

<b>Студијски програм :</b> Менаџмент технологије хране и гастрономије			
<b>Назив предмета:</b> Нутриционизам			
<b>Наставник:</b> ванредни проф. др Ангела М. Василеска			
<b>Статус предмета:</b> обавезни предмет			
<b>Број ЕСПБ:</b> 5			
<b>Услов:</b> нема услова			
<b>Циљ предмета</b>			
Циљ предмета је да студенти кроз теоријску и практичну наставу стекну потребна знања о исхрани и начину на који исхрана утиче на здравље људи.			
<b>Исход предмета</b>			
Након успешно савладаног предмета студент стиче потребна теоријска знања о исхрани, као и способност да препозна утицај хране на организам човека, да планира, припреми и расподели оброке, као и да управља ризиком у припреми и расподелу хране.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Појам хране; Исхрана и здравље човека; Значај правилне исхране за здравље човека; Исхрана у складу са узрастом и активностима; Нутритивна вредност појединих видова хране; Генетски модификована храна; Припрема и конзервирање хране; Правила и смернице у производњи и припреми хране; Стандарди у производњи и припреми хране; НАССР стандарди у производњи и припреми хране; HALAL стандарди у производњи и припреми хране; Читање ознака на прехранбеним производима; Савремени трендови у исхрани.			
<i>Практична настава</i>			
Значај и улога хране; Правилна исхрана; Неправилна исхрана; Животне намирнице биљног порекла; Животне намирнице животињског порекла; Енергетске потребе; Одређивање енергетских потреба различитих популационих група; Одређивање потреба у хранљивим материјама различитих популационих група; Одређивање потреба у заштитним материјама различитих популационих група; Нутритивне вредности; Нутритивни водичи за планирање исхране; Практична примена нутритивних водича; Креирање програма исхране.			
<b>Литература</b>			
<b>Основна литература</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ђуришић, Б. <i>Исхрана</i>, ВХШ, Београд, 2010.</li> <li>• Кацуцо, Н. <i>Макробиотика – енергетска храна</i>, Руна, 2005.</li> <li>• Мајкл Ф. Ројзен, Мехмед Ц. ОЗ <i>Ваше тело – дијета и здрава исхрана</i>, Чаробна књига, 2009.</li> </ul>			
<b>Додатна литература</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Речкоска, Г., Василеска, А. <i>Нутрицизам</i>, Универзитет „Св. Климент Охридски“ - Битола, ЦНИР-ФТУ Охрид, 2007.</li> <li>• Ђекић, Т. <i>Нутриционизам</i>, Висока пословна школа струковних студија, Лесковац, 2016.</li> </ul>			
<b>Број часова активне наставе</b>		<b>Теоријска настава: 30</b>	<b>Практична настава: 30</b>
<b>Методe извођења наставе</b>			
Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>5</b>	писмени испит	
практична настава	<b>5</b>	усмени испит	<b>45</b>
колоквијум	<b>30</b>	.....	
семинар-и	<b>15</b>		