

**ВИСОКА СТРУКОВНА ШКОЛА – ИНТЕРНАЦИОНАЛНИ ЦЕНТАР ЗА  
ПРОФЕСИОНАЛНЕ СТУДИЈЕ, БЕОГРАД**

(у даљем тексту: ИЦЕПС)

студијски програм:

основне струковне студије

**НУТРИЦИОНИЗАМ**

- седиште високошколске Установе у Београду –

**~ КЊИГА ПРЕДМЕТА ~**

Табела 5.2. Распоред предмета по семестрима и годинама студија за студијски програм осс Нутриционизам

- **Ознаке за обавезне/изборне предмета:** **О** = обавезан предмет; **ИЗБ** = изборни предмет
- **Ознаке за врсте наставе:** **п** = предавања; **в** = вежбе; **дон** = други облици наставе (индивидуални рад са студентом, пројектни рад, теренски рад...); **стир** = студијски истраживачки рад (завршни рад, предмет завршног рада...); **ост** = остало (стручна пракса...)
- **Ознаке за предмете по типу:** **АО** = академско-општеобразовни; **С** = стручни; **СА** = стручно-апликативни
- **Ознака „\*“** код осталих часова односи се на часове клиничке (стручне) праксе у Наставним базама Школе

р.б.	шифра предмета	назив предмета	сем.	активна настава				ост	ЕСПБ	обав/ изб предм	тип предм
				п	в	дон	стир /ир				
<b>ПРВА ГОДИНА</b>											
1	нутр-01	<a href="#">Основи физиологије</a>	1	30	30	0	0	0	7	О	С
2	нутр-02	<a href="#">Телесна и здравствена култура</a>	1	30	30	0	0	240*	6	О	С
3	нутр-03	<a href="#">Нутриционизам</a>	1	30	30	0	0	0	6	О	АО
4	нутр-04	<a href="#">Вештине пословне комуникације</a>	1	30	30	0	0	180*	5	О	АО
5	нутр-изб-01	Изборни блок 1	1	30	30	0	0	0	5	О	
5а	нутр-изб-01-а	<a href="#">Етика у здравству</a>	1	30	30	0	0	0	5	ИЗБ	С
5б	нутр-изб-01-б	<a href="#">Основи информационо-комуникационих технологија</a>	1	30	30	0	0	0	5	ИЗБ	СА
5в	нутр-изб-01-в	<a href="#">Специјализовани енглески језик 1</a>	1	30	30	0	0	0	5	ИЗБ	АО
6	нутр-05	<a href="#">Патофизиологија</a>	2	30	30	0	0	0	6	О	С
7	нутр-06	<a href="#">Биохемија намирница</a>	2	30	30	0	0	0	6	О	С
8	нутр-07	<a href="#">Микробиологија хране</a>	2	30	30	0	0	240*	6	О	С
9	нутр-08	<a href="#">Исхрана здравих људи и специфичности у различитим фазама живота</a>	2	30	30	0	0	240*	8	О	СА
10	нутр-изб-02	Изборни блок 2	2	30	30	0	0	0	5	ИЗБ	
10а	нутр-изб-02-а	<a href="#">Основи маркетинга</a>	2	30	30	0	0	0	5	ИЗБ	СА
10б	нутр-изб-02-б	<a href="#">Здрав стил живота и социологија здравља и болести</a>	2	30	30	0	0	0	5	ИЗБ	С
<b>Укупно часова (предавања/вежбе + дон/остали часови) и бодови на години:</b>				<b>300</b>	<b>300</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>900*</b>	<b>60</b>		
<b>Укупно часова активне наставе на години:</b>				<b>600</b>				<b>900*</b>	<b>60</b>		
<b>ДРУГА ГОДИНА</b>											
11	нутр-09	<a href="#">Основи интерне медицине</a>	3	30	30	0	0	0	8	О	С
12	нутр-10	<a href="#">Основи педијатрије</a>	3	30	30	0	0	0	7	О	С
13	нутр-11	<a href="#">Принципи исхране и планирање менија</a>	3	30	30	0	0	240*	8	О	СА
14	нутр-12	<a href="#">Дијететика и исхрана хоспитализованих пацијената</a>	3	30	30	0	0	240*	5	О	СА
15	нутр-изб-03	Изборни блок 3	3	30	30	0	0	0	5	ИЗБ	
15а	нутр-изб-03-а	<a href="#">Интеракције хране и лекова</a>	3	30	30	0	0	0	5	ИЗБ	С
15б	нутр-изб-03-б	<a href="#">Функционална спецификација и документација</a>	3	30	30	0	0	0	5	ИЗБ	СА
15в	нутр-изб-03-в	<a href="#">Специјализовани енглески језик 2</a>	3	30	30	0	0	0	5	ИЗБ	АО
16	нутр-13	<a href="#">Основи прехранбене технологије</a>	4	30	30	0	0	300*	7	О	С

17	нутр-14	<a href="#">Хигијена, санитарна заштита и безбедност</a>	4	30	30	0	0	120*	5	О	С
18	нутр-15	<a href="#">Контрола квалитета</a>	4	30	30	0	0	0	5	О	С
19	нутр-16	<a href="#">Јавно здравље</a>	4	30	30	0	0	0	5	О	АО
20	нутр-изб-04	Изборни блок 4	4	30	30	0	0	0	5	О	
20а	нутр-изб-04-а	<a href="#">Интернет маркетинг</a>	4	30	30	0	0	0	5	ИЗБ	СА
20б	нутр-изб-04-б	<a href="#">Велнес и спа програми</a>	4	30	30	0	0	0	5	ИЗБ	СА
<b>Укупно часова (предавања/вежбе + дон/остали часови) и бодови на години:</b>				<b>300</b>	<b>300</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>900*</b>	<b>60</b>		
<b>Укупно часова активне наставе на години:</b>				<b>600</b>				<b>900*</b>	<b>60</b>		

**ТРЕЋА ГОДИНА**

21	нутр-17	<a href="#">Функционална исхрана</a>	5	30	30	0	0	0	7	О	СА
22	нутр-18	<a href="#">Одабрана поглавља фитотерапије, зачинско и ароматско биље</a>	5	30	30	0	0	210*	7	О	СА
23	нутр-19	<a href="#">Алтернативне врсте исхране</a>	5	30	30	0	0	0	5	О	СА
24	нутр-20	<a href="#">Прва помоћ</a>	5	30	30	0	0	240*	5	О	СА
25	нутр-изб-05	Изборни блок 5	5	30	30	0	0	0	5	ИЗБ	
25а	нутр-изб-05-а	<a href="#">Гојазност и неухрањеност, редукционе и персонализоване дијете</a>	5	30	30	0	0	0	5	ИЗБ	СА
25б	нутр-изб-05-б	<a href="#">Хумана екологија</a>	5	30	30	0	0	0	5	ИЗБ	АО
25в	нутр-изб-05-в	<a href="#">Пословни енглески језик</a>	5	30	30	0	0	0	5	ИЗБ	АО
26	нутр-21	<a href="#">Дијететски суплементи и органска храна</a>	6	30	30	0	0	120*	7	О	СА
27	нутр-22	<a href="#">Исхрана трудница, беба, деце и спортиста</a>	6	45	45	0	0	150*	7	О	СА
28	нутр-23	<a href="#">Исхрана старих и болесних људи</a>	6	30	30	0	0	180*	7	О	СА
29	нутр-24	<a href="#">Законодавство у контроли квалитета намирница и послуживању хране</a>	6	15	15	0	0	0	5	О	АО
30	нутр-изб-06	Изборни блок 6	6	30	30	0	0	0	5	ИЗБ	
30а	нутр-изб-06-а	<a href="#">Епидемиологија</a>	6	30	30	0	0	0	5	ИЗБ	С
30б	нутр-изб-06-б	<a href="#">Методика истраживачког рада</a>	6	30	30	0	0	0	5	ИЗБ	АО
<b>Укупно часова (предавања/вежбе + дон/остали часови) и бодови на години:</b>				<b>300</b>	<b>300</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>900*</b>	<b>60</b>		
<b>Укупно часова активне наставе на години:</b>				<b>600</b>				<b>900*</b>	<b>60</b>		

<b>Укупно часова активне наставе, остали часови и бодова за све године студија:</b>				<b>1.800</b>				<b>2.700*</b>	<b>180</b>		
<b>Укупно часова активне наставе, остали часови и бодова за све године студија:</b>				<b>4.500</b>					<b>180</b>		

## АЛТЕРНАТИВНЕ ВРСТЕ ИСХРАНЕ

<b>Студијски програм:</b>	Нутриционизам
<b>Врста и ниво студија:</b>	основне струковне студије
<b>Назив предмета:</b>	<b>Алтернативне врсте исхране</b>
<b>Наставник:</b>	проф. др Гордана Вулић проф. др Бојана Калењук Пиварски проф. др Александра Продановић Стаменовић
<b>Статус предмета:</b>	обавезан
<b>Семестар:</b>	трећа година, пети семестар
<b>Број ЕСПБ:</b>	5
<b>Услов:</b>	нема
<b>Циљ предмета:</b>	Циљ предмета је упознавање студената са различитим облицима алтернативне исхране и њиховим нутритивним, здравственим и социокултурним аспектима. Студенти стичу знања о принципима, предностима и могућим ризицима различитих модела исхране, као и о њиховој примени у савременој исхрани и саветовању о исхрани.
<b>Исход предмета:</b>	Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме принципе различитих облика алтернативне исхране и њихов утицај на здравље. Студент ће моћи да процени нутритивну адекватност појединих режима исхране, да препозна потенцијалне предности и ризике и да примењује стручне препоруке у саветовању особа које примењују различите облике исхране.
<b>Садржај предмета:</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Увод у алтернативне облике исхране. Основни појмови и класификација алтернативних начина исхране. Историјски развој алтернативних модела исхране. Социјални и културни фактори који утичу на избор исхране. Вегетаријанска исхрана. Веганска исхрана. Лакто-вегетаријанска и лакто-ово вегетаријанска исхрана. Нутритивне карактеристике вегетаријанске исхране. Потенцијални нутритивни недостаци код вегетаријанске исхране. Макробиотичка исхрана. Сирова исхрана. Фрутараријанска исхрана. Палео дијета. Кето исхрана. Нискоугљенохидратне дијете. Интермитентни пост. Медитерански модел исхране као алтернативни модел. Детокс дијете и њихова критичка процена. Безглутенска исхрана код здравих особа. Безлактозна исхрана. Религијски модели исхране. Исхрана спортиста са алтернативним режимима исхране. Улога суплемената у алтернативним дијетама. Нутритивна адекватност алтернативних дијета. Потенцијални здравствени ризици алтернативних дијета. Савремени трендови у исхрани. Научна процена популарних дијета. Улога нутриционисте у саветовању о алтернативној исхрани. Практична примена алтернативних модела исхране. Планирање obroка у алтернативним дијетама. Критичка процена информација о дијетама у медијима. Јавноздравствени аспект алтернативних начина исхране. Повезаност алтернативних дијета и функционалне хране. Будући трендови у исхрани.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Анализа различитих модела алтернативне исхране. Анализа нутритивне вредности вегетаријанских obroка. Планирање дневног менија за вегетаријанску исхрану. Планирање дневног менија за веганску исхрану. Анализа нутритивне вредности макробиотичке исхране. Анализа исхране код сирове дијете. Процена нутритивне вредности палео дијете. Процена нутритивне вредности кето дијете. Анализа нискоугљенохидратних дијета. Практична анализа безглутенске исхране. Анализа безлактозне исхране. Планирање менија за особе које практикују интермитентни пост. Процена нутритивног статуса код особа које практикују алтернативне дијете. Анализа употребе суплемената у алтернативним дијетама. Практично саветовање особа које практикују алтернативну исхрану. Анализа научних препорука о алтернативним дијетама. Критичка анализа популарних дијета у медијима. Анализа примера из нутриционистичке праксе. Практична израда недељног менија за алтернативне дијете. Процена адекватности алтернативних режима исхране.</p>
<b>Литература:</b>	<p><i>Основна литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шаталић З.: Вегетаријанска прехрана, <b>уџбеник</b>, Прехрамбено-биотехнолошки факултет Загреб, Загреб, 2016.</li> <li>2. Шаталић З., Количкић И.: Прехрана вегетаријанаца и вегана, <b>уџбеник</b>, Прехрамбено-биотехнолошки факултет Загреб, Загреб, 2017.</li> </ol> <p><i>Допунска литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Шимић И.: Биљна прехрана за дјецу вртићке доби, Медицинска наклада, Загреб, 2018.</li> <li>4. Бауер В.: Зачинско и љековито биље, Душевић &amp; Кршовник, Ријека, 2013.</li> <li>5. Граимес Н.: Цјеловита вегетаријанска кухарица, Медицинска наклада, Загреб, 2013.</li> <li>6. Davis B., Melina V.: Becoming Vegan, Book Publishing Company, Summertown, 2014.</li> <li>7. Katz D., Meller S.: Can We Say What Diet Is Best for Health?, Annual Review of Public Health, Palo Alto, 2014.</li> <li>8. Westman E., Phinney S., Volek J.: The New Atkins for a New You, Fireside, New York, 2010.</li> <li>9. Volek J., Phinney S.: The Art and Science of Low Carbohydrate Living, Beyond Obesity, Miami, 2011.</li> <li>10. Cordain L.: The Paleo Diet, Wiley, New York, 2011.</li> <li>11. Fung J.: The Complete Guide to Fasting, Victory Belt, Toronto, 2016.</li> <li>12. Mosley M.: The Fast Diet, Short Books, London, 2013.</li> <li>13. Bach-Faig A.: Mediterranean Diet, Public Health Nutrition, Cambridge, 2011.</li> </ol>

14. Gibson P., Shepherd S.: The Complete Low-FODMAP Diet, Experiment Publishing, New York, 2013.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>Предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	0
<b>Методe извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>	
присуство предавањима	3	испит	30	
Активност	7			
пројектни/семинарски рад	0			
вежбе/стручна пракса	30			
Колоквијуми	30			

**БИОХЕМИЈА НАМИРНИЦА**

<b>Студијски програм:</b>	Нутриционизам
<b>Врста и ниво студија:</b>	основне струковне студије
<b>Назив предмета:</b>	<b>Биохемија намирница</b>
<b>Наставник:</b>	проф. др Симонида Грубјешић проф. др Срђан Стојановић
<b>Статус предмета:</b>	обавезан
<b>Семестар:</b>	прва година, други семестар
<b>Број ЕСПБ:</b>	6
<b>Услов:</b>	нема

**Циљ предмета:**

Циљ предмета је упознавање студената са биохемијским саставом намирница и основним биохемијским процесима који се одвијају у храни. Посебна пажња посвећује се структури и својствима макронутријената и микронутријената, као и променама које настају током обраде, складиштења и припреме хране.

**Исход предмета:**

Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме биохемијски састав намирница и улогу основних хранљивих компоненти у исхрани. Студент ће моћи да објасни биохемијске процесе који утичу на квалитет и нутритивну вредност хране, као и да препозна факторе који доводе до промена у саставу намирница током технолошке обраде и чувања.

**Садржај предмета:***Теоријска настава*

Увод у биохемију намирница. Хемијски састав хране и основне групе биомолекула. Вода у намирницама и њен значај за стабилност хране. Угљени хидрати у намирницама – структура и својства. Моносахариди, дисахариди и полисахариди у храни. Скроб и дијетална влакна. Липиди у намирницама и њихова биолошка улога. Масне киселине и триглицериди. Фосфолипиди и стероли у храни. Протеини у намирницама – структура и функција. Аминокиселине и биолошка вредност протеина. Ензими у намирницама и њихова улога. Витамини у храни и њихова стабилност. Минералне материје у намирницама. Пигменти у храни и њихова својства. Биохемијске промене у намирницама током складиштења. Биохемијске промене током термичке обраде хране. Оксидативни процеси у храни. Антиоксиданси у намирницама. Биохемијски фактори који утичу на нутритивну вредност хране.

*Практична настава*

Основне лабораторијске методе у биохемији хране. Одређивање садржаја воде у намирницама. Анализа угљених хидрата у намирницама. Одређивање садржаја скроба у храни. Анализа дијеталних влакана. Одређивање садржаја липида у намирницама. Анализа масних киселина у храни. Одређивање садржаја протеина у намирницама. Одређивање биолошке вредности протеина. Анализа витамина у намирницама. Одређивање минералних материја у храни. Испитивање активности ензима у намирницама. Праћење биохемијских промена током складиштења хране. Испитивање утицаја термичке обраде на састав намирница. Анализа антиоксидативне активности намирница.

**Литература:***Основна литература:*

1. Костић А., Милошевић Д.: Биохемија хране, **уџбеник**, Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад, 2018.
2. Тодоровић М.: Основи биохемије, **уџбеник**, Медицински факултет Београд, Београд, 2017.

*Допунска литература:*

3. Илић Д.: Хемија хране, **уџбеник**, Технолошки факултет Ниш, Ниш, 2019.
4. Николић М.: Биохемија исхране, **уџбеник**, Медицински факултет Београд, Београд, 2016.
5. Damodaran S., Parkin K.: Fennema's Food Chemistry, CRC Press, Boca Raton, 2017.
6. Belitz H., Grosch W., Schieberle P.: Food Chemistry, Springer, Berlin, 2018.

**Број часова наставе:**

предавања	вежбе	други облици наставе (индив. рад са студент., пројектни рад...)	студијски истраж. рад (предмет завршног рада...)	остали часови (стручна пракса...)
30	30	0	0	0

**Методе извођења наставе:**

предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.

**Оцена знања (максимални број поена 100)**

предиспитне обавезе	поени	завршни испит	поени
присуство предавањима	3	Испит	40
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми	30		

**ВЕЛНЕС И СПА ПРОГРАМИ**

<b>Студијски програм:</b>	Нутриционизам			
<b>Врста и ниво студија:</b>	основне струковне студије			
<b>Назив предмета:</b>	<b>Велнес и спа програми</b>			
<b>Наставник:</b>	проф. др Јелица Илић проф. др Александра Продановић Стаменовић пред. др мед. Гордана Младеновић, спец. опште медицине, супспец. реуматологије			
<b>Статус предмета:</b>	изборни			
<b>Семестар:</b>	друга година, четврти семестар			
<b>Број ЕСПБ:</b>	5			
<b>Услов:</b>	нема			
<b>Циљ предмета:</b>	Циљ предмета је упознавање студената са концептом велнеса и применом велнес и спа програма у здравству, туризму и превентивној медицини. Посебна пажња посвећује се практичној примени програма који доприносе очувању здравља, унапређењу квалитета живота и промоцији здравог начина живота у велнес центрима, бањама, туристичким објектима и здравственим установама.			
<b>Исход предмета:</b>	Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме концепт велнеса и спа програма и њихову улогу у очувању здравља и превенцији болести. Студент ће моћи да препозна и учествује у организацији различитих велнес програма, да разуме њихову примену у здравству и туризму и да учествује у планирању програма који укључују исхрану, физичку активност и релаксацију.			
<b>Садржај предмета:</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Увод у концепт велнеса. Историјски развој велнес концепта. Основни принципи велнеса. Веза између здравља, начина живота и велнеса. Велнес као део превентивне здравствене заштите. Велнес програми у здравственим установама. Велнес програми у туристичкој индустрији. Развој велнес туризма. Улога бања и спа центара у очувању здравља. Основни типови велнес и спа програма. Хидротерапија у велнес програмима. Термалне воде и њихова примена у велнесу. Програми релаксације и управљања стресом. Програми физичке активности у велнес центрима. Програми здраве исхране у велнес центрима. Улога нутриционизма у велнес програмима. Програми детоксикације и рехабилитације. Масажа и друге терапијске технике у спа центрима. Програми лепоте и неге тела. Психолошки аспекти велнес програма. Велнес програми за различите групе корисника. Велнес програми у хотелима и туристичким комплексима. Организација рада велнес и спа центара. Улога мултидисциплинарног тима у велнес програмима. Безбедност и стандарди у велнес центрима. Етички и здравствени аспекти велнес програма. Савремени трендови у велнес туризму. Велнес индустрија и њен економски значај. Промоција велнес програма у туризму. Улога велнеса у промоцији здравог начина живота. Комерцијални велнес и спа третмани (најчешћи на тржишту, посебно скупи, медицински циљани, релаксациони...). Велнес и спа третмани у засебним салонима, хотелима, ризортовима, крузерима, бањама. Зависност комерцијалне потражње од географске регије, имовинског стања клијента, годишњег доба, врсте локације и др.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Анализа различитих типова велнес програма. Анализа велнес понуде у бањама. Анализа велнес понуде у хотелима и туристичким центрима. Анализа спа програма у здравственим установама. Анализа велнес туризма у региону. Анализа примера успешних велнес центара. Анализа програма здраве исхране у велнес центрима. Анализа програма физичке активности у велнес центрима. Анализа програма релаксације и управљања стресом. Анализа програма детоксикације. Анализа програма масажа и терапијских третмана. Анализа велнес програма за различите групе корисника. Анализа маркетинга велнес и спа услуга. Анализа веб презентација велнес и спа центара. Анализа туристичке понуде велнес програма. Анализа организације рада велнес центара. Анализа услуга у бањском туризму. Рад на студијама случаја из велнес туризма. Израда једноставног плана велнес програма. Израда концепта велнес програма у туристичком објекту.</p>			
<b>Литература:</b>	<p><i>Основна литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бартоловић В.: Велнес и здравствени туризам, <b>уџбеник</b>, Факултет за менаџмент у туризму и угоститељству Опатија, Опатија, 2014.</li> <li>2. Бартоловић В., Хендрија З.: Велнес и спа менаџмент, <b>уџбеник</b>, Факултет за менаџмент у туризму и угоститељству Опатија, Опатија, 2016.</li> </ol> <p><i>Допунска литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Müller H., Kaufmann E.: Wellness Tourism – Market Analysis of a Special Health Tourism Segment, Routledge, London, 2012.</li> <li>4. Smith M., Puczkó L.: Health, Tourism and Hospitality – Spas, Wellness and Medical Travel, Routledge, London, 2014.</li> <li>5. Cohen M., Bodeker G.: Understanding the Global Spa Industry, Butterworth-Heinemann, Oxford, 2010.</li> <li>6. Monteson P., Singer J.: Spa Management – An Introduction, American Hotel &amp; Lodging Educational Institute, Michigan, 2014.</li> <li>7. Ellis S.: Spa – The Sensuous Experience, Global Spa Institute, London, 2012.</li> </ol>			
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b>	<b>студијски истраж. рад</b>	<b>остали часови</b>

