

## Стандард 5: Курикулум

Курикулум студијског програма садржи листу и структуру обавезних и изборних предмета и модула и њихов опис.

Основне струковне студије Нутриционизам за стицање стручног назива струковни нутрициониста дијететичар трају 3 године и изводе се у 6 семестара. Настава на свим предметима одвија се једносеместрално у складу са планом извођења наставе. Према наставном програму предвиђено је укупно 24 обавезних предмета. Програм садржи 6 изборних блокова, по један у сваком семестру. Изборни блокови у првом, трећем и петом семестру садрже по 3 изборна предмета (од којих је један страни језик, а изборни блокови у другом, четвртном и шестом семестру садрже по 2 изборна предмета, што све заједно чини укупно 15 изборних предмета, односно чини проценат изборности у вредности од 16,67% (минимално по стандарду је 10% по препорукама Националног савета за високо образовање). Укупан број часова у студијском програму износи 3.600, од чега је 1.800 часова активне наставе (900 часова предавања и 900 часова вежби) и 1.800 осталих часова (стручна пракса). Студијски програм не садржи Завршни рад, већ студент завршава студије чином давања последњег испита и стицањем 180 ЕСПБ (фокусу броју часова стављен је на што већи број часова стручне праксе). Процент предмета по типу (академско-општеобразовни 12,13%, стручни 34,47% и стручно-апликативни 53,40%) у складу је са захтевима *Стандарда 5 (Извештај 0.1.)*.

**У складу са наведеним параметрима, студијски програм је у потпуности усклађен** са препорукама Националног савета за високо образовање (што потврђују приложени обрасци из електронског НАТ система), као и близак *Еуропеан Дирецтиве 2005/36* која за основне струковне студије Здравствене неге налаже, а за остале профиле струковног медицинског усмерења предлаже, да наставни план мора садржати минимално 1/3 часова теоријске наставе, односно минимално 1/2 часова клиничке (практичне) наставе од укупног броја часова наставе.

Карактеристике програма у складу су са преовлађујућом праксом реномираних европских високошколских установа у којима се школују струковни нутриционисти-дијететичари, што је документовано у *Стандарду 6* наведеним примерима међународне усаглашености студијског програма.

Провера знања врши се континуирано током савлађивања наставних садржаја и на испиту. Кроз предиспитне обавезе које подразумевају уредно похађање и активност на настави, израду семинарских радова, проверу знања кроз колоквијуме и практичне тестове студент стиче 30-70 поена (од макс. 100), а на испиту 70-30 поена, зависно од карактеристика предмета.

Курикулуми свих предмета представљени су у виду *Књиге предмета (Табела 5.2.)*.

**Стручна пракса** за студенте планира се вршити делом у сопственом модерно и савремено изграђеном и опремљеном Гастро тренинг центру који је направљен искључиво за потребе стручне праксе студената осс Нутриционизам и модула Менаџмент у гастрономији, али и у још око 20 Наставних база Школе: здравствених установа (клиничких- и клиничко-болничких центара, специјалних и општих болница, домовима здравља...), козметичких салона, бања, хотела и других туристичких објеката, спортско рекреативних објеката и др... У Наставним базама Школа бира одабране сараднике за супервизоре стручне праксе који заједно са предметним наставницима брину о квалитету Стручне праксе (поред других формалних и педагошких захтева, услов за избор сарадника је формално образовање истог или вишег нивоа од вирсоке школе - 180 ЕСПБ). ИЦЕПС као Установа, иначе, тренутно има **уговор о сарадњи са преко 120 Наставних база** широм Србије.

Рачунајући и све предмете за које је предвиђена стручна пракса, Установа је за потребе овог студијског програма обезбедила сарадњу са већим бројем Наставних база у којима се обављају демо посете студената у смислу разумевања примене знања стечених у овом студијском програму у реалним условима, као и, пре свега, стручна пракса за предмете Принципи исхране и планирање менија, Дијететика и исхрана хоспитализованих пацијената, Исхрана здравих људи и специфичности у различитим фазама живота, Исхрана трудница, беба, деце и спортиста, Исхрана старих и болесних људи, Алтернативне врсте исхране, Велнес и спа програми, Хигијена, санитарна заштита и безбедност и др., али и предмети Вештине пословне комуникације, Основи информационо-комуникационих технологија, Контрола квалитета, Интернет маркетинг и др.

