. Препознавање потребе за континуираном едукацијом током целе професионалне каријере у циљу праћења најновијих релевантних научних достигнућа.			
Садржај предмета: <i>Теоријска настава</i> Нема. <i>Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)</i> Студент обавља предипломску праксу из стручно-апликативних предмета у објектима предшколских (5 радних дана по 6 часова), школским установама (или домовима за ученике) које самостално припремају оброке (5 радних дана по 6 часова). Рад у саветовалишту за исхрану (5 радних дана по 6 часова), болници (10 радних дана по 6 часова), геронтолошком центру (5 радних дана по 6 часова). Укупно трајање практичне наставе од 6 недеља (180 часова). Истовремено се студенти оспособљавају за обављање послова организовања и руковођења радним целинама, и извршавање сложенијих радних задатака. Усвајање и примена нових сазнања и поступака у раду као и перманентну едукацију уз рад.			
Литература Коришћење литературе и њихова практична примена из свих предмета програма основних струковних студија-струковни нутрициониста дијететичар.			
Број часова активне наставе: 30		Теоријска настава: 0	Практична настава: 30
Методе извођења наставе Студент обавља стручну праксу уз ментора из изабраних области. У току обављања стручне праксе приступа изради завршног стручног рада.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	0	Завршни испит	100
Активност у току предавања	0	Писмени испит	0
Практична настава	0	Усмени испит	0
Семинарски рад	0	Активност и обавезно присуство	100

Табела 5.2Б Спецификација завршног рада

Студијски програм: СТРУКОВНИ НУТРИЦИОНИСТА ДИЈЕТЕТИЧАР			
Назив предмета: Завршни стручни рад			
Наставник			
Статус предмета: Обавезни		Тип предмета: Стручно-апликативни	
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Положени сви испити са студијског програма основних струковних студија – струковни нутрициониста-дијететичар.			
Циљ предмета Завршни рад студената струковних студија представља студијски рад студената у коме се они упознају са методологијом процедура у изабраној теми. На тај начин се будући струковни нутриционисти дијететичари упознају са најновијим достигнућима у датој области и његовој улози у тимском раду. При томе, они треба да презентују оспособљеност за: <ul style="list-style-type: none"> - коришћење најсавременијих технологија и средстава, која ће бити примењена током актуелне проблематике која је предмет дипломског рада, као и - употребу информационих система за претраживање иностраних и домаћих база података. 			
Исход предмета Након одбране дипломског рада, струковни дијететичар нутрициониста је уведен у методологију истраживачког рада, упознат са фазама истраживачког рада од постављања циља, преко добијања резултата и коментара истих, као и презентовања изведених закључака у изабраној области. Избором теме и њеном успешном одбраном, врши се и делимично усмеравање струковних дијететичара нутрициониста у њиховом даљем практичном раду и перманентној едукацији.			
Садржај предмета: <i>Теоријска настава</i> Нема. <i>Практична настава (вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад и сл.)</i> Наставно-научно веће Високе школе струковних студија за образовање васпитача и тренера усваја теме дипломских радова. Комисију за одбрану дипломског рада од три члана, коју чине наставници, а именује директор на предлог ментора. Ментор је обавезан члан комисије и мора бити професор или предавач на предмету на коме студент ради дипломски рад. Дипломски рад има следеће елементе: Увод, Општи део (литературни преглед проблема), Материјал и Методе, Резултате, Дискусију, Закључак, Кратак садржај на српском и енглеском језику и Литературу. О обављеном дипломском испиту води се записник, који мора да садржи назив теме, име кандидата, имена чланова комисије, место и време одбране и оцену дипломског рада. Оцена дипломског испита улази у просечну оцену студента. Одбрањен дипломски рад се оцењује оценом од 6 до 10. Неодбрањен дипломски рад се оцењује оценом 5. Студент који није положио дипломски испит може тражити да му се одобри друга тема, која је по правилу из друге области и по поступку који је истоветан као и за прву.			
Литература Изабрана штампана и електронска литература од стране ментора и студента.			
Број часова активне наставе:		Теоријска настава:	Практична настава:
Методe извођења наставе Одбрана дипломског рада студента струковних студија је усмена и јавна. Она се изводи у просторијама Високе школе струковних студија за образовање васпитача и тренера у Суботици. Током усмене одбране дипломског рада могу се користити мултимедијалне презентације (компјутерске презентације, видео презентације).			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	0	Завршни испит	До 100
Активност у току предавања		Писмени испит	
Практична настава		Усмени испит	
Семинарски рад		Одбрана завршног рада	50-100