		(индив. рад са студент., пројектни рад...)	(предмет завршног рада...)	(стручна пракса...)
45	45	0	0	180
<b>Методe извођења наставe:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>		<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима		3	Испит	20
активност		7		
пројектни/семинарски рад		0		
вежбе/стручна пракса		40		
колоквијуми		30		

## ВЕШТИНЕ ПОСЛОВНЕ КОМУНИКАЦИЈЕ

<b>Студијски програм:</b>	нутриционизам			
<b>Врста и ниво студија:</b>	основне струковне студије			
<b>Назив предмета:</b>	<b>Вештине пословне комуникације</b>			
<b>Наставник:</b>	проф. др Александра Вујић пред. мр Иван Станисављевић проф. др Дарко Тадић			
<b>Статус предмета:</b>	обавезан			
<b>Семестар:</b>	прва година, први семестар			
<b>Број ЕСПБ:</b>	5			
<b>Услов:</b>	нема			
<b>Циљ предмета:</b>	Циљ предмета је развијање основних знања и практичних вештина пословне комуникације које су неопходне за професионалан рад у области нутриционизма. Студенти се упознају са принципима ефективне вербалне и писане комуникације, као и са значајем комуникације у раду са клијентима, сарадницима и у здравственим и образовним установама.			
<b>Исход предмета:</b>	Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да примењује основне принципе пословне комуникације у професионалном окружењу. Студент ће моћи да јасно и ефикасно комуницира са клијентима и сарадницима, да примењује правила писане и усмене комуникације и да користи различите облике пословне комуникације у раду нутриционисте.			
<b>Садржај предмета:</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Увод у пословну комуникацију. Основни појмови и значај комуникације у пословном окружењу. Врсте и облици комуникације. Вербална и невербална комуникација. Комуникациони процес и фактори успешне комуникације. Комуникационе баријере и начини њиховог превазилажења. Пословна култура и етика у комуникацији. Основе писане пословне комуникације. Пословни дописи и електронска комуникација. Усмена пословна комуникација. Комуникација са клијентима и корисницима услуга. Комуникација у здравственим и саветодавним службама. Тимска комуникација у радном окружењу. Решавање конфликта у пословној комуникацији. Презентационе вештине. Комуникација у едукацији и саветовању о исхрани. Улога комуникације у промоцији здравих стилова живота. Основе професионалног наступа и јавног излагања.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Вежбе вербалне комуникације. Вежбе невербалне комуникације. Практична примена активног слушања. Вежбе јасног и ефективног изражавања. Израда кратких пословних писаних форми. Писање електронске пословне комуникације. Симулирани разговори са клијентима. Вежбе комуникације у саветовању о исхрани. Тимски рад и комуникација у групи. Решавање конфликтних ситуација у комуникацији. Припрема и извођење кратких презентација. Практична примена презентационих техника. Вежбе јавног наступа. Анализа комуникационих ситуација у професионалној пракси. Развој професионалног комуникационог стила.</p>			
<b>Литература:</b>	<p><i>Основна литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Марковић М.: Пословна комуникација, <b>уџбеник</b>, Факултет организационих наука Београд, Београд, 2018.</li> <li>2. Ђорђевић Б.: Основи пословне комуникације, <b>уџбеник</b>, Висока школа струковних студија за пословну економију и предузетништво Београд, Београд, 2017.</li> </ol> <p><i>Допунска литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Јовановић П.: Комуникација у организацијама, <b>уџбеник</b>, Универзитет Сингидунум, Београд, 2016.</li> <li>4. Кекуш Д.: Комуникације у професионалној пракси здравствених радника, <b>уџбеник</b>, Факултет организационих наука, Београд, Београд, 2010.</li> <li>5. Петровић Н.: Пословна етика и комуникација, Економски факултет Ниш, Ниш, 2019.</li> <li>6. Костић С.: Комуникационе вештине у савременом пословању, Економски факултет Крагујевац, Крагујевац, 2020.</li> <li>7. Лејман К., Дјуфрејн Д.: Пословна комуникација, Дата Статус, Београд, 2015.</li> <li>8. Locker K., Kaczmarek S.: Business Communication: Building Critical Skills, McGraw-Hill Education, New York, 2021.</li> <li>9. Guffey M., Loewy D.: Essentials of Business Communication, Cengage Learning, Boston, 2022.</li> <li>10. Lloyd M., Bor R., Noble L.: Clinical Communication Skills for Medicine, Elsevier, New York, 2023.</li> <li>11. Miller K., Wahl S. T.: Business and Professional Communication: Keys for Workplace Excellence, Sage Publications, London, 2019.</li> <li>12. Cardon P.: Business Communication: Developing Leaders for a Networked World, McGraw-Hill Education, New York, 2020.</li> </ol>			
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада, завршни рад...)	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., прој. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0
<b>Методе извођења наставе:</b>				

интерактивна настава, демонстрација, предавања и практичне вежбе у лабораторији			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
предиспитне обавезе	поени	завршни испит	Поени
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
колоквијуми/испит	30		

**ГОЈАЗНОСТ И НЕУХРАЊЕНОСТ, РЕДУКЦИОНЕ И ПЕРСОНАЛИЗОВАНЕ ДИЈЕТЕ**

<b>Студијски програм:</b>	Нутриционизам
<b>Врста и ниво студија:</b>	основне струковне студије
<b>Назив предмета:</b>	<b>Гојазност и неухрањеност, редукционе и персонализоване дијете</b>
<b>Наставник:</b>	пред. др мед. Ана Аничих, спец. опште медицине, супспец. исхране здравих и болесних људи проф. др Бране Гавранчић проф. др. Наталиа Кхудиакова, спец. Ендокринологије
<b>Статус предмета:</b>	изборни
<b>Семестар:</b>	трећа година, пети семестар
<b>Број ЕСПБ:</b>	5
<b>Услов:</b>	нема
<b>Циљ предмета:</b>	Циљ предмета је упознавање студената са узроцима, последицама и превенцијом гојазности и неухрањености, као и са принципима планирања редукционих и персонализованих дијета. Посебна пажња посвећује се практичној примени нутриционистичких интервенција, индивидуалном приступу пацијентима и изради планова исхране у различитим здравственим и нутриционистичким ситуацијама.
<b>Исход предмета:</b>	Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да препозна факторе ризика за гојазност и неухрањеност, да процени нутритивни статус и да учествује у планирању редукционих и персонализованих дијета. Студент ће моћи да примени основне принципе нутриционистичког саветовања и да учествује у изради индивидуалних планова исхране у превенцији и лечењу поремећаја ухрањености.
<b>Садржај предмета:</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Увод у проблем гојазности и неухрањености. Епидемиологија гојазности у свету и региону. Епидемиологија неухрањености. Узроци гојазности. Узроци неухрањености. Генетски, метаболички и социјални фактори гојазности. Социјални и економски фактори неухрањености. Метаболички механизми настанка гојазности. Здравствене последице гојазности. Здравствене последице неухрањености. Процена нутритивног статуса. Индекс телесне масе и други параметри процене ухрањености. Методи процене телесне композиције. Клиничка процена нутритивног статуса. Дијагностика гојазности и неухрањености. Основни принципи редукционих дијета. Типови редукционих дијета. Нискокалоријске дијете. Нискокарбохидратне дијете. Дијете са ниским гликемијским индексом. Медитерански модел исхране у редукционим програмима. Протеинске дијете у редукцији телесне масе. Персонализоване дијете и индивидуални приступ исхрани. Генетски и метаболички фактори у персонализованој исхрани. Планирање индивидуалних планова исхране. Нутриционистичко саветовање пацијената са гојазношћу. Нутриционистичко саветовање пацијената са неухрањеношћу. Практични приступ лечењу гојазности. Практични приступ лечењу неухрањености. Програми редукције телесне масе у здравственим установама. Програми контроле телесне тежине у велнес центрима. Улога физичке активности у редукционим програмима. Психолошки аспекти контроле телесне тежине. Превенција гојазности. Превенција неухрањености. Савремени приступи персонализованој исхрани.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Процена нутритивног статуса пацијента. Израчунавање индекса телесне масе и других параметара. Анализа примера гојазности у клиничкој пракси. Анализа примера неухрањености. Анализа нутритивних навика пацијената. Израда редукционог плана исхране. Израда персонализованог плана исхране. Анализа редукционих дијета из праксе. Анализа нискокалоријских дијета. Анализа нискокарбохидратних дијета. Анализа медитеранског модела исхране. Анализа дијета са ниским гликемијским индексом. Анализа програма контроле телесне тежине. Израда недељног редукционог менија. Израда персонализованог менија за различите групе пацијената. Анализа нутритивних потреба пацијената са гојазношћу. Анализа нутритивних потреба пацијената са неухрањеношћу. Анализа случајева из саветовалишта за исхрану. Анализа програма редукције телесне масе у пракси. Анализа велнес програма за контролу телесне тежине. Практично нутриционистичко саветовање. Рад на студијама случаја. Израда препорука за индивидуализовану исхрану. Анализа успешности редукционих програма. Анализа грешака у редукционим дијетама.</p>
<b>Литература:</b>	<p><i>Основна литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Гломазић Р.: Дијететика, <b>уџбеник</b>, Медицински факултет Београд, Београд, 2019.</li> <li>Покрајац-Булиан А., Амброси-Рандић Н.: Поремећаји храњења и претилост, <b>уџбеник</b>, Филозофски факултет Ријека, Ријека, 2012.</li> <li>Креших Г.: Трендови у прехрани, <b>уџбеник</b>, Факултет за менаџмент у туризму и угоститељству Опатија, Опатија, 2012.</li> </ol> <p><i>Допунска литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Штимац Д.: Дебљина – клинички приступ и лијечење, Медицинска наклада, Загреб, 2014.</li> <li>Новаковић Б.: Хигијена исхране, <b>уџбеник</b>, Медицински факултет Нови Сад, Нови Сад, 2015.</li> <li>Brown J.: Nutrition Through the Life Cycle, Cengage Learning, Boston, 2017.</li> <li>Gropper S., Smith J.: Advanced Nutrition and Human Metabolism, Cengage Learning, Boston, 2018.</li> <li>Mosley M.: The Fast Diet, Short Books, London, 2013.</li> <li>Ludwig D.: Always Hungry? Conquer Cravings, Retrain Your Fat Cells, and Lose Weight Permanently, Grand Central Life &amp;</li> </ol>

Style, New York, 2016.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	0
<b>Методe извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>	
присуство предавањима	3	испит	30	
Активност	7			
пројектни/семинарски рад	0			
вежбе/стручна пракса	30			
колоквијуми	30			

## ДИЈЕТЕТИКА И ИСХРАНА ХОСПИТАЛИЗОВАНИХ ПАЦИЈЕНАТА

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> Дијететика и исхрана хоспитализованих пацијената				
<b>Наставник:</b> виши пред. др Јелена Мартиновић виши пред. др Гордана Парезановић Швоња проф. др Симонида Грубјешић				
<b>Статус предмета:</b> обавезан				
<b>Семестар:</b> друга година, трећи семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 5				
<b>Услов:</b> Нутриционизам				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са основама дијететике и принципима планирања исхране код хоспитализованих пацијената. Студенти стичу знања о улози правилне исхране у лечењу и опоравку пацијената, као и о примени различитих дијететских режима у зависности од здравственог стања и врсте обољења.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме принципе дијететске исхране у болничким условима и значај нутритивне подршке у лечењу пацијената. Студент ће моћи да учествује у планирању и примени одговарајућих дијететских режима код различитих обољења и да сарађује са здравственим тимом у циљу обезбеђивања адекватне исхране хоспитализованих пацијената.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у дијететику. Основни принципи дијететске исхране. Улога исхране у лечењу болести. Нутритивни статус пацијената. Процена нутритивног ризика код хоспитализованих пацијената. Нутритивна подршка у клиничкој пракси. Организација исхране у здравственим установама. Болничке дијете и њихова класификација. Основни дијететски режими у болничкој исхрани. Исхрана код кардиоваскуларних болести. Исхрана код дијабетес мелитуса. Исхрана код гојазности. Исхрана код болести дигестивног система. Исхрана код болести јетре и жучних путева. Исхрана код болести панкреаса. Исхрана код болести бубрега. Исхрана код метаболичких поремећаја. Исхрана код малнутриције. Ентерална исхрана. Парентерална исхрана. Планирање болничких менија. Хигијена и безбедност хране у болничким условима. Сарадња нутриционисте са здравственим тимом. Улога нутриционисте у клиничкој пракси. Савремени приступи у клиничкој исхрани. Праћење ефеката дијететске терапије. Едукација пацијената о правилној исхрани након отпуста из болнице. Значај нутритивне терапије у опоравку пацијената. Стандарди и препоруке у клиничкој исхрани. Организација дијететске службе у здравственим установама. <i>Практична настава</i> Процена нутритивног статуса пацијената. Примена антропометријских метода у клиничкој пракси. Анализа лабораторијских параметара значајних за нутритивни статус. Процена нутритивног ризика код пацијената. Планирање дијететске исхране код кардиоваскуларних болести. Планирање исхране код дијабетес мелитуса. Планирање исхране код болести дигестивног система. Планирање исхране код болести јетре. Планирање исхране код болести бубрега. Планирање исхране код гојазности. Планирање болничких менија. Анализа нутритивне вредности болничких obroка. Практична примена ентералне исхране. Анализа случајева из клиничке праксе. Саветовање пацијената о правилној исхрани након отпуста из болнице.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Гломазић Р.: Дијететика, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Београд, Београд, 2019. 2. Јовановић М.: Клиничка исхрана, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Ниш, Ниш, 2018. 3. Новаковић Б.: Хигијена исхране, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Нови Сад, Нови Сад, 2015. <i>Допунска литература:</i> 4. Покорни Д.: Исхрана у различитим фазама живота, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Марибор, Марибор, 2018. 5. Копривица Г.: Технологија намирница, Пољопривредни факултет Београд, Београд, 2016. 6. Mahan L., Raymond J.: Krause's Food and the Nutrition Care Process, Elsevier, St. Louis, 2020. 7. Nelms M., Long Roth S.: Medical Nutrition Therapy: A Case Study Approach, textbook, Cengage Learning, Boston, 2018. 8. Kane K., Prelack K.: Advanced Medical Nutrition Therapy, textbook, Jones & Bartlett Learning, New York, 2023. 9. Eleanor S., Gilbert J. A.: Williams' Essentials of Nutrition and Diet Therapy, Mosby, London, 2018.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада, завршни рад...)	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., прој. рад, терен. рад...)
30	30	240	0	0
<b>Методе извођења наставе:</b> интерактивна настава, демонстрација, предавања и практичне вежбе у лабораторији				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				

<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
колоквијуми/испит	30		

## ДИЈЕТЕТСКИ СУПЛЕМЕНТИ И ОРГАНСКА ХРАНА

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> Дијететски суплементи и органска храна				
<b>Наставник:</b> проф. др Ивана Беара пред. др мед. Биљана Бошковић, спец. клиничке биохемије проф. др Срђан Стојановић				
<b>Статус предмета:</b> обавезан				
<b>Семестар:</b> трећа година, шести семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 7				
<b>Услов:</b> Нутриционизам				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са основама примене дијететских суплемената и принципима производње и употребе органске хране. Посебна пажња посвећује се биолошки активним компонентама суплемената, њиховој улози у исхрани и здрављу, као и карактеристикама, квалитету и безбедности органски произведене хране.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме улогу дијететских суплемената у исхрани и њихову правилну примену. Студент ће моћи да препозна основне карактеристике органске хране, да процени њен нутритивни и здравствени значај и да критички процени употребу суплемената у свакодневној исхрани.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у дијететске суплементе и органску храну. Основни појмови и класификација дијететских суплемената. Биолошки активне компоненте у суплементима. Витамински суплементи. Минерални суплементи. Биљни суплементи. Протеински и аминокиселински суплементи. Омега-3 масне киселине и суплементација. Пробиотици и пребиотици као суплементи. Антиоксидативни суплементи. Улога суплемената у превенцији болести. Потенцијални ризици прекомерне употребе суплемената. Интеракције суплемената и лекова. Законска регулатива у области суплемената. Контрола квалитета и безбедности суплемената. Декларисање дијететских суплемената. Органска производња хране. Основни принципи органске пољопривреде. Карактеристике органске хране. Разлике између органске и конвенционалне производње хране. Сертификација органских производа. Означавање органских производа. Нутритивна вредност органске хране. Потрошачке навике у избору органске хране. Органска храна и одржива производња. Тржиште органских производа. Улога органске хране у савременој исхрани. Практични аспекти избора суплемената. Улога нутриционисте у препоруци суплемената. Критичка процена маркетиншких тврдњи о суплементима. Савремени трендови у суплементима и органској храни. <i>Практична настава</i> Анализа састава дијететских суплемената. Анализа декларација суплемената. Процена потребе за суплементацијом код различитих група становништва. Анализа витаминских и минералних суплемената на тржишту. Анализа пробиотских суплемената. Процена безбедности употребе суплемената. Практична процена интеракција суплемената и лекова. Анализа биљних суплемената. Анализа протеинских суплемената. Процена нутритивне вредности органских намирница. Анализа декларација органских производа. Препознавање сертификата за органску храну. Поређење органских и конвенционалних производа. Анализа понуде органских производа на тржишту. Практична примена саветовања о употреби суплемената и органске хране.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Живковић Р.: Нутрацеутици и дијететски суплементи, <b>уџбеник</b> , Фармацеутски факултет Београд, Београд, 2018. 2. Шаталић З.: Додаци прехране, Прехрамбено-биотехнолошки факултет Загреб, Загреб, 2017. 3. Петровић Т.: Органска пољопривреда и органска храна, <b>уџбеник</b> , Пољопривредни факултет Београд, Београд, 2016. <i>Допунска литература:</i> 4. Копривица Г.: Технологија намирница, <b>уџбеник</b> , Пољопривредни факултет Београд, Београд, 2016. 5. Гломозић Р.: Дијететика, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Београд, Београд, 2019. 6. Bagchi D.: Nutraceutical and Functional Food Regulations in the United States and Around the World, Academic Press, London, 2019. 7. Maughan R., Burke L., Dvorak J.: IOC Manual of Sports Nutrition, Dietary Supplements and the High Performance Athlete, Human Kinetics, Champaign, 2018. 8. Gupta R., Srivastava A., Lall R.: Nutraceuticals: Efficacy, Safety and Toxicity, Academic Press, London, 2021. 9. Smith-Spangler C.: Are Organic Foods Safer or Healthier than Conventional Alternatives?, Annals of Internal Medicine, Philadelphia, 2012.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	120
<b>Методe извођења наставе:</b>				

предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
предиспитне обавезе	поени	завршни испит	поени
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
колоквијуми	30		

## ЕПИДЕМИОЛОГИЈА

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> Епидемиологија				
<b>Наставник:</b> пред. др мед. Ивица Јоцић, спец. епидемиологије пред. др мед. Весна Тодоровић, спец. интерне медицине				
<b>Статус предмета:</b> изборни				
<b>Семестар:</b> трећа година, шести семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 5				
<b>Услов:</b> нема				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са основним принципима епидемиологије и њеном применом у јавном здрављу и нутриционизму. Студенти стичу знања о распрострањености болести у популацији, факторима ризика и значају епидемиолошких истраживања у превенцији и контроли болести, посебно болести повезаних са начином живота и исхраном.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме основне епидемиолошке појмове и методе, да тумачи податке о учесталости болести у популацији и да препозна факторе ризика за настанак болести. Студент ће моћи да учествује у анализи епидемиолошких података и да разуме значај епидемиологије у планирању превентивних и здравствених програма.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у епидемиологију. Основни појмови епидемиологије. Развој епидемиологије као научне дисциплине. Улога епидемиологије у јавном здрављу. Основни епидемиолошки појмови. Инциденција и преваленција. Морбидитет и морталитет. Расподела болести у популацији. Време, место и особа као фактори у епидемиологији. Фактори ризика за настанак болести. Превенција болести. Примарна, секундарна и терцијарна превенција. Епидемиологија заразних болести. Епидемиологија хроничних незаразних болести. Епидемиологија болести повезаних са начином живота. Епидемиологија болести повезаних са исхраном. Гојазност као јавноздравствени проблем. Епидемиологија дијабетеса. Епидемиологија кардиоваскуларних болести. Епидемиологија малигнух болести. Епидемиолошке методе истраживања. Описне епидемиолошке студије. Аналитичке епидемиолошке студије. Интервенционе студије. Скрининг у епидемиологији. Епидемиолошки надзор. Јавно здравље и контрола болести. Улога епидемиологије у планирању здравствених програма. Значај епидемиологије у нутриционизму. <i>Практична настава</i> Анализа епидемиолошких података. Анализа стопе инциденције и преваленције. Израчунавање основних епидемиолошких показатеља. Анализа морбидитета и морталитета. Анализа епидемиолошких података о хроничним болестима. Анализа епидемиолошких података о болестима повезаним са исхраном. Анализа података о гојазности у популацији. Анализа података о дијабетесу. Анализа података о кардиоваскуларним болестима. Анализа фактора ризика у популацији. Анализа резултата епидемиолошких студија. Анализа података из јавноздравствених извештаја. Анализа епидемиолошких извештаја. Анализа програма превенције болести. Рад на студијама случаја.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Маринковић Ј.: Епидемиологија, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Београд, Београд, 2018. <i>Допунска литература:</i> 2. Терзић-Супић З., Бјеговић В.: Основи епидемиологије, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Београд, Београд, 2015. 3. Gordis L.: Epidemiology, Elsevier, Philadelphia, 2014. 4. Friis R., Sellers T.: Epidemiology for Public Health Practice, Jones & Bartlett Learning, Burlington, 2021. 5. Bonita R., Beaglehole R., Kjellström T.: Basic Epidemiology, World Health Organization, Geneva, 2010.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	0
<b>Методe извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>	
присуство предавањима	3	испит	20	
активност	7			
пројектни/семинарски рад	0			
вежбе/стручна пракса	40			