Наставне базе у којима стручну праксу доминантно раде студенти осс Нутриционизам су:

- Козметички салон „Дерма Ностра“, Београд (пословни огранак ИЦЕПС-а), изграђен и опремљен искључиво за стручну праксу студената смерова осс Апаратурна козметологија и осс

#### Нутриционизам

- Гастро тренинг центар салон, Нови Сад (пословни огранак ИЦЕПС-а), гради се и опрема искључиво за стручну праксу студената осс Пословна економија, модул Менаџмент у гастрономији и смера осс Нутриционизам, радови у току
- Козметички салон „Be You Laser Centar“, Београд
- Козметички салон „Beology Group (SHEN Aesthetics & Spa)“, Београд
- Хотел „Sheraton“, Нови Сад (систем Marriott, Београд)
- Хотел „Aqua Premier“, Врдник (систем Promount Group, Врдник)
- Хотел „Movenpick Resort & Spa Фрушке Терме“, Врдник
- Хотел „K Hotels Square Nine“, Београд
- Хотел „MGM Unit Hotel Mark“, Београд
- Хотел „Mama Shelter Rajićeva“, Београд
- Ресторан „Tija Noma ресторан“, Београд
- Ресторан „Iva New Balkan Cuisine“, Београд
- Универзитетски клинички центар Србије, Центар за нуклеарну мед са ПЕТ-ом, Београд
- Клиничко болнички центар „Др Драгиша Мишовић-Дедиње“, Београд
- Клиника за рехабилитацију „Др Мирослав Зотовић“, Београд
- Институт за ортопедско хируршке болести Бањица, Београд
- Специјална болница за цереброваскуларне болести „Свети Сава“, Београд
- Специјална болница за лечење и рехабилитацију „Меркур“, Врњачка Бања
- Здравствени систем Дом здравља „Madi Group“, Београд
- Дом здравља „Стари град, Београд
- Дом здравља „Палилула“, Београд
- Дом здравља „Раковица“, Београд
- Медицинско-биохемијска лабораторија „Sante“, Београд
- и др.

Списак ових и других Наставних база презентован је у *Прилогу 5.5.*

#### **Прилози за Стандард 5:**

[Извештај 0.1. НАТ софтвер: Извештај о параметрима програма НУТР БГ](#)

[Извештај 0.2. НАТ софтвер: Извештај о структури програма НУТР БГ](#)

[Извештај 0.3. НАТ софтвер: Извештај о структури програма са извођаћима НУТР БГ](#)

[Извештај 0.4. НАТ софтвер: Контрола параметара програма НУТР БГ](#)

[Извештај 0.5. НАТ софтвер: Контрола података програма НУТР БГ](#)

[Извештај 1. НАТ софтвер: Оптерећење наставника у Установи \(табела 6.3. за Установу\)](#)

[Извештај 2. НАТ софтвер: Оптерећење сарадника у Установи \(табела 6.4. за Установу\)](#)

[Извештај 3. НАТ софтвер: Провера параметара Установе](#)

[Извештај 4. НАТ софтвер: Процент предавања наставника запослених 100% за СВЕ програме Установе](#)

[Извештај 5. НАТ софтвер: Провера параметара Установе и студијских програма](#)

[Табела 5.1. Распоред предмета по семестрима и годинама студија НУТР БГ](#)

[Табела 5.2. Спецификација предмета - Књига предмета НУТР БГ](#)

[Табела 5.3. Листа изборних предмета по семестрима и годинама студија НУТР БГ](#)

[Табела 5.4. Листа предмета на студијском програму по типу предмета НУТР БГ](#)

[Блок табела 5.1. Студијски програм са изборним подручјем-модулима НУТР БГ](#)

[Прилог 5.1. Спецификација предмета - Књига предмета на сајту Установе НУТР БГ](#)

[Прилог 5.2. Одлука Савета о усвајању студијског програма НУТР БГ](#)

[Прилог 5.3. Програм НИР, односно УИР](#)

[Прилог 5.4. Решење о акредитацији НИР, односно УИР](#)

[Прилог 5.5. Уговори Установе са наставним базама – сви уговори](#)