

Универзитет у Нишу Медицински факултет	Студијски програм: ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ СТРУКОВНИ САНИТАРНО-ЕКОЛОШКИ ИНЖЕЊЕР <i>Акредитација 2018</i>	
Назив предмета: ХИГИЈЕНА ИСХРАНЕ		
Руководилац предмета: Доц. др Љиљана Стошић		
Статус предмета:	Обавезни	
Семестар : Четврти	Година студија: Друга	
Број ЕСПБ: 4	Шифра предмета: СЕИ-II-26	
Циљ предмета:		
Да студент стекне основна знања: <ul style="list-style-type: none"> ▪ о значају исхране у промоцији здравља и превенцији болести ▪ о алиментарним факторима ризика и могућностима њихове контроле 		
Исход предмета:		
Студент би након положеног испита постао оспособљен да: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Учествоје у контроли здравствене исправности намирница и предмета опште употребе; ▪ Учествоје у контроли санитарно-хигијенске ситуације објеката за производњу, дистрибуцију и промет намирница; ▪ Учествоје у едукацији различитих популационих група које рукују храном. 		
Број часова активне наставе: 60		
Предавања: 30	Практична настава: 30	
Стручна пракса-самостални рад: 30		
Садржај предмета		
<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.		
Активна настава:		
1. Предавања		Број часова:
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
	Укупно	30
2. Вежбе		
		Број часова:
1.	Контрола здравствене безбедности хране– практични аспект.	10
2.	Здравствено васпитни рад у областима хигијене исхране– практични аспект	10
	Укупно	20
3. Семинари		
		Број часова:
	Семинарски радови–семинари се одвијају у договору са студентима на тему коју студенти бирају на почетку практичне наставе	10
Препоручена литература:		
1.	Стојановић Д. Здравствена безбедност намирница. Медицински факултет Ниш, 2007.	
Методe извођења наставе:		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Предавања ▪ Консултације ▪ Семинарски радови 	
Предмети које је студент обавезан да положи као услов за излазак на завршни испит:		
Нема услова		
Оцена знања:		
Предиспитне обавезе		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Активност у току наставе: 0-30 поена ▪ Семинарски радови: 0-30 поена 	
Завршни испит		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Писмени испит: 0-40 поена 	