---

КОЛОКВИЈУМИ	30		
-------------	----	--	--

## ЕТИКА У ЗДРАВСТВУ

<b>Студијски програм:</b>	Нутриционизам			
<b>Врста и ниво студија:</b>	основне струковне студије			
<b>Назив предмета:</b>	Етика у здравству			
<b>Наставник:</b>	виши пред. др Живанка Ђуровић виши пред. др Славица Коневећ пред. др мед. Биљана Бошковић, спец. клиничке биохемије			
<b>Статус предмета:</b>	изборни			
<b>Семестар:</b>	прва година, први семестар			
<b>Број ЕСПБ:</b>	5			
<b>Услов:</b>	нема			
<b>Циљ предмета:</b>	Циљ предмета је упознавање студената са основним принципима етике у здравству и значајем етичког понашања у раду са пацијентима. Студенти стичу знања о професионалним вредностима, моралним принципима и правилима понашања у здравственој пракси, као и о значају поштовања права пацијената и професионалне одговорности здравствених радника.			
<b>Исход предмета:</b>	Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме основне принципе здравствене етике и да примењује етичке норме у професионалном раду. Студент ће моћи да препозна етичке дилеме у здравственој пракси, да поштује права пацијената и да поступа у складу са професионалним и етичким стандардима.			
<b>Садржај предмета:</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Увод у етику у здравству. Основни појмови етике и морала. Историјски развој медицинске етике. Основни принципи биоетике. Аутономија пацијента. Принцип добробити и ненаношења штете. Принцип правичности у здравству. Професионална етика здравствених радника. Етичка одговорност у раду са пацијентима. Однос здравствени радник – пацијент. Права пацијената. Информисани пристанак. Повјерљивост података о пацијенту. Професионална тајна у здравству. Етичке дилеме у здравственој пракси. Етика у превентивној медицини и јавном здрављу. Етички аспекти исхране и здравља. Етика у раду са осетљивим групама пацијената. Етика у претклиничким и клиничким испитивањима. Етички аспекти саветовања пацијената. Професионална комуникација у здравству. Етички кодекси здравствених радника. Етика у мултидисциплинарном здравственом тиму. Законски оквир етичког понашања у здравству. Савремени изазови биоетике. Етичке дилеме у савременој медицини. Улога етичких комитета у здравству. Значај етичког образовања у здравству. Етички комитет. Европска и међународна регулатива. Национална здравствена политика, регулатива у здравству. Лекарска комора Србије. Лиценца за рад лекара. Суд части.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Анализа етичких дилема у здравственој пракси. Анализа случајева из медицинске етике. Примена принципа биоетике у конкретним ситуацијама. Анализа односа здравствени радник – пацијент. Анализа примера повреде права пацијената. Практична примена информисаног пристанка. Анализа професионалне тајне у здравству. Анализа етичких кодекса здравствених радника. Дискусија о етичким проблемима у здравству. Анализа етичких дилема у јавном здрављу. Практична примена етичких принципа у саветовању пацијената. Анализа етичких аспеката истраживања у здравству. Дискусија о савременим биоетичким проблемима. Рад на студијама случаја. Развој етичког расуђивања у здравственој пракси.</p>			
<b>Литература:</b>	<p><i>Основна литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ђорђевић В.: Медицинска етика, <b>уџбеник</b>, Медицински факултет Ниш, Ниш, 2012.</li> <li>Ненадовић М.: Медицинска етика, <b>уџбеник</b>, Медицински факултет Приштина, Косовска Митровица, 2017.</li> </ol> <p><i>Допунска литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ђураковић З.: Медицинска етика, Медицинска наклада, Загреб, 2014</li> <li>Fregmen B. F.: Medical Law and Ethics, textbook, Prentice Hall, New Jersey, 2019.</li> <li>Jonsen A. R., Siegler M.: Clinical Ethics: A Practical Approach to Ethical Decisions in Clinical Medicine, textbook, McGraw Hill, New York, 2021.</li> <li>Steinbock B., London A. J.: Ethical Issues in Modern Medicine: Contemporary Readings in Bioethics, McGraw Hill, New York, 2018.</li> <li>Macaulay R. C.: Ethics in Palliative Care: A Complete Guide, Oxford University Press, Oxford, 2018.</li> </ol>			
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	0
<b>Методе извођења наставе:</b>				
предавања, радионице, анализа случајева из праксе, учење засновано на проблему, вежбе.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				

<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима	3	испит	40
Активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
Колоквијуми	30		

**ЗАКОНОДАВСТВО У КОНТРОЛИ КВАЛИТЕТА НАМИРНИЦА И ПОСЛУЖИВАЊУ ХРАНЕ**

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> <b>Законодавство у контроли квалитета намирница и послуживању хране</b>				
<b>Наставник:</b> проф. др Боривоје Дунђерски проф. др Бојана Калењук Пиварски проф. др Александра Продановић Стаменовић				
<b>Статус предмета:</b> обавезан				
<b>Семестар:</b> трећа година, шести семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 5				
<b>Услов:</b> нема				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са основним принципима законодавства које регулише квалитет и безбедност хране, као и правилима контроле и послуживања хране у различитим системима исхране. Посебна пажња посвећује се националним и међународним прописима који се односе на безбедност хране, контролу квалитета намирница и организацију безбедног послуживања хране.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме основне прописе који регулишу производњу, контролу и послуживање хране. Студент ће моћи да препозна законске обавезе у области безбедности и квалитета хране, да разуме принципе система контроле хране и да примењује основна правила у раду са храном у установама колективне исхране.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у законодавство у области хране. Основни принципи законодавства о безбедности хране. Законски оквир у области контроле квалитета намирница. Национални прописи о безбедности хране. Међународни стандарди у области безбедности хране. Улога институција у систему контроле хране. Систем службене контроле хране. Закон о безбедности хране. Прописи о хигијени хране. Законска регулатива у области производње и промета хране. Законски прописи о декларисању хране. Ознаке и информације на декларацији хране. Законска регулатива о адитивима у храни. Прописи о контаминантима у храни. Законска регулатива о дијететским производима и суплементима. Контрола квалитета намирница у производњи. Контрола квалитета намирница у промету. Законска регулатива у области органске производње. Законска регулатива у области генетски модификоване хране. НАССР систем у законодавству о храни. Добра хигијенска пракса у пословању са храном. Добра производна пракса. Законски аспекти послуживања хране. Правила хигијене у припреми и послуживању хране. Законска регулатива у систему колективне исхране. Контрола безбедности хране у угоститељству. Законска одговорност субјеката у пословању са храном. Улога инспекцијских служби у контроли хране. Санитарни надзор у производњи и промету хране. Поступци у случају небезбедне хране на тржишту. <i>Практична настава</i> Анализа закона и прописа у области безбедности хране. Анализа прописа о декларисању намирница. Практична анализа декларација прехранбених производа. Анализа прописа о адитивима у храни. Анализа прописа о контаминантима у храни. Практична примена принципа НАССР система. Анализа критичних контролних тачака у производњи хране. Анализа законских обавеза субјеката у пословању са храном. Анализа прописа о хигијени у угоститељству. Анализа система контроле квалитета хране. Анализа примера из праксе контроле хране. Процена усаглашености декларација са законским прописима. Анализа прописа о органској храни. Анализа случајева повлачења хране са тржишта. Практична примена прописа у систему колективне исхране.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Шмигић Н.: Нормативно регулисање безбедности и квалитета хране, <b>уџбеник</b> , Пољопривредни факултет Београд, Београд, 2019. <i>Допунска литература:</i> 2. Скупштина Републике Србије: Закон о безбедности хране, Службени гласник РС 41/2009 и 17/2019, Београд, 2019. 3. Вранешки Бендер Д., Крстев С.: Законодавство о храни и сигурност хране, <b>уџбеник</b> , Прехрамбено-биотехнолошки факултет Загреб, Загреб, 2014. 4. Хрватска агенција за храну: Сигурност хране и законодавство ЕУ, Хрватска агенција за храну, Осиек, 2016. 5. Food and Agriculture Organization (FAO): Food Law and Regulatory Systems, Food and Agriculture Organization, Rome, 2017. 6. European Commission: EU Food Law Handbook, Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2018. 7. Motarjemi Y., Lelieveld H.: Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry, Academic Press, London, 2014. 8. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) / World Health Organization (WHO): Codex Alimentarius – Food Standards Programme, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, 2018.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент.,	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)

		пројектни рад...)	рада...)	
15	15	0	0	0
<b>Методe извођења наставe:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>		<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима		3	испит	40
активност		7		
пројектни/семинарски рад		0		
вежбе/стручна пракса		20		
колоквијуми		30		

**ЗДРАВ СТИЛ ЖИВОТА И СОЦИОЛОГИЈА ЗДРАВЉА И БОЛЕСТИ**

<b>Студијски програм:</b>	Нутриционизам
<b>Врста и ниво студија:</b>	основне струковне студије
<b>Назив предмета:</b>	<b>Здрав стил живота и социологија здравља и болести</b>
<b>Наставник:</b>	проф. др Наташа Павловић пред. др мед. Татјана Воскресенски, спец. неуропсихијатрије, супспец. клиничке неурофизиологије са епилептологијом проф. др Веселин Меденица
<b>Статус предмета:</b>	изборни
<b>Семестар:</b>	прва година, други семестар
<b>Број ЕСПБ:</b>	5
<b>Услов:</b>	нема
<b>Циљ предмета:</b>	Циљ предмета је упознавање студената са основним принципима здравог стила живота и социолошким аспектима здравља и болести. Студенти стичу знања о утицају друштвених, економских и културних фактора на здравље појединца и популације, као и о значају здравих навика у очувању и унапређењу здравља.
<b>Исход предмета:</b>	Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме значај здравог стила живота и социолошких фактора који утичу на здравље и болест. Студент ће моћи да препозна факторе ризика у начину живота, да разуме утицај друштва на здравље појединца и да учествује у активностима промоције здравља и превенције болести.
<b>Садржај предмета:</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Увод у концепт здравог стила живота. Основни појмови здравља и болести. Социологија здравља и болести као научна дисциплина. Друштвени и културни фактори здравља. Социјалне неједнакости и здравље. Начин живота као фактор здравља. Навике у исхрани и здравље. Значај физичке активности у очувању здравља. Психолошки и социјални аспекти здравог начина живота. Стрес и здравље. Социјални фактори ризика за болести. Утицај породице и окружења на здравствено понашање. Улога образовања у очувању здравља. Утицај медија на здравствене навике. Социолошки приступ разумевању болести. Перцепција здравља и болести у друштву. Улога здравствених институција у друштву. Јавно здравље и друштвени фактори здравља. Превенција болести и промоција здравља. Улога здравствених радника у промоцији здравог начина живота. Социјални аспекти хроничних болести. Социјална подршка и здравље. Значај здравственог образовања. Здравствене навике у савременом друштву. Улога нутриционизма у здравом стилу живота. Значај здраве исхране у превенцији болести. Савремени изазови здравог стила живота.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Анализа здравствених навика у популацији. Анализа фактора ризика у начину живота. Анализа навика у исхрани. Анализа утицаја физичке активности на здравље. Анализа утицаја стреса на здравље. Анализа социјалних фактора који утичу на здравље. Анализа примера из социологије здравља. Анализа медијских порука о здрављу. Анализа кампања за промоцију здравља. Анализа јавноздравствених програма. Практична примена здравственог образовања. Анализа примера здравствених неједнакости. Анализа утицаја друштвених мрежа на здравствено понашање. Анализа примера из праксе промоције здравља. Рад на студијама случаја.</p>
<b>Литература:</b>	<p><i>Основна литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Каличанин П. и сар.: Стрес, здравље, болест, <b>уџбеник</b>, Обележја, Београд, 2017.</li> <li>2. Симић М., Ковачевић К.: Ментална хигијена, <b>уџбеник</b>, ауторско издање, Београд, 2014.</li> <li>3. Кубуровић В.: Социјална медицина, <b>уџбеник</b>, Медицински факултет Београд, Београд, 2013.</li> </ol> <p><i>Допунска литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Хавелка А., Хавелка М.: Здравствена психологија - психосоцијалне основе здравља. <b>уџбеник</b>, Наклада Слалп, Јастребарско, 2020.</li> <li>5. Уле М.: Социјални аспекти модерне медицине, <b>уџбеник</b>, Аристез, Шентиљ, 2018.</li> <li>6. Милићевић М.: Социјална медицина, <b>уџбеник</b>, Медицински факултет Београд, Београд, 2018.</li> <li>7. Бјеговић В., Терзић-Супић З.: Социјална медицина са организацијом здравствене заштите, <b>уџбеник</b>, Медицински факултет Београд, Београд, 2015.</li> <li>8. Станковић З., Беговић Д.: Алкоголизам од прве до последње чаше, Креативни центар, Београд, 2015.</li> <li>9. Nettleton S.: The sociology of Health and Illness, textbook, Polity Press, Cambridge, 2021.</li> <li>10. Garcia W.: The Power Of Healthy Living, textbook, Kindle Edition, London, 2021.</li> <li>11. Weitz R.: The Sociology of Health, Illness, and Health Care: A Critical Approach, Cengage Learning, Oslo, 2019.</li> <li>12. Tria G. E., Gaerlan J. E., Limpingo D. A.: Principles of Mental Hygiene, Pantas Publishing &amp; Printing, Rotterdam, 2018.</li> <li>13. Bell G. E.: The Good Book of Mental Hygiene, Resource Publications, Borston, 2020.</li> <li>14. Glen A.: Mental Hygiene: How To Change Your Mind, Create Space Independent Publishing Platform, London, 2018.</li> <li>15. Cockerham W.: Medical Sociology, Routledge, New York, 2017.</li> <li>16. Scambler G.: Sociology as Applied to Medicine, Elsevier, London, 2018.</li> </ol>
<b>Број часова наставе:</b>	

предавања	вежбе	други облици наставе (индив. рад са студент., пројектни рад...)	студијски истраж. Рад (предмет завршног рада...)	остали часови (стручна пракса...)
15	15	0	0	0

**Методе извођења наставе:**

предавања, вежбе, анализа случаја, дискусија, е-учење.

**Оцена знања (максимални број поена 100)**

предиспитне обавезе	поени	завршни испит	поени
присуство предавањима	3	испит	40
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми	30		

**ИНТЕРАКЦИЈЕ ХРАНЕ И ЛЕКОВА**

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> <b>Интеракције хране и лекова</b>				
<b>Наставник:</b> проф. др Симонида Грубјешић виши пред. др Гордана Швоња Парезановић				
<b>Статус предмета:</b> изборни				
<b>Семестар:</b> друга година, трећи семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 5				
<b>Услов:</b> нема				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са интеракцијама између хране, нутријента и лекова и њиховим утицајем на ефикасност терапије и здравље пацијената. Посебна пажња посвећује се механизмима интеракција, факторима који утичу на апсорпцију и метаболизам лекова, као и практичним аспектима саветовања пацијената у вези са исхраном током терапије.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме основне механизме интеракције између хране и лекова и њихов значај за безбедну и ефикасну терапију. Студент ће моћи да препозна најчешће интеракције хране и лекова, да процени њихов потенцијални утицај на терапију и да даје основне препоруке у вези са исхраном током примене лекова.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у интеракције хране и лекова. Основни појмови и врсте интеракција између хране и лекова. Значај интеракција хране и лекова у клиничкој пракси. Механизми интеракције хране и лекова. Утицај хране на апсорпцију лекова. Утицај хранљивих материја на метаболизам лекова. Утицај лекова на нутритивни статус пацијената. Интеракције између лекова и макронутријента. Интеракције између лекова и витамина. Интеракције између лекова и минерала. Утицај биљних производа и суплемената на деловање лекова. Интеракције између лекова и алкохола. Интеракције између лекова и кофеина. Интеракције између лекова и грејпфрута и других намирница. Интеракције лекова који се користе у лечењу кардиоваскуларних болести и исхране. Интеракције лекова за лечење дијабетеса и исхране. Интеракције антибиотика и хране. Интеракције лекова који утичу на гастроинтестинални систем и исхране. Интеракције лекова који утичу на апетит и телесну тежину. Интеракције лекова и нутритивних суплемената. Интеракције лекова и функционалне хране. Утицај начина исхране на ефикасност терапије. Значај правилне исхране током фармакотерапије. Улога нутриционисте у саветовању пацијената. Практични аспекти превенције интеракција хране и лекова. Значај интердисциплинарне сарадње у здравственој заштити. Савремени трендови у истраживању интеракција хране и лекова. <i>Практична настава</i> Анализа примера интеракција хране и лекова. Анализа случајева из клиничке праксе. Анализа интеракција лекова са одређеним намирницама. Анализа интеракција лекова са витаминским и минералним суплементима. Анализа интеракција лекова са биљним препаратима. Анализа интеракција лекова са напитцима (алкохол, кофеин, сок од грејпфрута). Анализа интеракција лекова који се користе у лечењу хроничних болести. Анализа интеракција лекова и различитих режима исхране. Анализа упутстава за употребу лекова у контексту исхране. Анализа савета пацијентима у вези са исхраном током терапије. Анализа примера из фармакотерапије и нутриционизма. Практична примена препорука о исхрани током терапије. Рад на студијама случаја. Израда једноставних препорука за пацијенте. Анализа научних извора о интеракцијама хране и лекова.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Стојановић Р.: Основи фармакологије, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Београд, Београд, 2016. 2. Гломазић Р.: Дијететика, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Београд, Београд, 2019. <i>Допунска литература:</i> 3. Новаковић Б.: Хигијена исхране, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Нови Сад, Нови Сад, 2015. 4. Boullata J., Armenti V.: Handbook of Drug–Nutrient Interactions, Humana Press, New York, 2010. 5. Schmidt L., Dalhoff K.: Food–Drug Interactions, Springer, Heidelberg, 2012. 6. Mahan L., Raymond J.: Krause’s Food & the Nutrition Care Process, Elsevier, St. Louis, 2020. 7. Rang H., Dale M., Ritter J.: Rang and Dale’s Pharmacology, Elsevier, London, 2019.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	0
<b>Методе извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				

<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима	3	Испит	40
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми	30		

## ИНТЕРНЕТ МАРКЕТИНГ

<b>Студијски програм:</b>	Нутриционизам
<b>Врста и ниво студија:</b>	основне струковне студије
<b>Назив предмета:</b>	<b>Интернет маркетинг</b>
<b>Наставник:</b>	проф. др Горан Аритонових проф. др Маја Ђокић
<b>Статус предмета:</b>	изборни
<b>Семестар:</b>	друга година, четврти семестар
<b>Број ЕСПБ:</b>	5
<b>Услов:</b>	нема
<b>Циљ предмета:</b>	Циљ предмета је упознавање студената са основним принципима интернет маркетинга и његовом применом у здравству и здравственим установама. Посебна пажња посвећује се савременим дигиталним каналима комуникације, online промоцији здравствених услуга, комуникацији са пацијентима путем интернета и управљању дигиталним присуством здравствених установа.
<b>Исход предмета:</b>	Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме основне принципе интернет маркетинга и његову примену у здравству. Студент ће моћи да препозна значај веб презентације, друштвених мрежа и других дигиталних канала комуникације, као и да учествује у основним активностима интернет маркетинга у здравственим установама и програмима промоције здравља.
<b>Садржај предмета:</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Увод у интернет маркетинг. Основни појмови дигиталног маркетинга. Развој интернет маркетинга и његов значај у савременом пословању. Специфичности интернет маркетинга у здравству. Дигитална комуникација са пацијентима и корисницима здравствених услуга. Улога интернет презентације здравствених установа. Структура и функције веб-сајта здравствене установе. Садржај веб-сајта у здравству. Оптимизација веб-сајта за претраживаче (SEO). Видљивост здравствених установа у интернет претрази. Online репутација здравствених установа. Управљање садржајем на интернету. Друштвене мреже у здравству. Улога Facebook, Instagram, YouTube и LinkedIn платформи у комуникацији са пацијентима. Дигитална промоција здравствених услуга. Online кампање за промоцију здравља. Интернет маркетинг у јавном здравству. Интернет маркетинг у приватним здравственим установама. Email маркетинг у здравству. Newsletter и директна комуникација са пацијентима. Платформе за online заказивање прегледа. Online комуникација са пацијентима и корисницима услуга. Платформе за телемедицину и дигиталну комуникацију са пацијентима. Значај дигиталне доступности здравствених информација. Управљање дигиталним идентитетом здравствене установе. Online едукација пацијената. Дигитални садржај у промоцији здраве исхране и здравог начина живота. Улога интернет маркетинга у промоцији нутриционистичких услуга. Етички и правни аспекти интернет маркетинга у здравству. Заштита података и приватности у online комуникацији. Савремени трендови интернет маркетинга у здравству.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Анализа интернет презентација здравствених установа. Анализа структуре и садржаја веб-сајтова здравствених установа. Анализа online комуникације са пацијентима. Анализа присуства здравствених установа на друштвеним мрежама. Анализа дигиталних маркетиншких кампања у здравству. Анализа промоције здравствених услуга на интернету. Анализа примера интернет маркетинга у јавном здравству. Анализа примера интернет маркетинга у приватним здравственим установама. Анализа садржаја на друштвеним мрежама здравствених установа. Анализа online репутације здравствених установа. Анализа SEO видљивости веб-сајтова здравствених установа. Анализа Google претраге здравствених услуга. Анализа дигиталних кампања за промоцију здравља. Анализа комуникације путем email маркетинга. Анализа newsletter кампања у здравству. Анализа online система за заказивање прегледа. Анализа комуникације путем телемедицинских платформи. Анализа интернет комуникације у саветовалиштима за исхрану. Анализа дигиталне промоције нутриционистичких услуга. Рад на студијама случаја из интернет маркетинга у здравству.</p>
<b>Литература:</b>	<p><i>Основна литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Филиповић Ј.: Дигитални маркетинг, <b>уџбеник</b>, Економски факултет Београд, Београд, 2021.</li> <li>2. Крстић Н.: Дигитални маркетинг – појмовник, Факултет за медије и комуникације Београд, Београд, 2015.</li> </ol> <p><i>Допунска литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Бајер И.: Дигитални маркетинг, <b>уџбеник</b>, Завод за уџбенике, Београд, 2013.</li> <li>4. Фигуероа Ц.: Увод у дигитални маркетинг, Вулкан, Београд, 2020.</li> <li>5. Љубојевић Ч. Ђирић М.: Маркетинг услуга, Нови Сад, 2017.</li> <li>6. Котлер П.: Управљање маркетингом, <b>уџбеник</b>, Мате, Загреб, 2019.</li> <li>7. Kingsnorth S.: Digital Marketing Strategy, Kogan Page, London, 2019.</li> <li>8. Chaffey D., Ellis-Chadwick F.: Digital Marketing, Pearson, London, 2019.</li> <li>9. Ryan D.: Understanding Digital Marketing, Kogan Page, London, 2016.</li> <li>10. Berkowitz N. E.: Essentials Of Health Care Marketing, Jones &amp; Bartlett Learning, Boston, 2015.</li> <li>11. Cellucci L.: Healthcare Marketing: A Case Study Approach (Gateway to Healthcare Management), Health Administration</li> </ol>

