

<b>Универзитет у Нишу</b> <b>Медицински факултет</b>	<b>Студијски програм:</b> <b>ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ</b> <b>СТРУКОВНИ САНИТАРНО-</b> <b>ЕКОЛОШКИ ИНЖЕЊЕР</b>	
<b>Назив предмета: Хигијена исхране</b>		
<b>Руководилац предмета:</b> Доц. др Љилјана Стошић		
<b>Статус предмета:</b>	Обавезни	
<b>Семестар :</b> Четврти	<b>Година студија:</b> Друга	
<b>Број ЕСПБ: 4</b>	<b>Шифра предмета:</b> СЕИ-II-26	
<b>Циљ предмета:</b>		
Да студент стекне основна знања: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ о значају исхране у промоцији здравља и превенцији болести</li> <li>▪ о алиментарним факторима ризика и могућностима њихове контроле</li> </ul>		
<b>Исход предмета:</b> (знања, вештине, ставови)		
Студент би након положеног испита постао оспособљен да: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Учествује у контроли здравствене исправности намирница и предмета опште употребе;</li> <li>▪ Учествује у контроли санитарно-хигијенске ситуације објеката за производњу, дистрибуцију и промет намирница;</li> <li>▪ Учествује у едукацији различитих популационих група које рукују храном.</li> </ul>		
<b>Број часова активне наставе: 60</b>		
<b>Предавања: 30</b>	<b>Практична настава: 30</b>	
<b>Стручна пракса-самостални рад: 30</b>		
<b>Садржај предмета</b>		
<u>Теоријска настава:</u> Храна као значајан чинилац у унапређењу здравља и превенције болести. Хигијена воде за пиће. Здравствена безбедност хране. Здравствена исправност предмета опште употребе. Дијететске намирнице. Прехрамбени адитиви. Микроорганзми у намирницама. Хемијски контаминенти у намирницама. Санитарно хигијенски аспекти у производњи хране. Анализа ризика и систем контролних тачака (ХАЦЦП). Алиментарне болести (заступљеност, природа и здравствене последице). Улога здравственог радника у обезбеђењу здравствене безбедности хране		
<u>Практична настава:</u> Контрола здравствене безбедности хране – практични аспект. Здравствено васпитни рад у областима хигијене исхране - практични аспект. Израда семинарских радова.		
<b>Активна настава:</b>		
<b>1. Предавања</b>		<b>Број часова:</b>
1.	Увод у хигијену исхране	2
2.	Храна као значајан чинилац у унапређењу здравља и превенције болести	2
3.	Хигијена воде за пиће	2
4.	Здравствена безбедност хране	2
5.	Здравствена исправност предмета опште употребе	2
6.	Дијететске намирнице	2
7.	Прехрамбени адитиви	2
8.	Микроорганзми у намирницама	2
9.	Хемијски контаминенти у намирницама	2
10.	Санитарно хигијенски аспекти у производњи хране	2
11.	Анализа ризика и систем контролних тачака (ХАЦЦП)	2
12.	Алиментарне болести (заступљеност, природа и здравствене последице)	2
13.	Процена здравственог ризика који потиче од хране	2
14.	Улога здравственог радника у обезбеђењу здравствене безбедности хране	2
15.	Консултације	2
	<b>Укупно</b>	<b>30</b>
<b>2. Вежбе</b>		<b>Број часова:</b>
1.	Контрола здравствене безбедности хране– практични аспект.	10
2.	Здравствено васпитни рад у областима хигијене исхране– практични аспект	10

<b>Укупно</b>	<b>20</b>
<b>3. Семинари</b>	<b>Број часова:</b>
Семинарски радови–семинари се одвијају у договору са студентима на тему коју студенти бирају на почетку практичне наставе	<b>10</b>
<b>Препоручена литература:</b>	
1. Стојановић Д. Здравствена безбедност намирница. Медицински факултет Ниш, 2007.	
<b>Методe извођења наставе:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Предавања</li> <li>▪ Консултације</li> <li>▪ Семинарски радови</li> </ul>	
<b>Предмети које је студент обавезан да положи као услов за излазак на завршни испит:</b>	
Нема услова	
<b>Оцена знања: (максимални број поена 100)</b>	
<b>Предиспитне обавезе*</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Активност у току наставе: 0-30 поена</li> <li>▪ Семинарски радови: 0-30 поена</li> </ul>	
<b>Завршни испит*</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Писмени испит: 0-40 поена</li> </ul>	