Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм: **Мастер академске студије из јавног здравља**

Врста и ниво студија: **Студије другог степена**

Назив предмета: ИСХРАНА И ЗДРАВЉЕ

Наставник (Презиме, средње слово, име): Васиљевић Д. Нађа – координатор
Предавачи: Васиљевић Нађа, Јаковљевић Бранко, Давидовић Драгана

Статус предмета: Изборни

Број ЕСПБ: 5

Услов: Одслушани сви обавезни предмети

Циљ предмета је да студент савлада знања и вештине у области хране и исхране јер су нутритивни фактори значајни за здравље и обољевање свих популационих категорија. Посебно ће бити омогућено да се сагледају болести неправилне исхране који представљају савремени јавноздравствени проблем.

Исход предмета.
Очекује се да студент савлада знања о храни, њеном квалитативном садржају и здравственој безбедности, савремној технологији хране, као и новој законској регулативи која то прописује. На основу тога ће бити способан да уочи здравствене последице које изазива небезбедна храна и неправилна исхрана у јавноздравственом систему.

Садржај предмета
Теоретска настава: Предмет се заснива на изучавању хране и исхране, њиховом утицају на здравље и порасту јавноздрастевних проблема чија је етиологија у више од 30% повезана са исхраном. Исхрана као научна дисциплина има своју биолошку, социјалну и еколошку основу и базира се на утицају нутритивних и ненутритивних компоненти хране на људски организам. Данас поред конвенционалне хране постоји и тзв. нова храна, функционална храна и медицинска храна које су резултат примене нових технологија и имају терапеутску примену у решавању проблема малнутриције као јавноздравственог проблема. Савремена малнутриција подразмева пораст инциденце хроничних незаразни болести као што су гојазност, дијабетес, кардиоваскуларне болести, неки карциноми, а који истовремено представљају јавно здравствени проблем. На другој страни и даље су евидентни класични нутритиви дефицити, посебно у облику микронутритивне малнутриције као што је дефицит јода, калијума, магнезијума, селена. Како би се јавноздравствени проблеми у исхрани редуковали, потребно је да се у проучавање хране и исхране укључе водећи ауторитети из области медицине, ветерине, пољопривреде, индустрије, економије, као и законодавна тела која истовремено доносе законске прописе и креирају политику хране и исхране.
Практична настава : Анализа законски регулисаних прописа који се односе на храну и савремни начин производње у циљу побољшања нутритивног квалитета, здравствене безбедности и решавања јавно здравствених проблема у вези са исхраном.

Литература

- National Academies of Sciences, Engineering, and Medicine. Sustainable diets, food, and nutrition: Proceedings of a workshop. Washington, DC: The National Academies Press. 2019.
- Watkins D. Policy options for tackling diet-related noncommunicable diseases. Bulletin of the World Health Organization 2019;97:442-442A
- Leclercq C et al. FAO/WHO GIFT (Global Individual Food consumption data Tool): a global repository for harmonised individual quantitative food consumption studies. Proceedings of the Nutrition Society, 2019; 1-12
- Vasiljević N. Eds. Praktikum iz higijene. Medicinski fakultete Beograd, 2019.
- Callahan EA. eds Current Status and Response to the Global Obesity Pandemic: Proceedings of a Workshop. Washington, DC: The National Academies Press 2019.
- Schutz D et al.: Management of Obesity by GPs. Obes Facts 2019;12:40–66
- Steiner G. Hunger and Obesity as Symptoms of Non-Sustainable Food Systems and Malnutrition. Appl. Sci. 2019; 9: 1062.
- Lehmann U et al. Nutrient profiling for product reformulation: public health impact and benefits for the consumer. Proceedings of the Nutrition Society 2017; 76: 255–264.

Предавања: 25	Вежбе: 15	Други облици наставе: 10	Студијски истраживачки рад:	Остали часови

Методе извођења наставе Теоријска настава је организована у облику интерактивних предавања уз директно укључивање студената кроз постављање питања и дискусију, представљање различитух актуелних водича и препорука, анализу законских аката и евалуацију званичних података релевантних стручних организација. Практична настава се одвија у интерактивном облику у виду вежби. Семинарски рад се презентује на задату тему уз критички осврт на проблем и предлог превентивних мера.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	Поена	**Завршни испит**	поена
активност у току наставе	10	писмени испит – тест	70
семинарски рад	20	написан и презентован рад	