Press, London, 2018.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	0
<b>Методe извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>	
присуство предавањима	3	испит	20	
Активност	7			
пројектни/семинарски рад	0			
вежбе/стручна пракса	40			
колоквијуми	30			

## ИСХРАНА ЗДРАВИХ ЉУДИ И СПЕЦИФИЧНОСТИ У РАЗЛИЧИТИМ ФАЗАМА ЖИВОТА

<b>Студијски програм:</b>	Нутриционизам			
<b>Врста и ниво студија:</b>	основне струковне студије			
<b>Назив предмета:</b>	<b>Исхрана здравих људи и специфичности у различитим фазама живота</b>			
<b>Наставник:</b>	пред. др мед. Небојша Димитријевић, спец. медицине спорта, супспец. исхране здравих и болесних људи виши пред. др Гордана Швоња Парезановић пред. др мед. Гордана Младеновић, спец. опште медицине, супспец. реуматологије			
<b>Статус предмета:</b>	обавезан			
<b>Семестар:</b>	прва година, други семестар			
<b>Број ЕСПБ:</b>	8			
<b>Услов:</b>	нема			
<b>Циљ предмета:</b>	Циљ предмета је упознавање студената са принципима правилне исхране здравих особа и специфичним нутритивним потребама у различитим фазама живота. Посебна пажња посвећује се физиолошким, метаболичким и социјалним факторима који утичу на потребе за хранљивим материјама током раста, развоја и старења.			
<b>Исход предмета:</b>	Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме нутритивне потребе здравих особа у различитим животним добима. Студент ће моћи да примењује принципе правилне исхране у планирању исхране за децу, адолесценте, одрасле и старије особе, као и да препозна значај правилне исхране у очувању здравља и превенцији болести.			
<b>Садржај предмета:</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Увод у исхрану здравих људи. Основни принципи правилне исхране. Енергетске потребе организма. Нутритивне препоруке за здраву популацију. Макронутријенти у исхрани здравих особа. Микронутријенти и њихов значај у исхрани. Улога воде у исхрани и хидратација организма. Исхрана у периоду трудноће. Исхрана током дојења. Физиолошке промене и нутритивне потребе у трудноћи. Исхрана новорођенчади. Исхрана одојчади и увођење немлечне исхране. Дојење и значај мајчиног млека. Исхрана деце предшколског узраста. Исхрана школске деце. Исхрана адолесцената. Нутритивне потребе у периоду раста и развоја. Исхрана одраслих особа. Исхрана радно активне популације. Исхрана старијих особа. Нутритивне специфичности старења. Исхрана и физичка активност. Исхрана у условима повећаних енергетских потреба. Исхрана у условима смањене физичке активности. Превентивна улога правилне исхране. Поремећаји у исхрани и њихова превенција. Социокултурни фактори који утичу на навике у исхрани. Улога образовања у формирању здравих навика у исхрани. Савремене препоруке и модели правилне исхране. Улога нутриционисте у едукацији становништва о правилној исхрани.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Процена нутритивног статуса. Основе антропометријских мерења. Израчунавање енергетских потреба организма. Анализа нутритивних потреба у различитим животним добима. Планирање исхране за труднице. Планирање исхране током дојења. Планирање исхране одојчади и мале деце. Анализа исхране деце школског узраста. Планирање исхране адолесцената. Анализа исхране одраслих особа. Планирање исхране старијих особа. Израда примерних дневних јеловника. Анализа уравнотежености јеловника. Процена уноса макро- и микронутријената. Практична примена препорука за правилну исхрану.</p>			
<b>Литература:</b>	<p><i>Основна литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Покорни Д.: Исхрана у различитим фазама живота, <b>уџбеник</b>, Медицински факултет Марибор, Марибор, 2018.</li> <li>2. Новаковић Б.: Хигијена исхране, <b>уџбеник</b>, Медицински факултет Нови Сад, Нови Сад, 2015.</li> </ol> <p><i>Допунска литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Гломазић Р.: Дијететика, <b>уџбеник</b>, Медицински факултет Београд, Београд, 2019.</li> <li>4. Копривица Г.: Технологија намирница, <b>уџбеник</b>, Пољопривредни факултет Београд, Београд, 2016.</li> <li>5. Ковачевић М.: Основи науке о исхрани, <b>уџбеник</b>, Медицински факултет Београд, Београд, 2020.</li> <li>6. Gibney M., Lanham-New S., Cassidy A., Vorster H.: Introduction to Human Nutrition, Wiley-Blackwell, Oxford, 2020.</li> <li>7. Brown J.: Nutrition Through the Life Cycle, Cengage Learning, Boston, 2022.</li> </ol>			
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	240
<b>Методе извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>		<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима		3	Испит	30
активност		7		

пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
колоквијуми	30		

**ИСХРАНА СТАРИХ И БОЛЕСНИХ ЉУДИ**

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> <b>Исхрана старих и болесних људи</b>				
<b>Наставник:</b> проф. др Бране Гавранчић пред. др мед. Небојша Димитријевић, спец. медицине спорта, супспец. исхране здравих и болесних људи				
<b>Статус предмета:</b> обавезан				
<b>Семестар:</b> трећа година, шести семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 7				
<b>Услов:</b> Нутриционизам				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са специфичностима исхране старих и болесних особа, као и са улогом адекватне исхране у очувању здравља, превенцији болести и подршци лечењу. Посебна пажња посвећује се нутритивним потребама у старости, нутритивним проблемима код хроничних болести и принципима дијететске исхране код болесних особа.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме специфичности исхране старих и болесних људи и њихове нутритивне потребе. Студент ће моћи да препозна нутритивне ризике у старости и током болести, да процени нутритивни статус и да планира адекватну исхрану у циљу очувања здравља и побољшања квалитета живота.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у исхрану старих и болесних људи. Физиолошке промене у старости и њихов утицај на исхрану. Нутритивне потребе у старости. Поремећаји апетита и уноса хране код старијих особа. Малнутриција у старости. Процена нутритивног статуса код старих особа. Исхрана код хроничних болести у старости. Исхрана код кардиоваскуларних болести. Исхрана код дијабетеса. Исхрана код болести дигестивног система. Исхрана код болести јетре и панкреаса. Исхрана код болести бубрега. Исхрана код онколошких пацијената. Исхрана код неуролошких болести. Исхрана код остеопорозе. Исхрана код гојазности у старости. Улога протеина у исхрани старих особа. Улога витамина и минерала у исхрани старих особа. Хидратација у старости. Исхрана у геронтолошким установама. Организација исхране у здравственим установама. Нутритивна подршка код болесних особа. Ентерална исхрана. Парентерална исхрана. Праћење нутритивног статуса током лечења. Улога нутриционисте у раду са старим и болесним особама. Практично планирање исхране код хроничних болести. Савремени приступи у клиничкој исхрани. Значај исхране за квалитет живота у старости. Едукација пацијената о правилној исхрани. <i>Практична настава</i> Процена нутритивног статуса старих особа. Анализа нутритивног ризика код болесних пацијената. Планирање дневног менија за старе особе. Анализа исхране код хроничних болести. Планирање исхране код дијабетеса. Планирање исхране код кардиоваскуларних болести. Планирање исхране код болести дигестивног система. Анализа исхране код малнутриције. Процена уноса протеина код старих особа. Процена уноса витамина и минерала. Практична примена ентералне исхране. Анализа нутритивне подршке код болесних пацијената. Планирање исхране у геронтолошким установама. Саветовање пацијената о правилној исхрани. Анализа примера из клиничке праксе.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Ранковић С.: Основи клиничке исхране, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Ниш, Ниш, 2012. 2. Шаталић З.: Клиничка прехрана, <b>уџбеник</b> , Прехрамбено-биотехнолошки факултет Загреб, Загреб, 2015. 3. Кулић Л.: Геронтологија, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Београд, Београд, 2010. 4. European Ageing Network: Промицање правилне прехране у skrби за старије особе, European Ageing Network, Luxembourg, 2021. <i>Допунска литература:</i> 5. Вранешки Бендер Д.: Клиничка прехрана, <b>уџбеник</b> , Медицинска наклада, Загреб, 2013. 6. Хрватско друштво за клиничку прехрану: Хрватске смјернице за прехрану особа старије доби, Лијечнички вјесник, Загреб, 2011. 7. Министарство здравства Републике Хрватске: Прехрамбено-геронтолошке норме и јеловници у домовима за старије особе, Министарство здравства Републике Хрватске, Загреб, 2020. 8. Дураковић З.: Геријатрија – медицина старије доби, Медицинска наклада, Загреб, 2011. 9. Sobotka L.: Basics in Clinical Nutrition, Galen, Prague, 2019. 10. Morley J., Silver A.: Nutrition in Aging, CRC Press, Boca Raton, 2017. 11. Morley J., Silver A.: Nutrition in Aging, CRC Press, Boca Raton, 2017. 12. Mueller C.: The ASPEN Adult Nutrition Support Core Curriculum, ASPEN, Silver Spring, New York, 2017.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)

30	30	0	0	180
<b>Методе извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>		<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима		3	испит	30
активност		7		
пројектни/семинарски рад		0		
вежбе/стручна пракса		30		
колоквијуми		30		

**ИСХРАНА ТРУДНИЦА, БЕБА, ДЕЦЕ И СПОРТИСТА**

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> <b>Исхрана трудница, беба, деце и спортиста</b>				
<b>Наставник:</b> пред. др мед. Ана Аничих, спец. опште медицине, супспец. исхране здравих и болесних људи пред. др мед. Весна Тодоровић, спец. интерне медицине пред. др мед. Небојша Димитријевић, спец. медицине спорта, супспец. исхране здравих и болесних људи				
<b>Статус предмета:</b> обавезан				
<b>Семестар:</b> трећа година, шести семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 7				
<b>Услов:</b> Нутриционизам				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са специфичностима исхране у различитим физиолошким стањима и периодима живота, са посебним освртом на трудноћу, рано детињство, период раста и развоја и повећану физичку активност код спортиста. Студенти стичу знања о нутритивним потребама ових група и принципима планирања адекватне исхране у циљу очувања здравља и оптималних физиолошких функција.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме специфичне нутритивне потребе трудница, беба, деце и спортиста. Студент ће моћи да процени нутритивне потребе у овим периодима и да планира адекватну исхрану у складу са физиолошким потребама и нивоом физичке активности.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у специфичности исхране у различитим физиолошким стањима. Нутритивне потребе у трудноћи. Физиолошке промене током трудноће и њихов утицај на исхрану. Планирање исхране трудница. Унос витамина и минерала у трудноћи. Значај фолне киселине и гвожђа у трудноћи. Исхрана током дојења. Нутритивне потребе новорођенчади. Дојење и значај мајчиног млека. Формуле за исхрану одојчади. Увођење немлечне исхране код беба. Исхрана деце у раном детињству. Исхрана предшколске деце. Исхрана школске деце. Исхрана адолесцената. Нутритивни проблеми у детињству. Потхрањеност код деце. Гојазност код деце и адолесцената. Увод у исхрану спортиста. Енергетске потребе спортиста. Макронутријенти у исхрани спортиста. Хидратација и спортске перформансе. Исхрана пре, током и после физичке активности. Суплементација код спортиста. Улога протеина у исхрани спортиста. Исхрана у различитим спортским дисциплинама. Превенција нутритивних дефицита код спортиста. Саветовање спортиста о исхрани. Практична примена нутритивних препорука у раду нутриционисте. Повезаност правилне исхране и здравог развоја. <i>Практична настава</i> Процена нутритивног статуса трудница. Планирање дневног менија за труднице. Анализа уноса витамина и минерала у трудноћи. Анализа исхране током дојења. Процена нутритивног статуса беба. Планирање немлечне исхране код одојчади. Анализа исхране предшколске деце. Планирање јеловника за школску децу. Процена нутритивног статуса адолесцената. Анализа исхране код гојазности у детињству. Планирање исхране за спортисте. Анализа енергетског уноса код спортиста. Планирање obroка пре и после тренинга. Анализа употребе суплемената код спортиста. Практично саветовање о исхрани за различите групе.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Личина О.: Исхрана у трудноћи и до друге године живота бебе, Нова Поетика, Београд, 2022. 2. Перџл М.: Прехрана дјетета – како правилно хранити дијете од зачећа до адолесценције, <b>уџбеник</b> , Школска књига, Загреб, 2010. 3. Колачек С., Хојсак И., Нисетео Т.: Прехрана у опћој и клиничкој педијатрији, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Загреб, Загреб, 2014. 4. Шаталић З.: Прехрана спортиста, <b>уџбеник</b> , Прехрамбено-биотехнолошки факултет Загреб, Загреб, 2018. <i>Допунска литература:</i> 5. Стошић З., Кисин Ђ.: Беба, трудноћа, порођај и нега бебе са посебним освртом на дојење, Удружење грађана „Лицеј“, Београд, 2015. 6. Недимовић Н., Поповић И.: Мамаманиа – здрави рецепти за труднице, дојиље и бебе, ауторско издање, Београд, 2020. 7. Бобан Пејић Ј.: За бебе и дјецу – цјеловита и органска прехрана од трудноће до школске доби, Планетопија, Загреб, 2012. 8. Brown J.: Nutrition Through the Life Cycle, Cengage Learning, Boston, 2022. 9. Koletzko B., Goulet O., Hunt J., Krohn K., Shamir R.: Pediatric Nutrition in Practice, Karger, Basel, 2015. 10. Maughan R., Burke L.: Sports Nutrition, Wiley-Blackwell, Oxford, 2012.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)

45	45	0	0	150
<b>Методе извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>		<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима		3	испит	30
активност		7		
пројектни/семинарски рад		0		
вежбе/стручна пракса		30		
колоквијуми		30		

## ЈАВНО ЗДРАВЉЕ

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> Јавно здравље				
<b>Наставник:</b> пред. др мед. Марија Божовић, спец. социјалне медицине проф. др Слађана Шимон пред. др мед. Нина Смиљанић, спец. социјалне медицине, супспец. медицинске информатике				
<b>Статус предмета:</b> обавезан				
<b>Семестар:</b> друга година, четврти семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 5				
<b>Услов:</b> нема				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са основама јавног здравља, факторима који утичу на здравље становништва и значајем превенције болести и промоције здравља. Посебна пажња посвећује се улози правилне исхране, здравих стилова живота и јавноздравствених мера у очувању и унапређењу здравља популације.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме основне принципе јавног здравља и факторе који утичу на здравље становништва. Студент ће моћи да препозна значај превенције болести, промоције здравих стилова живота и правилне исхране у очувању здравља популације и да учествује у програмима здравственог васпитања и едукације становништва.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у јавно здравље. Основни појмови и значај јавног здравља. Фактори који утичу на здравље становништва. Социјални и економски детерминанти здравља. Начини праћења здравственог стања становништва. Основе епидемиологије у јавном здрављу. Најчешће хроничне незаразне болести у популацији. Фактори ризика за хроничне незаразне болести. Улога исхране у очувању здравља становништва. Јавноздравствени значај правилне исхране. Гојазност као јавноздравствени проблем. Дијабетес и исхрана у популацији. Кардиоваскуларне болести и стил живота. Превенција хроничних болести кроз исхрану. Промоција здравих стилова живота. Здравствено васпитање становништва. Улога нутриционисте у јавном здрављу. Програми унапређења здравља у заједници. Исхрана у школским и предшколским установама. Јавно здравље и безбедност хране. Националне стратегије унапређења здравља. Улога здравствених институција у очувању здравља. Организација јавноздравственог система. Праћење и контрола фактора ризика у популацији. Значај физичке активности у јавном здрављу. Здравље и животна средина. Промоција здравља на радном месту. Савремени изазови јавног здравља. Улога едукације становништва у превенцији болести. Повезаност јавног здравља и нутриционизма. Анализа модела јавног здравља и социјалне заштите у земљама региона и Европски Уније (основе). <i>Практична настава</i> Анализа здравственог стања становништва. Анализа фактора ризика за хроничне болести. Процена навика у исхрани у популацији. Анализа нутритивних проблема у заједници. Планирање едукативних активности о правилној исхрани. Израда једноставних програма промоције здравља. Анализа примера јавноздравствених програма. Практична примена здравственог васпитања. Процена ризика за гојазност у популацији. Анализа исхране школске деце. Планирање едукативних радионица о здравој исхрани. Практична примена промоције здравих стилова живота. Анализа програма превенције хроничних болести. Процена ефеката едукативних активности. Практична примена саветовања о здравим стиливима живота. Анализа модела јавног здравља и социјалне заштите у земљама региона и Европски Уније.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Милићевић М.: Социјална медицина и јавно здравље, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Београд, Београд, 2019. 2. Јовановић В.: Основи јавног здравља, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Ниш, Ниш, 2018. <i>Допунска литература:</i> 3. Симић С. и сар.: Социјална медицина, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Београд, Београд, 2017. 4. Јевтић М., Ач Николић Е.: Јавно здравље, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Нови Сад, Нови Сад, 2016. 5. Хојер С.: Приступ и методе у здравственом одгоју, <b>уџбеник</b> , Колеџ здравља, Љубљана, 2015. 6. Detels R., Gulliford M., Karim Q., Tan C.: Oxford Textbook of Global Public Health, Oxford University Press, Oxford, 2021. 7. Schneider M.: Introduction to Public Health, Jones & Bartlett Learning, Burlington, 2020. 8. Murphy F.: Community Engagement, Organization, and Development for Public Health Practice, textbook, Springer Publishing Company, New York, 2024. 9. Mossialos E., Permanand G., Baeten R., Hervey T.: Health Systems Governance in Europe: the Role of European Union Law and Policy, Cambridge University Press, Cambridge, 2020. 10. Morrisey M. A.: Health Insurance, Health Administration Press, London, 2017.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)

30	30	0	0	0
<b>Методе извођења наставе:</b> предавања, вежбе, дискусије, решавање проблема.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>		<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима		3	Испит	40
активност		7		
пројектни/семинарски рад		0		
вежбе/стручна пракса		20		
колоквијуми		30		

**КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА**

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> <b>Контрола квалитета</b>				
<b>Наставник:</b> пред. мр Иван Станисављевић проф. др Бранислав Дудић				
<b>Статус предмета:</b> обавезан				
<b>Семестар:</b> друга година, четврти семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 5				
<b>Услов:</b> нема				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са основним принципима контроле квалитета хране и методама које се користе за процену квалитета и безбедности намирница. Посебна пажња посвећује се практичним аспектима контроле квалитета у производњи, преради и промету хране, као и значају контроле квалитета за заштиту здравља потрошача.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме основне принципе контроле квалитета хране и значај контроле у обезбеђивању безбедности намирница. Студент ће моћи да препозна факторе који утичу на квалитет хране, да учествује у поступцима контроле квалитета и да примењује основна знања у процени исправности и нутритивне вредности намирница.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у контролу квалитета хране. Основни појмови квалитета и безбедности хране. Фактори који утичу на квалитет намирница. Физичке, хемијске и микробиолошке карактеристике квалитета хране. Контрола квалитета сировина. Контрола квалитета током производње хране. Контрола квалитета готових производа. Показатељи квалитета намирница. Сензорска анализа хране. Основе лабораторијске контроле намирница. Хемијска анализа хране. Микробиолошка контрола хране. Контрола нутритивне вредности намирница. Декларисање прехранбених производа. Контрола исправности декларација. Законска регулатива у области квалитета хране. Стандарди квалитета у производњи хране. Системи управљања квалитетом у прехранбеној и угоститељској индустрији и развој појединих система квалитета. Стандардизација услуга као основа квалитета, подручја примене стандарда, врсте стандарда. Захтеви стандарда ISO 9000, ISO 9001, ISO 14000, ISO 22000, примена HACCP система, HALAL стандарди. Значај интерних процедура унутар организације. Ланац руковођења. Улога запослених у обезбеђењу квалитета, значај и улога људских ресурса, процес управљања људским ресурсима. Значај и улога менаџмента у остваривању квалитета, менаџери као фактор квалитета. Добра производна пракса у контроли квалитета. Контрола квалитета у складиштењу и транспорту намирница. Контрола квалитета у колективној исхрани. Праћење рока трајања намирница. Контрола адитива у храни. Контрола присуства контаминаната у храни. Улога лабораторија у контроли квалитета. Улога инспекцијских служби у контроли хране. Значај контроле квалитета за заштиту потрошача. Повезаност контроле квалитета и нутриционизма. Савремени приступи у контроли квалитета хране. <i>Практична настава</i> Сензорска процена квалитета намирница. Анализа изгледа, мириса и укуса хране. Практична примена основних метода контроле квалитета. Анализа декларација на прехранбеним производима. Процена нутритивне вредности производа на основу декларације. Анализа физичко-хемијских параметара намирница. Основе лабораторијске анализе хране. Анализа микробиолошке исправности намирница. Процена квалитета намирница током складиштења. Практична примена принципа HACCP система. Анализа критичних контролних тачака у производњи хране. Контрола хигијенских услова у производњи хране. Анализа случајева неисправности намирница. Процена рока трајања производа. Практична примена контроле квалитета у колективној исхрани.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Копривица Г.: Технологија намирница, <b>уџбеник</b> , Пољопривредни факултет Београд, Београд, 2016. 2. Радовановић Р.: Контрола квалитета хране, <b>уџбеник</b> , Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад, 2019. 3. Николић М.: Квалитет и безбедност хране, <b>уџбеник</b> , Технолошки факултет Ниш, Ниш, 2017. <i>Допунска литература:</i> 4. Канцир Д., Антић З.: Менаџмент квалитета, <b>уџбеник</b> , Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, Београд, 2013. 5. Миловић Љ.: Организација здравствене неге са менаџментом, <b>уџбеник</b> , Научна књига, Београд, 2014. 6. Fellows P.: Food Processing Technology: Principles and Practice, Woodhead Publishing, Cambridge, 2017. 7. Nielsen S.: Food Analysis, Springer, New York, 2017. 8. Spath P.: Applying Quality Management in Healthcare: A Systems Approach, textbook, Health Administration Press, Boston, 2022. 9. Beik J. I.: Health Insurance Today: A Practical Approach, Saunders, Philadelphia, 2015. 10. Swanwick T., Vaux E.: ABC of Quality Improvement in Healthcare, Wiley, New York, 2020.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b>	<b>студијски истраж. рад</b>	<b>други облици наставе</b>

		(индив. рад са студент., пројектни рад...)	(предмет завршног рада...)	(индив. рад са студент., пројектни рад...)
30	30	0	0	0
<b>Методe извођења наставe:</b> предавања, анализа случаја, дискусија, радионица, е-учење.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>		<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима		3	Испит	30
активност		7		
пројектни/семинарски рад		0		
вежбе/стручна пракса		30		
колоквијуми		30		

**МЕТОДИКА ИСТРАЖИВАЧКОГ РАДА**

<b>Студијски програм:</b>	Нутриционизам
<b>Врста и ниво студија:</b>	основне струковне студије
<b>Назив предмета:</b>	<b>Методика истраживачког рада</b>
<b>Наставник:</b>	проф. др Милош Илић проф. др Јелица Илић
<b>Статус предмета:</b>	изборни
<b>Семестар:</b>	трећа година, шести семестар
<b>Број ЕСПБ:</b>	5
<b>Услов:</b>	нема
<b>Циљ предмета:</b>	Циљ предмета је упознавање студената са основним принципима и методама научно-истраживачког рада у здравству и нутриционизму. Студенти стичу знања о планирању и спровођењу истраживања, прикупљању и анализи података и начинима представљања резултата истраживања. Посебна пажња посвећује се оспособљавању студената за активно учешће на научним и стручним скуповима, симпозијумима и конгресима, као и развијању свести о значају целоживотног образовања и континуираног стручног усавршавања у здравству.
<b>Исход предмета:</b>	Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме основне принципе научно-истраживачког рада и да учествује у припреми и реализацији једноставних истраживања у области здравства и нутриционизма. Студент ће моћи да користи научне изворе, да прикупља и анализира податке и да учествује у припреми стручних и научних радова. Студент ће бити оспособљен да припрема постере, презентације и кратка стручна саопштења за учешће на симпозијумима, конгресима и другим стручним скуповима, као и да препозна значај континуираног образовања и праћења научних достигнућа током професионалне каријере.
<b>Садржај предмета:</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Увод у научно-истраживачки рад. Основни појмови научног истраживања. Улога научних истраживања у здравству и нутриционизму. Значај научних истраживања за развој здравствених професија. Разлика између научног и стручног рада. Целоживотно образовање здравствених радника. Континуирано стручно усавршавање у здравству. Улога научних и стручних скупова у професионалном развоју. Симпозијуми, конгреси и научне конференције у здравству. Етапе стручног, научно-истраживачког и библиографско-истраживачког рада. Избор теме истраживања. Формулисање циља и задатака истраживања. Истраживачка питања и хипотезе. Преглед научне литературе. Извори научних информација. Претрага научних база података. Основе методологије истраживања. Експеримент. Анкета и обрада резултата анкете, заштита података. Статистичка обрада резултата. Квалитет узорка. Објективност и субјективност. Квантитативне методе истраживања. Квалитативне методе истраживања. Прикупљање података у истраживањима. Анкетна истраживања. Интервју као истраживачка метода. Основе статистичке обраде података. Интерпретација резултата истраживања. Приказ резултата истраживања. Писање научних и стручних радова. Структура научног рада. Писање апстракта за научни скуп. Израда научног постера. Припрема усмене презентације за симпозијуме и конгресе. Основе научне комуникације. Цитирање и навођење литературе. Етички принципи у научног истраживању. Врсте стручних и научних радова. Вредновање стручног и научног рада. Начини објављивања стручног и научног рада. Цитираност. Плагијаризам и академска честитост. Значај научних публикација у стручној пракси.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Анализа научних радова. Претрага научне литературе. Претрага научних база података. Формулисање теме истраживања. Формулисање циљева и хипотеза истраживања. Израда једноставног истраживачког плана. Израда анкетног упитника. Анализа примера истраживања у здравству. Анализа примера истраживања у нутриционизму. Прикупљање података у једноставном истраживању. Основе статистичке обраде података. Приказ података у табелама и графиконима. Интерпретација резултата истраживања. Израда структуре научног рада. Писање кратког стручног рада. Израда апстракта за научни скуп. Израда научног постера. Припрема презентације за симпозијум или конгрес. Вежбе усменог излагања научног рада. Анализа примера постера са научних скупова. Анализа научних презентација. Вежбе представљања резултата истраживања. Рад на студијама случаја из научно-истраживачке праксе.</p>
<b>Литература:</b>	<p><i>Основна литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Терзић-Супић З., Бјеговић В.: Методологија научног истраживања у медицини, <b>уџбеник</b>, Медицински факултет Београд, Београд, 2016.</li> <li>2. Станковић С.: Методологија научноистраживачког рада, <b>уџбеник</b>, Факултет организационих наука Београд, Београд, 2014.</li> </ol> <p><i>Допунска литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Шомођи Ш., Новковић Н., Краљевић-Балалић М., Кајари К.: Увод у научни рад, <b>уџбеник</b>, Пољопривредни факултет, Нови Сад, Нови Сад, 2014.</li> <li>4. Миланков В., Јакшић П.: Методологија научно-истраживачког рада, <b>уџбеник</b>, Природно-математички факултет Нови Сад, Нови Сад, 2016.</li> <li>5. Polit D., Beck C.: Nursing Research – Generating and Assessing Evidence for Nursing Practice, Wolters Kluwer, Philadelphia,</li> </ol>

2017.

6. Creswell J., Creswell J.: Research Design – Qualitative, Quantitative and Mixed Methods Approaches, Sage Publications, Thousand Oaks, 2018.
7. Greenhalgh T.: How to Read a Paper – The Basics of Evidence-Based Medicine, Wiley-Blackwell, London, 2019.
8. Ebel H. F., Bliefert C., Russey W. E.: The Art of Scientific Writing: Wiley-VCH, textbook, Verlag GmbH & Co., Weinheim, 2014.

**Број часова активне наставе:**

предавања	вежбе	други облици наставе (индив. рад са студент., пројектни рад...)	остали часови (стручна пракса...)	студијски истраж. рад (предмет завршног рада...)
30	30	0	0	0

**Методе извођења наставе:**

предавања, вежбе, дискусија, е-учење, радионица, израда семинарског рада, јавна презентација.

**Оцена знања (максимални број поена 100)**

предиспитне обавезе	поени	завршни испит	поени
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
колоквијуми	30		

## МИКРОБИОЛОГИЈА ХРАНЕ

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> <b>Микробиологија хране</b>				
<b>Наставник:</b> виши пред. др Љиљана Петровић Јеремић, спец. микробиологије са паразитологијом проф. др Мирјана Хаднађев, спец. микробиологије са паразитологијом				
<b>Статус предмета:</b> обавезан				
<b>Семестар:</b> прва година, други семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 6				
<b>Услов:</b> нема				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са основама микробиологије хране, значајем микроорганизама у намирницама и њиховим утицајем на безбедност и квалитет хране. Студенти стичу знања о корисним и штетним микроорганизмима у храни, условима њиховог развоја, као и о значају микробиолошке контроле у производњи и промету намирница.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме улогу микроорганизама у храни и факторе који утичу на њихов раст и развој. Студент ће моћи да препозна основне микробиолошке ризике у намирницама, да разуме принципе микробиолошке безбедности хране и значај примене хигијенских и санитарних мера у производњи, складиштењу и припреми хране.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у микробиологију хране. Основне групе микроорганизама у храни. Бактерије значајне у микробиологији хране. Квасци и плесни у намирницама. Фактори који утичу на раст микроорганизама у храни. Унутрашњи и спољашњи фактори раста микроорганизама. Кварење хране узроковано микроорганизмима. Микробиолошка контаминација намирница. Патогени микроорганизми у храни. Тровања храном микробиолошког порекла. Микробиологија намирница животињског порекла. Микробиологија намирница биљног порекла. Улога микроорганизама у ферментацији хране. Пробиотске бактерије и функционална храна. Микробиолошка безбедност хране. Основе система контроле безбедности хране. Хигијена у производњи и промету хране. Савремени приступи у контроли микробиолошке исправности хране. <i>Практична настава</i> Основне лабораторијске методе у микробиологији хране. Упознавање са микробиолошком лабораторијском опремом. Припрема хранљивих подлога. Узимање и припрема узорака хране за анализу. Микроскопски преглед микроорганизама. Изолација и култивација микроорганизама из намирница. Одређивање укупног броја микроорганизама у храни. Одређивање присуства индикаторских микроорганизама. Анализа квасаца и плесни у намирницама. Практични приказ ферментације хране. Испитивање утицаја температуре на раст микроорганизама. Испитивање утицаја рН вредности на раст микроорганизама. Процена микробиолошке исправности намирница. Примена хигијенских мера у раду са храном. Основе микробиолошке контроле квалитета хране.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Вучковић Ј.: Микробиологија хране, <b>уџбеник</b> , Пољопривредни факултет Београд, Београд, 2018. 2. Радовановић Р.: Основи микробиологије намирница, <b>уџбеник</b> , Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад, 2017. <i>Допунска литература:</i> 3. Новаковић Б.: Хигијена исхране, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Нови Сад, Нови Сад, 2015. 4. Копривица Г.: Технологија намирница, <b>уџбеник</b> , Пољопривредни факултет Београд, Београд, 2016. 5. Покорни Д.: Исхрана у различитим фазама живота, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Марибор, Марибор, 2018. 6. Doyle M., Buchanan R.: Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers, ASM Press, Washington, 2013. 7. Adams M., Moss M.: Food Microbiology, Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2016.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	240
<b>Методе извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>	
присуство предавањима	3	Испит	40	
активност	7			
пројектни/семинарски рад	0			
вежбе/стручна пракса	20			
колоквијуми	30			



## НУТРИЦИОНИЗАМ

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> Нутриционизам				
<b>Наставник:</b> проф. др Гордана Вулић проф. др Срђан Стојановић виши пред. др Гордана Швоња Парезановић				
<b>Статус предмета:</b> обавезан				
<b>Семестар:</b> прва година, први семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 6				
<b>Услов:</b> нема				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са основним принципима правилне исхране, нутритивним потребама човека у различитим животним периодима, као и улогом исхране у очувању здравља и превенцији болести. Посебан циљ је оспособљавање студената за примену основних принципа нутриционизма у планирању исхране појединаца и популационих група, као и стицање практичних вештина у процени нутритивног статуса и саветовању о правилној исхрани.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме основне принципе нутриционизма и улогу појединих нутријената у организму. Студент ће моћи да процени нутритивни статус, анализира исхрану појединца, учествује у планирању правилне исхране за различите популационе групе и примењује основне принципе дијететике у превенцији болести. Студент ће бити оспособљен за рад у тиму здравствених радника и за саветовање о правилној исхрани у циљу унапређења здравља.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у нутриционизам. Основни појмови у исхрани и нутриционизму. Подела нутријената. Улога угљених хидрата у исхрани. Улога протеина у исхрани. Улога масти у исхрани. Витамини – подела, улога и значај у исхрани. Минералне материје и елементи у траговима. Вода и значај воде у исхрани. Енергетске потребе организма. Базални метаболизам и укупна енергетска потрошња. Препоручени дневни унос хранљивих материја. Правилна и уравнотежена исхрана. Принципи планирања исхране. Групе намирница и њихова нутритивна вредност. Пирамида правилне исхране. Исхрана у различитим животним добима. Исхрана деце и адолесцената. Исхрана одраслих. Исхрана старих особа. Исхрана трудница и дојиља. Исхрана спортиста. Поремећаји исхране. Гојазност и потхрањеност. Улога исхране у превенцији хроничних незаразних болести. Основе дијететике. Савремени трендови у исхрани. Функционална храна и суплементи у исхрани. Јавноздравствени значај правилне исхране. Улога нутриционисте у очувању и унапређењу здравља становништва. <i>Практична настава</i> Антропометријска мерења (телесна маса, телесна висина, индекс телесне масе). Процена нутритивног статуса. Анализа исхране методом 24-часовног присећања. Анализа дневника исхране. Израчунавање енергетских потреба. Израчунавање базалног метаболизма. Процена уноса макронутријената и микронутријената. Планирање дневних јеловника. Планирање исхране за различите популационе групе. Израда примерних јеловника. Анализа декларација на прехранбеним производима. Нутритивни скрининг. Основе саветовања у исхрани. Вођење основне нутритивне документације. Примена софтвера за анализу исхране. Рад у тиму здравствених радника у планирању исхране.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Мандић М.: Нутриционизам, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Нови Сад, Нови Сад, 2018. 2. Гломазић Р.: Дијететика, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Београд, Београд, 2019. <i>Допунска литература:</i> 3. Новаковић Б.: Хигијена исхране, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Нови Сад, Нови Сад, 2015. 4. Ковачевић З.: Основи исхране, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Крагујевац, Крагујевац, 2017. 5. Покорни Д.: Исхрана у различитим фазама живота, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Марибор, Марибор, 2018. 6. Mahan L., Raymond J.: Krause's Food & the Nutrition Care Process, Elsevier, St. Louis, 2020. 7. Gibney M., Lanham-New S., Cassidy A., Vorster H.: Introduction to Human Nutrition, Wiley-Blackwell, Oxford, 2020. 8. Mann J., Truswell A.: Essentials of Human Nutrition, Oxford University Press, Oxford, 2017.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	0
<b>Методе извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				

<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима	3	Испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
колоквијуми	30		

## ОДАБРАНА ПОГЛАВЉА ФИТОТЕРАПИЈЕ, ЗАЧИНСКО И АРОМАТСКО БИЉЕ

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> Одабрана поглавља фитотерапије, зачинско и ароматско биље				
<b>Наставник:</b> проф. др Ивана Беара проф. др Милош Илић проф. др Срђан Стојановић				
<b>Статус предмета:</b> обавезан				
<b>Семестар:</b> трећа година, пети семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 7				
<b>Услов:</b> нема				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са основама фитотерапије и значајем лековитог, зачинског и ароматичног биља у исхрани и очувању здравља. Студенти стичу знања о биолошки активним компонентама лековитог биља, начинима њихове примене у исхрани и потенцијалним здравственим ефектима.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да препозна најважније врсте лековитог, зачинског и ароматичног биља и њихову примену у исхрани. Студент ће моћи да разуме основне принципе фитотерапије и да примењује знања о употреби биља у циљу унапређења исхране и очувања здравља.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у фитотерапију. Основни појмови у фитотерапији. Историјски развој употребе лековитог биља. Биолошки активне компоненте лековитог биља. Основе фармаколошког дејства биљних компоненти. Подела лековитог, зачинског и ароматичног биља. Начини употребе лековитог биља у исхрани. Биљни чајеви и њихова примена. Зачинско биље у свакодневној исхрани. Ароматично биље и његова употреба у гастрономији. Најчешће коришћено лековито биље у исхрани. Биље са повољним дејством на дигестивни систем. Биље које се користи у подршци имунитету. Биље са антиоксидативним својствима. Биље које се користи у регулацији метаболизма. Биље са потенцијалним антиинфламаторним дејством. Биље у превенцији хроничних незаразних болести. Употреба зачина у савременој исхрани. Улога ароматичног биља у побољшању квалитета оброка. Биолошки активне супстанце у зачинима. Безбедност употребе лековитог биља. Могуће интеракције лековитог биља и лекова. Дозирање и правилна употреба лековитог биља. Законска регулатива у области фитотерапије. Савремени трендови у употреби лековитог биља. Улога нутриционисте у примени лековитог биља у исхрани. Функционална храна и лековито биље. Потрошачке навике и употреба зачина и биља у исхрани. Практична примена лековитог и зачинског биља у исхрани. Значај биљних производа у савременој исхрани. <i>Практична настава</i> Препознавање најважнијих врста лековитог и зачинског биља. Анализа састава лековитог биља. Практична припрема биљних чајева. Анализа ароматичних биљака које се користе у исхрани. Примена зачина у припреми хране. Анализа биљних производа на тржишту. Анализа декларација биљних производа. Процена квалитета сушеног лековитог биља. Примена лековитог биља у свакодневној исхрани. Планирање оброка са зачинским и ароматичним биљем. Анализа антиоксидативних својстава биљних намирница. Процена безбедности употребе лековитог биља. Анализа научних препорука о употреби лековитог биља. Критичка процена здравствених тврдњи за биљне производе. Практична примена лековитог биља у нутриционистичком саветовању.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Живковић Р.: Фитотерапија, <b>уџбеник</b> , Фармацеутски факултет Београд, Београд, 2017. 2. Стојановић Д.: Лековито и ароматично биље, <b>уџбеник</b> , Пољопривредни факултет Београд, Београд, 2018. 3. Николић М.: Биљни лекови и лековито биље, <b>уџбеник</b> , Фармацеутски факултет Београд, Београд, 2016. 4. Бауер В.: Зачинско биље, Душевић & Кршовник, Ријека, 2013. <i>Допунска литература:</i> 5. Зрински К.: Љековито и зачинско биље, ауторско издање, Вараждин, 2012. 6. Копривица Г.: Технологија намирница, <b>уџбеник</b> , Пољопривредни факултет Београд, Београд, 2016. 7. Barnes J., Anderson L., Phillipson J.: Herbal Medicines, Pharmaceutical Press, London, 2012. 8. Heinrich M., Barnes J., Gibbons S., Williamson E.: Fundamentals of Pharmacognosy and Phytotherapy, Elsevier, London, 2018. 9. Norman J.: Herbs & Spices: The Cook's Reference, Penguin, London, 2015. 10. Lakshmi P.: The Encyclopedia of Spices and Herbs, Clarkson Potter, New York, 2016.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	210
<b>Методе извођења наставе:</b>				

предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима	3	Испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
колоквијуми	30		

## ОСНОВИ ИНТЕРНЕ МЕДИЦИНЕ

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> Основи интерне медицине				
<b>Наставник:</b> проф. др Бране Гавранчић пред. др мед. Весна Тодоровић, спец. интерне медицине пред. др мед. Биљана Бошковић, спец. клиничке биохемије				
<b>Статус предмета:</b> обавезан				
<b>Семестар:</b> друга година, трећи семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 8				
<b>Услов:</b> основи физиологије				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са основама интерне медицине, најчешћим болестима одраслог становништва, њиховом етиологијом, патофизиологијом, клиничком сликом, дијагностиком, лечењем и превенцијом. Посебан акценат је на улози здравствених радника струковних студија у праћењу стања пацијента, примени хигијенско-дијететских мера, нутритивне подршке и сарадњи са лекаром у лечењу хроничних интернистичких болести и рехабилитацији пацијената.				
<b>Исход предмета:</b> По завршетку курса студент ће бити оспособљен да препозна основне симптоме и знаке најчешћих интернистичких обољења, разуме основне принципе дијагностике и лечења, учествује у здравственој нези и нутритивној подршци пацијената, примењује хигијенско-дијететски режим и учествује у здравствено-васпитном раду и превенцији хроничних незаразних болести. Студент ће бити оспособљен за мерење и праћење виталних параметара, тумачење основних лабораторијских анализа и сарадњу у мултидисциплинарном тиму у раду са интернистичким пацијентима.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у интерну медицину. Симптоми и знаци болести. Значај анамнезе и клиничког прегледа. Основе дијагностичких метода у интерној медицини (лабораторијске анализе, радиолошке методе, ултразвук, ЕКГ, функционална дијагностика). Болести кардиоваскуларног система (артеријска хипертензија, коронарна болест срца, инфаркт миокарда, срчана инсуфицијенција, аритмије). Болести респираторног система (астма, хронична опструктивна болест плућа, пнеумоније, плућна инсуфицијенција). Болести гастроинтестиналног тракта (гастритис, улкусна болест, болести јетре, цироза јетре, болести жучне кесе, панкреаса и црева). Болести ендокриног система (дијабетес мелитус, болести штитасте жлезде, гојазност и метаболички синдром). Болести бубрега и уринарног система (инфекције, хронична бубрежна инсуфицијенција). Болести крви и анемије. Реуматске и аутоимуне болести. Поремећаји метаболизма. Инфективне болести у интерној медицини. Основе фармакотерапије у интерној медицини. Принципи лечења хроничних болести. Хигијенско-дијететски режим код интернистичких болести. Превенција хроничних незаразних болести. Улога здравственог радника у праћењу стања пацијента, здравственој нези и здравствено-васпитном раду. Савремени приступ лечењу хроничних болести и мултидисциплинарни приступ пацијенту. <i>Практична настава</i> Узимање анамнезе од пацијента. Мерење виталних параметара (крвни притисак, пулс, телесна температура, број респирација, сатурација кисеоника). Основни клинички преглед пацијента (инспекција, палпација, перкусија, аускултација). Тумачење основних лабораторијских анализа (крвна слика, гликемија, липидни статус, урин). Основе тумачења ЕКГ налаза. Праћење стања хроничних пацијената. Процена нутритивног статуса код интернистичких пацијената. Примена хигијенско-дијететског режима код различитих болести. Планирање исхране код дијабетеса, хипертензије, кардиоваскуларних и гастроинтестиналних болести. Рад са хроничним пацијентима и здравствено-васпитни рад. Вођење здравствене документације. Тимски рад у збрињавању интернистичких пацијената и комуникација са пацијентом.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Ковачевић З.: Интерна медицина, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Београд, Београд, 2019. 2. Петровић М.: Основи интерне медицине, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Ниш, Ниш, 2018. <i>Допунска литература:</i> 3. Јанковић С.: Пропедевтика интерне медицине, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Крагујевац, Крагујевац, 2017. 4. Николић Г.: Клиничка интерна медицина, <b>уџбеник</b> , Висока здравствена школа струковних студија Београд, Београд, 2020. 5. Марковић Д.: Здравствена нега интернистичких пацијената, <b>уџбеник</b> , Висока медицинска школа струковних студија Земун, Земун, 2021. 6. Kumar P., Clark M.: Kumar and Clark's Clinical Medicine, Elsevier, St. Louis, 2020. 7. Jameson J., Fauci A., Kasper D., Hauser S., Longo D., Loscalzo J.: Harrison's Principles of Internal Medicine, McGraw-Hill, New York, 2018. 8. Davidson S.: Davidson's Principles and Practice of Medicine, Elsevier, St. Louis, 2020.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент.,	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)

		пројектни рад...)	рада...)	
30	30	0	0	0
<b>Методe извођења наставe:</b> предавања уз коришћење различитог видео материјала, рад на моделу, вежбе.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>	
присуство предавањима	3	испит	40	
активност	7			
пројектни/семинарски рад	0			
вежбе/стручна пракса	20			
колоквијуми	30			

**ОСНОВИ ИНФОРМАЦИОНО-КОМУНИКАЦИОНИХ ТЕХНОЛОГИЈА**

<b>Студијски програм:</b>	Нутриционизам
<b>Врста и ниво студија:</b>	основне струковне студије
<b>Назив предмета:</b>	<b>Основи информационо-комуникационих технологија</b>
<b>Наставник:</b>	проф. др Горан Аритонових пред. мр Иван Станисављевић
<b>Статус предмета:</b>	изборни
<b>Семестар:</b>	прва година, први семестар
<b>Број ЕСПБ:</b>	5
<b>Услов:</b>	нема
<b>Циљ предмета:</b>	Циљ предмета је упознавање студената са практичном применом информационо-комуникационих технологија у здравству и нутриционизму. Студенти стичу основна знања о коришћењу рачунара, програмских алата за обраду текстуалних и табеларних података, као и о употреби здравствених информационих система, дигитализацији здравствене документације и савременим дигиталним технологијама које се користе у здравственом систему.
<b>Исход предмета:</b>	Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да користи основне програмске алате за обраду текста и података, да разуме принципе дигитализације здравствене документације и примене здравствених информационих система, као и да користи дигиталне алате за анализу података у нутриционизму, планирање исхране и вођење електронске документације о пацијентима.
<b>Садржај предмета:</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Увод у примену информационо-комуникационих технологија у здравству и нутриционизму. Значај дигитализације у здравственом систему. Улога информационих технологија у савременој здравственој заштити. Дигитализација здравствене документације. Електронски здравствени картон. Умрежавање здравствених установа и интеграција здравствених информационих система. Размена података у националном здравственом систему. Аутоматизација административних и здравствених процеса. Улога информационих система у организацији рада здравствених установа. Основне функције програма Microsoft Word у здравственој документацији. Израда и уређивање медицинске и административне документације у Word-у. Основне функције програма Microsoft Excel у анализи здравствених података. Табеларни приказ и анализа података у здравству и нутриционизму. Графички приказ здравствених и нутритивних података. Увод у здравствене информационе системе. Основне функције здравствених софтвера који се користе у здравству (нпр. Heliant). Рад са електронском здравственом документацијом. Улога информационих система у управљању пацијентским подацима. Примена инфомационо-комуникационих технологија у нутриционизму и дијететској пракси. Софтвери за анализу нутритивног уноса и планирање исхране. Дигиталне базе података о намирницама и хранљивим материјама. Примена телемедицине и електронског здравства. Заштита и безбедност здравствених података. Значај дигиталне трансформације у здравству, актуелно стање у Републици Србији, трендови у свету. Улога вештачке интелигенције у анализи здравствених и нутритивних података. Примена вештачке интелигенције у дијагностици, превенцији и праћењу здравственог стања. Савремени трендови у дигиталном здравству и нутриционизму.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Основе рада на рачунару у здравственом окружењу. Рад са дигиталним здравственим документима. Основе рада у програму Microsoft Word. Израда здравствене и нутриционистичке документације у Word-у. Форматирање извештаја, образаца и табела у Word-у. Основе рада у програму Microsoft Excel. Унос и организација здравствених и нутритивних података у Excel-у. Примена основних формула у Excel-у. Израда табела и графикона за анализу здравствених и нутритивних података. Анализа статистичких података у здравству и нутриционизму помоћу Excel-а. Претрага научних и стручних извора на интернету. Рад са електронским здравственим документима. Упознавање са радним окружењем здравственог информационог система. Основе рада у здравственом софтверу (Heliant) – практичан рад у демо програму. Рад са електронским картоном пацијента. Основе коришћења софтвера за анализу исхране и нутритивног уноса. Анализа нутритивних вредности намирница помоћу дигиталних база података. Израда једноставних планова исхране уз помоћ софтверских алата. Анализа примера примене информационо-комуникационих технологија у здравственим установама и нутриционистичкој пракси, анализа стања у Републици Србији и трендова у свету. Практична примена дигиталних алата у здравственој администрацији. Основе заштите и безбедности здравствених података.</p>
<b>Литература:</b>	<p><i>Основна литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ристић М.: Информационе технологије, <b>уџбеник</b>, Факултет организационих наука Београд, Београд, 2018.</li> <li>2. Марчићевић Ж., Марошан З.: Примена информационих технологија, <b>уџбеник</b>, Висока пословна школа струковних студија Нови Сад, Нови Сад, 2010.</li> <li>3. Марошан З., Весин Б.: Примена информационих технологија, практикум, Висока пословна школа струковних студија, Нови Сад, 2014.</li> <li>4. Софтвер Heliant, демо верзија</li> <li>5. Петровић М.: Microsoft Word – приручник за почетнике, Микро књига, Београд, 2016.</li> </ol> <p><i>Допунска литература:</i></p>

6. Тасић М., Ђирић М.: Основи информатике, **уџбеник**, Природно-математички факултет Ниш, Ниш, 2017.
7. Biheller B. R., Evans J., Pinard T. K., Romer M. R.: Microsoft Office 2017: Introductory Course, textbook, Course Technology, Boston, 2017.
8. Bunzel T.: Microsoft Office 2010 Као од шале, ЦЕТ, Београд, 2010.
9. Lambert J.: Microsoft Word Step by Step, Microsoft Press, Redmond, 2019.
10. Walkenbach J.: Excel Basics to Blackbelt – An Accelerated Guide to Decision Support Designs, Wiley, Indianapolis, 2014.
11. Hoyt R., Yoshihashi A.: Health Informatics – Practical Guide for Healthcare and Information Technology Professionals, Lulu Press, Madison, 2018.
12. Shortliffe E., Cimino J.: Biomedical Informatics – Computer Applications in Health Care and Biomedicine, Springer, New York, 2014.

**Број часова наставе:**

Предавања	вежбе	други облици наставе (индив. рад са студент., пројектни рад...)	студијски истраж. рад (предмет завршног рада...)	остали часови (стручна пракса...)
30	30	0	0	0

**Методе извођења наставе:**

предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.

**Оцена знања (максимални број поена 100)**

предиспитне обавезе	поени	завршни испит	поени
присуство предавањима	3	испит	20
Активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
Колоквијуми	30		

## ОСНОВИ МАРКЕТИНГА

<b>Студијски програм:</b>	Нутриционизам
<b>Врста и ниво студија:</b>	основне струковне студије
<b>Назив предмета:</b>	<b>Основи маркетинга</b>
<b>Наставник:</b>	проф. др Маја Ђокић проф. др Наташа Павловић проф. др Дарко Тадић
<b>Статус предмета:</b>	изборни
<b>Семестар:</b>	прва година, други семестар
<b>Број ЕСПБ:</b>	5
<b>Услов:</b>	нема
<b>Циљ предмета:</b>	Циљ предмета је упознавање студената са основним принципима маркетинга и његовом применом у здравству и здравственим установама. Посебна пажња посвећује се савременим облицима комуникације са пацијентима и корисницима услуга, укључујући дигитални маркетинг, веб презентацију и друштвене мреже.
<b>Исход предмета:</b>	Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме основне принципе маркетинга и њихову примену у здравству. Студент ће моћи да препозна значај комуникације са пацијентима и корисницима услуга, да разуме улогу дигиталних канала комуникације и да учествује у основним маркетиншким активностима у здравственим установама.
<b>Садржај предмета:</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Увод у маркетинг и основни појмови маркетинга. Улога маркетинга у савременом пословању. Основни принципи маркетинга услуга. Карактеристике маркетинга у здравству. Специфичности маркетинга у здравственим установама. Маркетинг у јавном здравству. Маркетинг у приватним здравственим установама. Потребне и очекивања пацијената као корисника здравствених услуга. Истраживање тржишта у здравству. Сегментација тржишта здравствених услуга. Позиционирање здравствених установа на тржишту. Маркетинг микс у здравству. Производ и услуга у здравственом систему. Цена здравствених услуга. Дистрибуција здравствених услуга. Промоција здравствених услуга. Комуникација са пацијентима и корисницима услуга. Значај имиџа здравствене установе. Односи с јавношћу у здравству. Маркетинг у области превенције и промоције здравља. Значај интернет презентације здравствених установа. Структура и функција веб-сајта здравствене установе. Дигитални маркетинг у здравству. Е-маркетинг и online комуникација са пацијентима. Друштвене мреже као маркетиншки канал у здравству. Управљање садржајем на друштвеним мрежама. Online репутација здравствених установа. SEO оптимизација и видљивост здравствених установа на интернету. Google претрага и online информисање пацијената. Email комуникација и newsletter у здравству. Платформе за online заказивање прегледа и комуникацију са пацијентима. Дигиталне кампање у промоцији здравља. Савремени канали комуникације са пацијентима. Етички аспекти маркетинга у здравству. Савремени трендови у маркетингу здравствених услуга.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Анализа примера маркетинга у здравственим установама. Анализа комуникације здравствених установа са пацијентима. Анализа веб-сајтова здравствених установа. Анализа структуре и функционалности сајта здравствене установе. Анализа присуства здравствених установа на друштвеним мрежама. Анализа маркетиншких кампања у здравству. Штампани материјал, штампани медији, билборди, електронски медији, друштвене мреже. Сајмови, конференције, скупови, јавне манифестације, фестивали здравља. Спонзорства. Примери маркетинга у јавном здравству и приватних здравствених установа (сличности, разлике). Анализа комуникације у промоцији здравља. Практична анализа садржаја веб-сајта здравствене установе. Анализа маркетиншких активности на друштвеним мрежама. Анализа online комуникације са пацијентима. Анализа репутације здравствених установа на интернету. Анализа промотивних материјала здравствених установа. Анализа дигиталних маркетиншких кампања. Анализа садржаја на друштвеним мрежама здравствених установа. Практична анализа SEO видљивости веб-сајта. Анализа Google претраге здравствених услуга. Анализа комуникације путем email маркетинга. Анализа online система за заказивање прегледа. Анализа примера дигиталне промоције здравствених услуга. Рад на студијама случаја из маркетинга здравствених услуга. Израда једноставног маркетиншког плана за здравствену установу. Outsourcing маркетинга, маркетиншке агенције. Кодекс медицинске маркетиншке праксе. Маркетинг и PR. Dress code. Јавни наступи запослених, руководства здравствене установе, државних органа. Маркетинг у кризним или ванредним ситуацијама.</p>
<b>Литература:</b>	<p><i>Основна литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ракић С., Зарић Б.: Маркетинг здравствених установа, <b>уџбеник</b>, Паневропски универзитет „Апеирон“, Бања Лука, 2020.</li> <li>Котлер П.: Управљање маркетингом, <b>уџбеник</b>, Мате, Загреб, 2019.</li> <li>Филиповић Ј.: Дигитални маркетинг, <b>уџбеник</b>, Економски факултет Београд, Београд, 2021.</li> <li>Крстић Н.: Дигитални маркетинг – појмовник, практикум, Факултет за медије и комуникације Београд, Београд, 2015.</li> </ol> <p><i>Допунска литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Љубојевић Ч. Ђирић М.: Маркетинг услуга, ауторско издање, Нови Сад, 2017.</li> <li>Фигуероа Ц.: Увод у дигитални маркетинг, Вулкан, Београд, 2020.</li> </ol>

7. Thomas R.: Marketing Health Services, Health Administration Press, Chicago, 2015.
8. Kotler P., Keller K.: Marketing Management, Pearson, London, 2016.
9. Berkowitz N. E.: Essentials Of Health Care Marketing, Jones & Bartlett Learning, Boston, 2015.
10. Cellucci L.: Healthcare Marketing: A Case Study Approach (Gateway to Healthcare Management), Health Administration Press, London, 2018.
11. Ryan D.: Understanding Digital Marketing, Kogan Page, London, 2016.
12. Kingsnorth S.: Digital Marketing Strategy, Kogan Page, London, 2019.
13. Chaffey D., Ellis-Chadwick F.: Digital Marketing, Pearson, London, 2019.

**Број часова наставе:**

предавања	вежбе	други облици наставе (индив. рад са студент., пројектни рад...)	студијски истраж. рад (предмет завршног рада...)	остали часови (стручна пракса...)
30	30	0	0	0

**Методе извођења наставе:**

предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.

**Оцена знања (максимални број поена 100)**

предиспитне обавезе	поени	завршни испит	поени
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
колоквијуми	30		

## ОСНОВИ ПЕДИЈАТРИЈЕ

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> <b>Основи педијатрије</b>				
<b>Наставник:</b> пред. др мед. Оливера Остојић, спец. педијатрије, супспец. пулмологије пред. др мед. Ивана Филиповић, спец. педијатрије				
<b>Статус предмета:</b> обавезан				
<b>Семестар:</b> друга година, трећи семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 7				
<b>Услов:</b> Основи физиологије				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са основама педијатрије, растом и развојем детета и најчешћим здравственим проблемима у дечјем узрасту. Посебна пажња посвећује се значају правилне исхране за нормалан раст и развој деце, као и улози нутриционисте у очувању здравља дечје популације.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме основне карактеристике раста и развоја детета и најчешће здравствене проблеме у педијатријској популацији. Студент ће моћи да препозна значај правилне исхране у различитим периодима детињства и да примењује основне принципе нутритивне подршке у очувању здравља деце.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у педијатрију. Основе раста и развоја детета. Физиолошке карактеристике новорођенчета. Период новорођенчета и одојчета. Физички и психомоторни развој детета. Праћење раста и развоја. Нутритивне потребе у детињству. Дојење и значај мајчиног млека. Исхрана одојчади. Увођење немлечне исхране. Исхрана мале деце. Исхрана предшколске деце. Исхрана школске деце. Исхрана адолесцената. Поремећаји раста и развоја. Потхрањеност код деце. Гојазност у дечјем узрасту. Најчешће болести у детињству. Болести респираторног система код деце. Болести дигестивног система код деце. Алергије на храну код деце. Недостатак витамина и минерала у дечјем узрасту. Превенција болести у детињству. Улога правилне исхране у очувању здравља деце. Улога нутриционисте у саветовању родитеља. Савремени приступи у исхрани деце. Јавноздравствени значај исхране деце. Промоција здравих навика у исхрани код деце. Сарадња здравствених радника у бризи о здрављу деце. <i>Практична настава</i> Процена раста и развоја детета. Основе антропометријских мерења код деце. Тумачење перцентилних кривих раста. Процена нутритивног статуса деце. Анализа исхране одојчади. Планирање исхране у периоду увођења немлечне исхране. Анализа исхране предшколске деце. Анализа исхране школске деце. Планирање исхране адолесцената. Препознавање нутритивних проблема код деце. Анализа исхране код потхрањености. Анализа исхране код гојазности. Процена уноса витамина и минерала код деце. Израда примерних јеловника за децу. Саветовање родитеља о правилној исхрани деце.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Ковачевић З.: Педијатрија, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Београд, Београд, 2019. 2. Јевтић М.: Основи педијатрије, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Ниш, Ниш, 2018. <i>Допунска литература:</i> 3. Новаковић Б.: Хигијена исхране, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Нови Сад, Нови Сад, 2015. 4. Гломазић Р.: Дијететика, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Београд, Београд, 2019. 5. Покорни Д.: Исхрана у различитим фазама живота, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Марибор, Марибор, 2018. 6. Kliegman R., St. Geme J., Blum N., Shah S., Tasker R., Wilson K.: Nelson Textbook of Pediatrics, Elsevier, Philadelphia, 2020. 7. Rudolph C., Rudolph A., Lister G., First L., Gershon A.: Rudolph's Pediatrics, McGraw-Hill Education, New York, 2021. 8. Aruchamy L.: Practical Pediatrics, textbook, Jaypee, New Jersey, 2020. 9. Goldbloom R.: Pediatric Clinical Skills, Saunders, Philadelphia, 2018. 10. Hockenberry M.: Wong's Essentials of Pediatric Nursing, Elsevier Mosby, St. Louis, 2017. 11. Muscari M. E.: Pediatrics Nursing, Lippincott Williams & Wilkins, Philadelphia, 2015. 12. Potts N. L.: Pediatric Nursing, Thomson, New York, 2017.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	0
<b>Методе извођења наставе:</b> предавања уз коришћење различитог видео материјала, рад на моделу, вежбе.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>	

присуство предавањима	3	испит	40
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми	30		

**ОСНОВИ ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ**

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> <b>Основи прехранбене технологије</b>				
<b>Наставник:</b> проф. др Гордана Вулић проф. др Драган Псодоров				
<b>Статус предмета:</b> обавезан				
<b>Семестар:</b> друга година, четврти семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 5				
<b>Услов:</b> нема				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са основама прехранбене технологије и технолошким поступцима који се примењују у производњи, преради и чувању намирница. Посебна пажња посвећује се утицају технолошких процеса на квалитет, безбедност и нутритивну вредност хране.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме основне технолошке процесе у производњи и преради хране. Студент ће моћи да објасни утицај различитих технолошких поступака на нутритивну вредност и безбедност намирница и да примењује основна знања из прехранбене технологије у пракси нутриционизма.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у прехранбену технологију. Основни појмови и значај прехранбене технологије. Сировине у прехранбеној индустрији. Основни технолошки поступци у преради хране. Механички процеси у преради намирница. Термичка обрада хране. Пастеризација и стерилизација. Хлађење и замрзавање намирница. Сушење намирница. Конзервисање хране. Ферментација намирница. Производња хлеба и пекарских производа. Производња млека и млечних производа. Производња меса и месних производа. Прерада воћа и поврћа. Производња уља и масти. Производња шећера и кондиторских производа. Паковање хране. Материјали за паковање намирница. Складиштење и транспорт намирница. Квалитет и безбедност хране. Контрола квалитета у прехранбеној индустрији. Утицај технолошких процеса на нутритивну вредност хране. Савремене технологије у производњи хране. Функционална храна и иновације у прехранбеној индустрији. Одрживост у производњи хране. Улога прехранбене технологије у очувању здравља потрошача. Повезаност прехранбене технологије и нутриционизма. Значај технолошких знања у раду нутриционисте. Трендови у савременој производњи хране. <i>Практична настава</i> Упознавање са основним технолошким поступцима у производњи хране. Анализа технолошких процеса у преради намирница. Испитивање утицаја термичке обраде на храну. Анализа промена у намирницама током складиштења. Испитивање утицаја замрзавања на квалитет намирница. Анализа процеса ферментације. Практични приказ производње пекарских производа. Анализа производње млечних производа. Анализа прераде воћа и поврћа. Процена квалитета намирница. Анализа декларација на производима. Анализа састава прехранбених производа. Практична примена принципа безбедности хране. Анализа система контроле квалитета у производњи хране. Практични приказ технолошких поступака у производњи хране.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Копривица Г.: Технологија намирница, <b>уџбеник</b> , Пољопривредни факултет Београд, Београд, 2016. 2. Радовановић Р.: Основи прехранбене технологије, <b>уџбеник</b> , Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад, 2018. 3. Николић М.: Технологија хране, <b>уџбеник</b> , Технолошки факултет Ниш, Ниш, 2017. <i>Допунска литература:</i> 4. Новаковић Б.: Хигијена исхране, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Нови Сад, Нови Сад, 2015. 5. Покорни Д.: Исхрана у различитим фазама живота, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Марибор, Марибор, 2018. 6. Fellows P.: Food Processing Technology: Principles and Practice, Woodhead Publishing, Cambridge, 2017. 7. Damodaran S., Parkin K.: Fennema's Food Chemistry, CRC Press, Boca Raton, 2017.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	120
<b>Методе извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>		<b>Поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима		3	испит	40
активност		7		
пројектни/семинарски рад		0		

вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми	30		

## ОСНОВИ ФИЗИОЛОГИЈЕ

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> <b>Основи физиологије</b>				
<b>Наставник:</b> виши пред. др Ивана Каћански проф. др Владимир Крстић, спец. спортске медицине пред. др стом. Владан Лазаревић, спец. максилофацијалне хирургије				
<b>Статус предмета:</b> обавезан				
<b>Семестар:</b> прва година, први семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 7				
<b>Услов:</b> нема				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са основним принципима функционисања људског организма, са посебним освртом на физиолошке процесе који омогућавају одржавање хомеостазе. Студенти стичу знања о функцијама органских система и механизмима њихове регулације, као и о физиолошким основама метаболизма, варења и искоришћавања хранљивих материја значајних за нутриционизам.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме и објасни основне физиолошке процесе у људском организму, функцију појединих органа и органских система, као и механизме регулације метаболизма и енергетске равнотеже. Студент ће моћи да повезује физиолошке механизме са принципима правилне исхране и значајем нутријената за одржавање здравља.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у физиологију – основни појмови и принципи функционисања организма. Хомеостаза и механизми регулације у организму. Организација људског организма: ћелије, ткива и органски системи. Физиологија ћелије и ћелијске мембране. Мембрански транспорт и ћелијска сигнализација. Основе неурофизиологије и нервни систем. Сензорни системи и интеграција нервних сигнала. Физиологија мишићног система. Физиологија крви и имунолошког система. Физиологија кардиоваскуларног система. Регулација крвног притиска и циркулације. Физиологија респираторног система. Размена гасова и транспорт кисеоника. Физиологија дигестивног система. Варење и апсорпција хранљивих материја. Метаболизам угљених хидрата, липида и протеина. Физиологија ендокриног система и хормонска регулација. Физиологија бубрега и равнотежа течности и електролита. Терморегулација и енергетски баланс организма. Интеграција физиолошких система у одржавању здравља. <i>Практична настава</i> Основне лабораторијске методе у физиологији. Мерење виталних параметара (пулс, крвни притисак, температура). Практични приказ транспорта кроз ћелијску мембрану. Испитивање нервних рефлекса и неурофизиолошких реакција. Испитивање функције мишића и мишићне контракције. Анализа основних хематолошких параметара. Одређивање крвне групе и Rh фактора. Мерење срчане фреквенције и основи електрокардиографије. Испитивање функције плућа и дисајних капацитета. Практични приказ механизма варења и ензимских процеса. Анализа апсорпције хранљивих материја. Практични приказ метаболичких процеса у организму. Анализа енергетске потрошње организма. Утицај физичке активности на физиолошке параметре. Интеграција физиолошких система у одржавању хомеостазе.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Гајин С., Новаковић Б.: Физиологија човека, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Нови Сад, Нови Сад, 2022. 2. Крагуљац Д.: Физиологија човека, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Београд, Београд, 2019. <i>Допунска литература:</i> 3. Давидовић В. и сар.: Медицинска физиологија, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Београд, Београд, 2018. 4. Покорни Д.: Исхрана у различитим фазама живота, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Марибор, Марибор, 2018. 5. Новаковић Б.: Хигијена исхране, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Нови Сад, Нови Сад, 2015. 6. Hall J. E.: Guyton and Hall Textbook of Medical Physiology, Elsevier, Philadelphia, 2021. 7. Silverthorn D.: Human Physiology: An Integrated Approach, Pearson, London, 2019.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	0
<b>Методе извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>		<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима		3	испит	40
Активност		7		

пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми	30		

## ПАТОФИЗИОЛОГИЈА

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> Патологиологија				
<b>Наставник:</b> пред. др мед. Владимир Зечев, спец. патологије, супспец. медицинске цитологије проф. др Владимир Вукомановић, спец. нуклеарне медицине, супспец. онкологије проф. др Бране Гавранчић				
<b>Статус предмета:</b> обавезан				
<b>Семестар:</b> прва година, други семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 6				
<b>Услов:</b> Основи физиологије				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са основним механизмима настанка и развоја болести, као и са поремећајима функције органа и органских система у људском организму. Посебна пажња посвећује се разумевању патофизиолошких процеса који су повезани са исхраном и метаболичким поремећајима значајним за нутриционизам.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме основне механизме настанка болести и поремећаје функције органа и органских система. Студент ће моћи да препозна основне патофизиолошке процесе који су повезани са поремећајима метаболизма и исхране и да повезује принципе правилне исхране са превенцијом и контролом појединих болести.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у патофизиологију и основни појмови. Етиологија и патогенеза болести. Поремећаји хомеостазе у организму. Поремећаји водено-електролитне равнотеже. Поремећаји ацидо-базне равнотеже. Поремећаји метаболизма угљених хидрата. Поремећаји метаболизма липида. Поремећаји метаболизма протеина. Поремећаји енергетског метаболизма. Патологиологија гојазности. Патологиологија дијабетес мелитуса. Патологиологија кардиоваскуларних болести. Патологиологија гастроинтестиналног система. Поремећаји функције јетре. Патологиологија бубрега и поремећаји излучивања. Поремећаји функције ендокриног система. Патологиологија инфламаторних процеса. Улога исхране у настанку и развоју хроничних незаразних болести. <i>Практична настава</i> Анализа основних патофизиолошких појмова. Тумачење лабораторијских параметара значајних за процену здравственог стања. Анализа поремећаја метаболизма угљених хидрата. Анализа поремећаја метаболизма липида. Процена фактора ризика за кардиоваскуларне болести. Анализа патофизиолошких механизма гојазности. Процена нутритивних фактора у настанку дијабетеса. Анализа поремећаја функције дигестивног система. Процена утицаја исхране на функцију јетре. Анализа поремећаја водено-електролитне равнотеже. Тумачење лабораторијских показатеља метаболичких поремећаја. Анализа клиничких примера повезаних са исхраном. Процена нутритивних фактора ризика за хроничне болести. Примена нутритивних препорука у различитим патолошким стањима. Анализа примера из праксе у нутриционистичком саветовању.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Убавић М.: Патолошка физиологија, интерне скрипте, ИЦЕПС, Београд, 2022. 2. Ковачевић З.: Патологиологија, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Београд, Београд, 2018. 3. Стојановић М.: Основи патологиологије, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Ниш, Ниш, 2019. <i>Допунска литература:</i> 4. Маличевић Ж. и сар.: Основи патолошке физиологије, <b>уџбеник</b> , Паневропски универзитет Апеирон, Бања Лука, 2014. 5. Живанчевић-Симоновић С.: Општа патолошка физиологија, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Крагујевац, Крагујевац, 2012. 6. Борђевић-Денић Г. и сар.: Специјална патолошка физиологија, <b>уџбеник</b> , Завод за издавање уџбеника, Београд, 2018. 7. Nolan A.: Pathophysiology: Step By Step Guide for Nursing, textbook, Kindle Edition, London, 2020. 8. Banasik J. L.: Pathophysiology, textbook, Saunders, New York, 2018. 9. Huether S., McCance K.: Understanding Pathophysiology, Elsevier, St. Louis, 2020. 10. Porth C.: Essentials of Pathophysiology, Wolters Kluwer, Philadelphia, 2021.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	0
<b>Методe извођења наставе:</b> предавања, проблемски оријентисани задаци, анализа случаја, дискусија, гостовање запослених из медицинско-биохемијске лабораторије.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				

<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима	3	испит	40
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми	30		

## ПОСЛОВНИ ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> Пословни енглески језик				
<b>Наставник:</b> наст. страних језика др Ивана Мартиновић Барбул наст. страних језика маст. проф. јез. и књиж. Драгана Ратајац наст. страних језика дипл. филол. енг. јез. и књиж. - мастер Сања Годосијевић				
<b>Статус предмета:</b> изборни				
<b>Семестар:</b> трећа година, пети семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 5				
<b>Услов:</b> нема				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је развијање знања енглеског језика неопходног за пословну комуникацију у области нутриционизма, здравства и услужних делатности. Студенти стичу знања о пословном вокабулару и комуникацији у професионалном окружењу.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да користи енглески језик у основним облицима пословне комуникације, да разуме пословну терминологију и да примењује енглески језик у професионалним ситуацијама.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у пословни енглески. Основни пословни вокабулар. Професионална комуникација на енглеском језику. Представљање себе и институције. Пословна кореспонденција. Писање пословних имејлова. Телефонска комуникација. Организација састанака. Пословне презентације. Преговарање у пословном окружењу. Пословна култура и комуникација. Комуникација са клијентима. Вокабулар у области услуга и исхране. Маркетинг и промоција услуга. Израда кратких извештаја. Комуникација у угоститељству и услугама исхране. Основе интеркултуралне комуникације. Пословни документи. Разумевање пословних текстова. Професионална етика у комуникацији. <i>Практична настава</i> Вежбе писања пословних имејлова. Вежбе пословне презентације. Вежбе телефонске комуникације. Симулирани пословни разговори. Анализа пословних текстова. Вежбе преговарања. Вежбе комуникације са клијентима. Писање кратких извештаја. Анализа пословних ситуација. Вежбе професионалне комуникације. Практичне презентације. Вежбе слушања пословних разговора. Анализа пословних докумената. Рад у групама на пословним сценаријима. Практична примена пословног вокабулара.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Mascull B.: Business Vocabulary in Use, Cambridge University Press, Cambridge, 2017. 2. Emmerson P.: Business Grammar Builder, Macmillan Education, Oxford, 2020. 3. Mascull B.: Business Vocabulary in Use – Workbook, Cambridge University Press, Cambridge, 2017. 4. Cambridge University: Cambridge Business English Dictionary, Cambridge University Press, Cambridge, 2021. <i>Допунска литература:</i> 5. Oxford University: Oxford Advanced Learner's Dictionary, Oxford University Press, Oxford, 2015. 6. Longman R.: Longman Business English Dictionary, Pearson Longman, London, 2017.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	0
<b>Методe извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>	
присуство предавањима	3	Испит	20	
активност	7			
пројектни/семинарски рад	0			
вежбе/стручна пракса	40			
колоквијуми	30			

## ПРВА ПОМОЋ

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> Прва помоћ				
<b>Наставник:</b> пред. др стом. Владан Лазаревић, спец. максилофацијалне хирургије				
<b>Статус предмета:</b> обавезан				
<b>Семестар:</b> трећа година, пети семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 5				
<b>Услов:</b> нема				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са основним принципима пружања прве помоћи и поступцима реаговања у хитним здравственим стањима. Студенти стичу знања и практичне вештине за препознавање животно угрожавајућих стања и правилно реаговање до доласка стручне медицинске помоћи.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да препозна хитна здравствена стања и примени основне мере прве помоћи. Студент ће моћи да правилно реагује у случајевима повреда, губитка свести, гушења, крварења и других акутних стања, као и да примењује основне поступке кардиопулмоналне реанимације и пружања прве помоћи до доласка здравствених служби.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у прву помоћ. Основни принципи пружања прве помоћи. Организација система хитне медицинске помоћи. Процена стања повређене или оболеле особе. Основни поступци процене виталних функција. Основе кардиопулмоналне реанимације. Поступци оживљавања код одраслих особа. Поступци оживљавања код деце. Употреба аутоматског спољашњег дефибрилатора. Прва помоћ код губитка свести. Прва помоћ код гушења и опструкције дисајних путева. Прва помоћ код крварења. Прва помоћ код рана и повреда меког ткива. Прва помоћ код прелома и ишчашења. Прва помоћ код повреда главе и кичме. Прва помоћ код опекотина. Прва помоћ код електричних повреда. Прва помоћ код тровања храном и хемијским супстанцама. Прва помоћ код алергијских реакција. Прва помоћ код топлотног удара и сунчанице. Прва помоћ код хипотермије. Прва помоћ код епилептичког напада. Прва помоћ код дијабетичке кризе. Прва помоћ код срчаног удара. Прва помоћ код мозданог удара. Пружање прве помоћи у саобраћајним незгодама. Основе транспорта повређених особа. Психолошки аспекти пружања прве помоћи. Улога обучених лица у систему прве помоћи. Значај едукације становништва о првој помоћи. <i>Практична настава</i> Процена безбедности места несреће. Процена стања повређене особе. Провера виталних функција. Практична примена кардиопулмоналне реанимације. Практична употреба аутоматског спољашњег дефибрилатора. Поступци ослобађања дисајних путева код гушења. Заустављање крварења и постављање завоја. Збрињавање рана и повреда меког ткива. Иmobilизација код сумње на прелом. Пружање прве помоћи код опекотина. Пружање прве помоћи код губитка свести. Пружање прве помоћи код алергијских реакција. Основе транспорта повређених особа. Практична примена прве помоћи у симулираним ситуацијама. Анализа сценарија хитних стања.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Јакшић Х.: Прва помоћ, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Београд, Београд, 2018. 2. Живковић В.: Основи прве помоћи, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Ниш, Ниш, 2019. <i>Допунска литература:</i> 3. Милошевић М.: Здравствена нега у хитним стањима, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Крагујевац, Крагујевац, 2016. 4. Трајковић Г.: Ургентна медицина – основни принципи, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Нови Сад, Нови Сад, 2017. 5. Carsten Lott i sar.: Advanced life support course manual, European resuscitation council, ERC guidelines, 2020. 6. Cudulka R., Cline D., Ma O. J., Fitch M., Joing S., Wang V.: Tintinalli's Emergency Medicine Manual, textbook, McGraw-Hill Education, New York, 2017. 7. Hammond B. B., Zimmermann P. G.: Sheehy's Manual of Emergency Care, Mosby, London, 2017. 8. American Heart Association: First Aid, CPR, and AED Manual, American Heart Association, Dallas, 2020. 9. Thygerson A.: First Aid, CPR, and AED, Jones & Bartlett Learning, Burlington, 2021. 10. American Academy of Orthopaedic Surgeons (AAOS): Advanced First Aid, CPR and AED, Jones & Bartlett Learning, New York, 2017. 11. Newton C. R. H., Khare R. K.: Ургентна медицина, Бесједа, Бања Лука, 2017.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	240
<b>Методе извођења наставе:</b> предавања, вежбе, анализа случаја, е-учење, рад на моделу, посета стручних лица са акредитацијом.				

<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима	3	Испит	20
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми	30		

## ПРИНЦИПИ ИСХРАНЕ И ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> Принципи исхране и планирање менија				
<b>Наставник:</b> проф. др Гордана Вулић проф. др Бојана Калењук Пиварски проф. др Александра Продановић Стаменовић				
<b>Статус предмета:</b> обавезан				
<b>Семестар:</b> друга година, трећи семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 8				
<b>Услов:</b> Нутриционизам				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са основним принципима правилне исхране и методама планирања уравнотежених obroka и дневних менија. Студенти стичу знања о нутритивним потребама различитих група становништва и принципима планирања исхране у складу са препорукама за правилну исхрану и очување здравља.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да примењује принципе правилне исхране у планирању дневних и недељних менија. Студент ће моћи да анализира нутритивну вредност намирница, да саставља уравнотежене јеловнике за различите групе становништва и да примењује основне методе планирања исхране у пракси нутриционистичког саветовања.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у принципе исхране. Основни принципи правилне исхране. Нутритивне потребе организма. Енергетска вредност хране. Макронутријенти у планирању исхране. Микронутријенти и њихова улога у исхрани. Групе намирница у правилној исхрани. Нутритивна вредност намирница. Пирамиде и модели правилне исхране. Националне и међународне препоруке за исхрану. Основе планирања obroka. Распоред obroka током дана. Планирање дневног менија. Планирање недељног менија. Планирање менија за различите старосне групе. Планирање менија за физички активне особе. Планирање менија за различите енергетске потребе. Планирање менија у институционалној исхрани. Планирање менија у школским и предшколским установама (). Планирање менија у колективној исхрани. Принципи разноврсности у исхрани. Контрола нутритивне вредности менија. Савремени приступи у планирању исхране. Практични значај планирања менија у раду нутриционисте. Улога нутриционисте у едукацији о правилној исхрани. Примена нутритивних препорука у планирању obroka. Анализа и корекција планираних менија. Значај сезонских намирница у планирању исхране. Економски и социјални фактори у планирању исхране. <i>Практична настава</i> Анализа нутритивне вредности намирница. Израчунавање енергетске вредности obroka. Израчунавање потреба за макронутријентима. Израчунавање потреба за микронутријентима. Анализа уравнотежености obroka. Састављање дневног јеловника. Састављање недељног јеловника. Планирање менија за децу. Планирање менија за адолесценте. Планирање менија за одрасле. Планирање менија за старије особе. Планирање менија за физички активне особе. Анализа постојећих менија. Корекција нутритивне вредности менија. Практична примена препорука за правилну исхрану.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Стојановић М.: Основи дијететике и планирање исхране, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Ниш, Ниш, 2019. 2. Радовановић Р.: Планирање исхране у колективној исхрани, <b>уџбеник</b> , Пољопривредни факултет Београд, Београд, 2018. 3. Копривица Г.: Технологија намирница, <b>уџбеник</b> , Пољопривредни факултет Београд, Београд, 2016. <i>Допунска литература:</i> 4. Новаковић Б.: Хигијена исхране, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Нови Сад, Нови Сад, 2015. 5. Покорни Д.: Исхрана у различитим фазама живота, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Марибор, Марибор, 2018. 6. Gibney M., Lanham-New S., Cassidy A., Vorster H.: Introduction to Human Nutrition, Wiley-Blackwell, Oxford, 2020. 7. Brown J.: Nutrition Through the Life Cycle, Cengage Learning, Boston, 2022.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	240
<b>Методe извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>	
присуство предавањима	3	Испит	20	

активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми	30		

## СПЕЦИЈАЛИЗОВАНИ ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 1

<b>Студијски програм:</b>	Нутриционизам			
<b>Врста и ниво студија:</b>	основне струковне студије			
<b>Назив предмета:</b>	Специјализовани енглески језик 1			
<b>Наставник:</b>	наст. страних језика др Ивана Мартиновић Барбул наст. страних језика дипл. филол. енг. јез. и књиж. - мастер Сања Годосијевић			
<b>Статус предмета:</b>	изборни			
<b>Семестар:</b>	прва година, први семестар			
<b>Број ЕСПБ:</b>	5			
<b>Услов:</b>	нема			
<b>Циљ предмета:</b>	Циљ предмета је развијање основних комуникативних компетенција на енглеском језику са посебним освртом на терминологију из области нутриционизма и здравља. Студенти стичу основна знања из граматике и вокабулара неопходних за разумевање стручних текстова и основну професионалну комуникацију.			
<b>Исход предмета:</b>	Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме и користи основне граматичке структуре енглеског језика и да примењује основни вокабулар из области нутриционизма и здравља. Студент ће моћи да чита и разуме једноставније стручне текстове и учествује у основној комуникацији на енглеском језику.			
<b>Садржај предмета:</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Увод у стручни енглески језик у области нутриционизма. Основна правила изговора и читања. Основни вокабулар из области хране и исхране. Основни медицински и нутриционистички термини. Именице и множина именица. Чланови у енглеском језику. Заменице. Презент једноставни (Present Simple). Презент трајни (Present Continuous). Основне структуре реченице. Придеви и прилози. Поређење придева. Предлози у енглеском језику. Бројеви, количина и мере у исхрани. Опис намирница и хранљивих материја. Опис навика у исхрани. Основни медицински термини. Читање једноставних текстова из области исхране. Основе професионалне комуникације. Разумевање једноставних стручних текстова.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Вежба читања стручних текстова из области исхране. Вежбе изговора и разумевања стручне терминологије. Вежбе употребе Present Simple времена. Вежбе употребе Present Continuous времена. Вежбе употребе чланова и заменица. Вежбе описивања намирница. Вежбе описивања исхране и навика у исхрани. Превод једноставних стручних текстова. Вежбе слушања и разумевања. Разговор о здравој исхрани. Опис нутритивних вредности намирница. Анализа једноставних стручних текстова. Употреба стручних термина у реченицама. Вежбе комуникације у професионалном контексту. Кратке презентације на тему исхране.</p>			
<b>Литература:</b>	<p><i>Основна литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Драговић Р.: Енглески за здравствене раднике, <b>уџбеник</b>, Научна књига, Београд, 2019.</li> <li>2. Evans V., Dooley J., Wright J.: Career Paths – Medical, Student’s Book, Express Publishing, Newbury, 2015.</li> <li>3. Evans V., Dooley J., Wright J.: Career Paths – Medical, Workbook, Express Publishing, Newbury, 2015.</li> <li>4. MacLean J.: English in Basic Medical Science, <b>уџбеник</b>, Oxford University Press, Oxford, 2015.</li> <li>5. McCarter S.: Oxford English for Careers – Medicine 1, <b>уџбеник</b>, Oxford University Press, Oxford, 2019.</li> <li>6. Livingstone C.: Illustrated Medical Dictionary, Elsevier, London, 2017.</li> </ol> <p><i>Допунска литература:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Oxford University: Oxford Advanced Learner’s Dictionary, Oxford University Press, Oxford, 2015.</li> <li>8. Longman R.: Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson Longman, London, 2017.</li> <li>9. Murphy R.: English Grammar in Use, Cambridge University Press, Cambridge, 2014.</li> <li>10. McCarthy M., O’Dell F.: English Vocabulary in Use, Cambridge University Press, Cambridge, 2016.</li> </ol>			
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	0
<b>Методе извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>	
присуство предавањима	3	Испит	20	
активност	7			
пројектни/семинарски рад	0			
вежбе/стручна пракса	40			
колоквијуми	30			



## СПЕЦИЈАЛИЗОВАНИ ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 2

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> Специјализовани енглески језик 2				
<b>Наставник:</b> наст. страних језика др Ивана Мартиновић Барбул наст. страних језика дипл. филол. енг. јез. и књиж. - мастер Сања Годосијевић				
<b>Статус предмета:</b> изборни				
<b>Семестар:</b> друга година, трећи семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 5				
<b>Услов:</b> Специјализовани енглески језик 1				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је даље развијање знања енглеског језика са нагласком на граматичке структуре и терминологију из области нутриционизма и здравља (у односу на предмет Специјализовани енглески језик 1), као и оспособљавање студената за разумевање сложенијих стручних текстова.				
<b>Исход предмета:</b> Проширивање вокабулара из области нутриционизма у односу на предмет Специјализовани енглески језик 1. Понављање основних граматичких структура. Прошло време (Past Simple). Past Continuous. Present Perfect. Будућа времена (will и going to). Модални глаголи. Пасив у енглеском језику. Условне реченице. Сложеније структуре реченице. Вокабулар из области здравља и медицине. Опис нутритивних потреба различитих група становништва. Опис болести повезаних са исхраном. Читање стручних текстова из области нутриционизма. Анализа научно-популарних текстова. Основе писања кратких стручних текстова. Презентација стручних тема. Разумевање стручне литературе. Разумевање медицинске терминологије. Основе академског енглеског.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Проширивање вокабулара из области нутриционизма. Понављање основних граматичких структура. Прошло време (Past Simple). Past Continuous. Present Perfect. Будућа времена (will и going to). Модални глаголи. Пасив у енглеском језику. Условне реченице. Сложеније структуре реченице. Вокабулар из области здравља и медицине. Опис нутритивних потреба различитих група становништва. Опис болести повезаних са исхраном. Читање стручних текстова из области нутриционизма. Анализа научно-популарних текстова. Основе писања кратких стручних текстова. Презентација стручних тема. Разумевање стручне литературе. Разумевање медицинске терминологије. Основе академског енглеског. <i>Практична настава</i> Вежбе употребе прошлих времена. Вежбе употребе Present Perfect времена. Вежбе употребе будућих времена. Вежбе употребе модалних глагола. Вежбе употребе пасива. Превод стручних текстова. Анализа научно-популарних текстова. Писање кратких стручних текстова. Опис нутритивних проблема. Дискусије о темама из области исхране. Презентације на тему здраве исхране. Вежбе слушања стручних текстова. Анализа нутриционистичке терминологије. Разговор о савременим трендовима у исхрани. Практична употреба стручног вокабулара.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Драговић Р.: Енглески за здравствене раднике, <b>уџбеник</b> , Научна књига, Београд, 2019. 2. Evans V., Dooley J., Wright J.: Career Paths – Medical, Student’s Book, Express Publishing, Newbury, 2015. 3. Evans V., Dooley J., Wright J.: Career Paths – Medical, Workbook, Express Publishing, Newbury, 2015. 4. MacLean J.: English in Basic Medical Science, <b>уџбеник</b> , Oxford University Press, Oxford, 2015. 5. McCarter S.: Oxford English for Careers – Medicine 1, <b>уџбеник</b> , Oxford University Press, Oxford, 2019. 6. Livingstone C.: Illustrated Medical Dictionary, Elsevier, London, 2017. <i>Допунска литература:</i> 7. Oxford University: Oxford Advanced Learner’s Dictionary, Oxford University Press, Oxford, 2015. 8. Longman R.: Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson Longman, London, 2017. 9. Murphy R.: English Grammar in Use, Cambridge University Press, Cambridge, 2014. 10. McCarthy M., O’Dell F.: English Vocabulary in Use, Cambridge University Press, Cambridge, 2016.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	0
<b>Методе извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>		<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима		3	испит	20
активност		7		

пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми	30		

## ТЕЛЕСНА И ЗДРАВСТВЕНА КУЛТУРА

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> Телесна и здравствена култура				
<b>Наставник:</b> пред. др мед. Марија Божовић, спец. социјалне медицине проф. др Владимир Крстић, спец. спортске медицине проф. др Слађана Шимон				
<b>Статус предмета:</b> обавезан				
<b>Семестар:</b> прва година, први семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 6				
<b>Услов:</b> нема				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са значајем физичке активности и здравих стилова живота за очување и унапређење здравља. Студенти стичу основна знања о утицају физичке активности на функционисање организма, превенцију хроничних незаразних болести и одржавање оптималне телесне масе, као и о повезаности физичке активности и правилне исхране.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме значај редовне физичке активности за очување здравља и правилно функционисање организма. Студент ће моћи да објасни утицај физичке активности на метаболизам и телесну композицију, као и да примени основне принципе здравих стилова живота у циљу унапређења здравља и превенције болести.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у телесну и здравствену културу. Значај физичке активности за здравље човека. Основни принципи здравог начина живота. Утицај физичке активности на кардиоваскуларни систем. Утицај физичке активности на респираторни систем. Физичка активност и метаболизам хранљивих материја. Физичка активност и енергетска потрошња организма. Физичка активност и регулација телесне масе. Значај физичке активности у превенцији хроничних незаразних болести. Физичка активност и ментално здравље. Физичка активност у различитим животним добима. Физичка активност и правилна исхрана. Основе планирања физичке активности. Физичка активност у функцији очувања радне способности. Седентарни начин живота и његове здравствене последице. Основе безбедног вежбања. Улога физичке активности у очувању квалитета живота. Промоција здравих стилова живота. <i>Практична настава</i> Основне вежбе за развој опште физичке спремности. Вежбе за развој снаге и издржљивости. Вежбе за развој флексибилности и покретљивости. Вежбе за развој координације и равнотеже. Основе правилног држања тела. Вежбе за превенцију постуралних поремећаја. Практична примена вежби за загревање и истезање. Праћење и мерење пулса током физичке активности. Практична примена аеробних вежби. Основе рекреативних спортских активности. Практична примена вежби за очување здравља кичменог стуба. Вежбе за опуштање и релаксацију. Основе планирања индивидуалног програма физичке активности. Практична примена здравих стилова живота у свакодневним активностима. Процена нивоа физичке активности.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Милић М., Јаковљевић В.: Телесно васпитање и здравствени стилови живота, <b>уџбеник</b> , Факултет спорта и физичког васпитања Београд, Београд, 2018. 2. Стојановић М.: Основи кинезиологије, <b>уџбеник</b> , Факултет спорта и физичког васпитања Београд, Београд, 2017. <i>Допунска литература:</i> 3. Живановић Н.: Физичка активност и здравље, <b>уџбеник</b> , Факултет спорта и физичког васпитања Београд, Београд, 2016. 4. Јаковљевић В., Радовановић Д.: Рекреација и здрави стилови живота, Факултет спорта и физичког васпитања Београд, Београд, 2015. 5. Марковић С.: Основи здравственог васпитања, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Београд, Београд, 2019. 6. World Health Organization: Global Recommendations on Physical Activity for Health, WHO Press, Geneva, 2019. 7. McArdle W., Katch F., Katch V.: Exercise Physiology: Nutrition, Energy, and Human Performance, Wolters Kluwer, London, 2022.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	240
<b>Методе извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				

<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима	3	испит	30
Активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
Колоквијуми	30		

**ФУНКЦИОНАЛНА ИСХРАНА**

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> <b>Функционална исхрана</b>				
<b>Наставник:</b> пред. др мед. Ана Аничих, спец. опште медицине, супспец. исхране здравих и болесних људи пред. др мед. Биљана Бошковић, спец. клиничке биохемије пред. др мед. Весна Тодоровић, спец. интерне медицине				
<b>Статус предмета:</b> обавезан				
<b>Семестар:</b> трећа година, пети семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 7				
<b>Услов:</b> нема				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са принципима функционалне исхране и улогом функционалних намирница у очувању и унапређењу здравља. Посебна пажња посвећује се биолошки активним компонентама хране, њиховом утицају на организам и примени функционалних намирница у превенцији хроничних незаразних болести.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме концепт функционалне исхране и значај биолошки активних компоненти у храни. Студент ће моћи да препозна функционалне намирнице и да процени њихову примену у очувању здравља и превенцији болести, као и да примењује принципе функционалне исхране у саветовању о исхрани.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у функционалну исхрану. Основни појмови и значај функционалне хране. Историјски развој концепта функционалне хране. Биолошки активне компоненте у намирницама. Антиоксиданси у храни. Полифеноли и њихов значај у исхрани. Каротеноиди у функционалној исхрани. Омега-3 масне киселине и здравље. Пребиотици у исхрани. Пробиотици и њихова улога у здрављу. Синбиотици у функционалној исхрани. Функционалне намирнице биљног порекла. Функционалне намирнице животињског порекла. Функционални напитаки. Функционални млечни производи. Улога функционалне хране у превенцији кардиоваскуларних болести. Улога функционалне хране у превенцији дијабетеса. Функционална храна и здравље дигестивног система. Функционална храна и имунитет. Функционална храна и метаболичко здравље. Функционална храна у превенцији гојазности. Функционална храна и старење. Функционална храна у савременој исхрани. Декларисање функционалних намирница. Регулатива у области функционалне хране. Улога функционалне исхране у јавном здрављу. Савремени трендови у развоју функционалних намирница. Улога нутриционисте у препоруци функционалне хране. Практична примена функционалне исхране у свакодневној исхрани. Критичка процена тврдњи о здравственим ефектима хране. <i>Практична настава</i> Препознавање функционалних намирница у свакодневној исхрани. Анализа састава функционалних производа. Анализа декларација функционалних намирница. Процена присуства биолошки активних компоненти у намирницама. Анализа антиоксидативних намирница. Практична примена пробиотских и пребиотских намирница у исхрани. Планирање obroка са функционалним намирницама. Израда дневног јеловника са функционалним компонентама. Анализа функционалних млечних производа. Анализа функционалних житарица и производа од житарица. Процена функционалних напитака. Анализа функционалних производа на тржишту. Практична примена функционалне исхране у саветовању. Анализа научних препорука о функционалној храни. Критичка анализа маркетиншких тврдњи о функционалним производима.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Живковић Р.: Функционална храна и нутрацеутици, <b>уџбеник</b> , Фармацеутски факултет Београд, Београд, 2018. <i>Допунска литература:</i> 2. Покорни Д.: Исхрана у различитим фазама живота, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Марибор, Марибор, 2018. 3. Копривица Г.: Технологија намирница, <b>уџбеник</b> , Пољопривредни факултет Београд, Београд, 2016. 4. Гломозић Р.: Дијететика, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Београд, Београд, 2019. 5. Martirosyan D., Singh J.: Functional Foods and Nutraceuticals: Theory and Practice, CRC Press, Boca Raton, 2018. 6. Bagchi D.: Nutraceutical and Functional Food Regulations in the United States and Around the World, Academic Press, London, 2019.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	0
<b>Методe извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>предиспитне обавезе</b>		<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>

присуство предавањима	3	ИСПИТ	40
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми	30		

**ФУНКЦИОНАЛНА СПЕЦИФИКАЦИЈА И ДОКУМЕНТАЦИЈА**

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> <b>Функционална спецификација и документација</b>				
<b>Наставник:</b> проф. др Александра Вујић проф. др Бранислав Дудић				
<b>Статус предмета:</b> изборни				
<b>Семестар:</b> друга година, трећи семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 5				
<b>Услов:</b> нема				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са значајем и начином израде функционалне спецификације и документације у здравству, нутриционизму и организацији здравствених услуга. Студенти стичу основна знања о припреми и вођењу документације у различитим процесима рада, укључујући организацију услуга, програме исхране, здравствене пројекте и различите облике професионалне документације.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме структуру и значај функционалне спецификације и документације у здравственим и нутриционистичким активностима. Студент ће моћи да учествује у изради различитих врста документације, да припрема једноставне планове, извештаје и спецификације активности у оквиру здравствених и нутриционистичких програма.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у функционалну спецификацију и документацију. Значај документације у здравственим и нутриционистичким активностима. Основни појмови и врсте професионалне документације. Улога документације у организацији рада здравствених установа. Стандарди и принципи израде документације. Структура функционалне спецификације. Дефинисање циљева и задатака у функционалној спецификацији. Опис процеса и активности у документацији. Опис услуга и програма у здравству и нутриционизму. Документација у планирању програма здраве исхране. Документација у саветовалиштима за исхрану. Документација у здравственим пројектима и програмима превенције. Припрема планова и извештаја у здравству. Документација у систему квалитета здравствених услуга. Стандарди документације у здравственим установама. Документација у оквиру здравствених информационих система. Електронска документација и дигитализација докумената. Улога документације у комуникацији унутар здравственог тима. Документација у управљању здравственим услугама. Припрема спецификације здравствених и нутриционистичких услуга. Документација у процесу евалуације програма и услуга. Значај тачности и поузданости документације. Етички и правни аспекти вођења документације. Заштита података у документацији. Савремени трендови у управљању документацијом. <i>Практична настава</i> Анализа различитих врста професионалне документације. Анализа примера функционалне спецификације. Анализа документације у здравственим установама. Анализа документације у програмима здраве исхране. Анализа документације у саветовалиштима за исхрану. Анализа структуре функционалне спецификације. Практична израда једноставне функционалне спецификације. Израда документације за програм здраве исхране. Израда плана активности у здравственом програму. Израда извештаја о спроведеним активностима. Анализа документације у систему квалитета здравствених услуга. Рад са примерима електронске документације. Анализа документације у здравственим информационим системима. Израда једноставних образаца и шаблона документације. Рад на студијама случаја.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Живковић М.: Пословна документација, <b>уџбеник</b> , Економски факултет Београд, Београд, 2016. 2. Марковић Д.: Управљање документацијом и пословна комуникација, <b>уџбеник</b> , Факултет организационих наука Београд, Београд, 2014. <i>Допунска литература:</i> 3. Институт за стандардизацију Србије: ISO 9001:2015 – Системи менаџмента квалитета – захтеви, Институт за стандардизацију Србије, Београд, 2015. 4. Kerzner H.: Project Management – A Systems Approach to Planning, Scheduling, and Controlling, Wiley, New York, 2017. 5. Project Management Institute: A Guide to the Project Management Body of Knowledge (PMBOK Guide), Project Management Institute, Pennsylvania, 2017.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	0
<b>Методe извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				

<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима	3	испит	20
Активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
Колоквијуми	30		

**ХИГИЈЕНА, САНИТАРНА ЗАШТИТА И БЕЗБЕДНОСТ**

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> Хигијена, санитарна заштита и безбедност				
<b>Наставник:</b> проф. др Драган Псодоров				
<b>Статус предмета:</b> обавезан				
<b>Семестар:</b> друга година, четврти семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 5				
<b>Услов:</b> нема				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са основним принципима хигијене, санитарне заштите и безбедности хране у производњи, припреми и промету намирница. Посебна пажња посвећује се мерама превенције контаминације хране, одржавању хигијенских услова у раду са храном и значају система контроле безбедности хране у заштити здравља потрошача.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме основне принципе хигијене и санитарне заштите у производњи и промету хране. Студент ће моћи да препозна ризике који могу угрозити безбедност намирница, да примењује основне хигијенске и санитарне мере и да разуме значај система контроле безбедности хране у очувању здравља потрошача.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у хигијену и санитарну заштиту. Основни принципи хигијене хране. Значај хигијене у очувању здравља. Извори контаминације хране. Биолошки, хемијски и физички ризици у храни. Микробиолошка контаминација намирница. Хигијена у производњи хране. Хигијена у складиштењу и транспорту намирница. Хигијена у припреми и послуживању хране. Лична хигијена лица која раде са храном. Санитарни услови у објектима за производњу и припрему хране. Санитарна опрема и одржавање хигијене радног простора. Дезинфекција, дезинсекција и дератизација. Контрола штеточина у објектима за храну. Складиштење намирница и санитарни услови. Одлагање отпада у објектима за храну. Законска регулатива у области безбедности хране. Основе система безбедности хране. Добра хигијенска пракса. Добра производна пракса. НАССР систем у производњи хране. Контрола квалитета и безбедности хране. Улога инспекцијског надзора у безбедности хране. Превенција тровања храном. Улога хигијене у колективној исхрани. Значај едукације запослених у области хигијене хране. Улога нутриционисте у систему безбедности хране. Савремени приступи управљању безбедношћу хране. Заштита потрошача и безбедност хране. Значај санитарне контроле у јавном здрављу. <i>Практична настава</i> Процена хигијенских услова у објектима за храну. Анализа извора контаминације намирница. Примена правила личне хигијене у раду са храном. Анализа санитарних услова у кухињама и производним објектима. Практична примена поступака чишћења и дезинфекције. Примена мера дезинсекције и дератизације. Контрола хигијене радних површина и опреме. Анализа санитарних услова складиштења намирница. Анализа декларација и рокова трајања производа. Процена ризика у безбедности хране. Основе примене НАССР система. Анализа критичних контролних тачака у производњи хране. Анализа примера тровања храном. Практична примена принципа добре хигијенске праксе. Контрола безбедности хране у колективној исхрани.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Новаковић Б.: Хигијена исхране, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Нови Сад, Нови Сад, 2015. 2. Радовановић Р.: Хигијена и санитарна заштита у производњи хране, <b>уџбеник</b> , Пољопривредни факултет Београд, Београд, 2018. 3. Николић М.: Хигијена хране, <b>уџбеник</b> , Технолошки факултет Ниш, Ниш, 2017. <i>Допунска литература:</i> 4. Копривица Г.: Технологија намирница, <b>уџбеник</b> , Пољопривредни факултет Београд, Београд, 2016. 5. Покорни Д.: Исхрана у различитим фазама живота, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Марибор, Марибор, 2018. 6. Motarjemi Y., Lelieveld H.: Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry, Academic Press, London, 2014. 7. Adams M., Moss M.: Food Microbiology, Royal Society of Chemistry, Cambridge, 2016.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	120
<b>Методе извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				

<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
колоквијуми	30		

## ХУМАНА ЕКОЛОГИЈА

<b>Студијски програм:</b> Нутриционизам				
<b>Врста и ниво студија:</b> основне струковне студије				
<b>Назив предмета:</b> Хумана екологија				
<b>Наставник:</b> проф. др Јелица Илић проф. др Милош Илић проф. др. Срђан Стојановић				
<b>Статус предмета:</b> изборни				
<b>Семестар:</b> трећа година, пети семестар				
<b>Број ЕСПБ:</b> 5				
<b>Услов:</b> нема				
<b>Циљ предмета:</b> Циљ предмета је упознавање студената са основним принципима хумане екологије и односом између човека, животне средине, исхране и здравља. Посебна пажња посвећује се утицају еколошких фактора на производњу и безбедност хране, нутритивни статус становништва и одрживе системе исхране.				
<b>Исход предмета:</b> Након завршеног курса студент ће бити оспособљен да разуме утицај фактора животне средине на здравље и исхрану људи. Студент ће моћи да препозна еколошке факторе који утичу на доступност, квалитет и безбедност хране, као и да разуме значај одрживих система исхране и здравог животног окружења.				
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Увод у хуману екологију. Основни појмови екологије и хумане екологије. Однос човека и животне средине. Екосистеми и човек. Фактори животне средине који утичу на здравље. Природни фактори животне средине и здравље. Климатски фактори и здравље људи. Квалитет ваздуха и здравље. Квалитет воде и здравље. Квалитет земљишта и здравље. Загађење животне средине и здравље. Урбанизација и здравље становништва. Утицај индустријализације на здравље. Бука и здравље. Зрачење и здравље. Храна као фактор животне средине. Еколошки фактори у производњи хране. Утицај пољопривредних система на квалитет хране. Органска и одржива производња хране. Утицај животне средине на нутритивни статус становништва. Климатске промене и доступност хране. Климатске промене и безбедност хране. Еколошки аспекти ланца снабдевања храном. Одрживи системи исхране. Концепт одрживе исхране. Утицај исхране на животну средину. Еколошки отисак исхране. Здрави стилови живота и животна средина. Јавно здравље и еколошки фактори. Улога нутриционисте у промоцији одрживе исхране. Савремени изазови хумане екологије. <i>Практична настава</i> Анализа фактора животне средине који утичу на здравље. Анализа утицаја загађења ваздуха на здравље. Анализа утицаја квалитета воде на здравље. Анализа утицаја буке на здравље. Анализа утицаја климатских промена на здравље. Анализа еколошких фактора у производњи хране. Анализа утицаја пољопривредних система на квалитет намирница. Анализа еколошких аспеката исхране. Анализа утицаја животне средине на нутритивни статус становништва. Анализа климатских промена и доступности хране. Анализа еколошких аспеката производње и дистрибуције хране. Анализа примера одрживих система исхране. Анализа утицаја исхране на животну средину. Анализа еколошког отиска различитих типова исхране. Анализа примера заштите животне средине у производњи хране. Анализа јавноздравствених мера заштите животне средине. Анализа еколошких проблема у урбаним срединама. Анализа еколошких проблема у руралним срединама. Рад на студијама случаја. Израда једноставне анализе еколошких ризика у систему исхране.				
<b>Литература:</b> <i>Основна литература:</i> 1. Фифек Х., Шарић М.: Екологија и здравље, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Загреб, Загреб, 2012. 2. Посић И.: Екологија и здравље, <b>уџбеник</b> , Природно-математички факултет Ниш, Ниш, 2016. <i>Допунска литература:</i> 3. Пахор М.: Хумана екологија и здравље околиша, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Љубљана, Љубљана, 2013. 4. Клаић З.: Хумана екологија, <b>уџбеник</b> , Медицинска наклада, Загреб, 2011. 5. Мустачић П.: Екологија и здравље човјека, <b>уџбеник</b> , Медицинска наклада, Загреб, 2014. 6. Кубуровић В.: Социјална медицина, <b>уџбеник</b> , Медицински факултет Београд, Београд, 2013. 7. Friis R.: Essentials of Environmental Health, Jones & Bartlett Learning, Burlington, 2018. 8. Marten G.: Human Ecology – Basic Concepts for Sustainable Development, Routledge, London, 2012.				
<b>Број часова наставе:</b>				
<b>предавања</b>	<b>вежбе</b>	<b>други облици наставе</b> (индив. рад са студент., пројектни рад...)	<b>студијски истраж. рад</b> (предмет завршног рада...)	<b>остали часови</b> (стручна пракса...)
30	30	0	0	0
<b>Методе извођења наставе:</b> предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				

<b>предиспитне обавезе</b>	<b>поени</b>	<b>завршни испит</b>	<b>поени</b>
присуство предавањима	3	испит	40
Активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
Колоквијуми	30		