

Ред.број		Предметна програма од трет циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Специјална исхрана			
2.	Код	ТЕХДОК66			
3.	Студиска програма	Технологија			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Технолошко-металуршки факултет Институт за органска технологија Прехранбена технологија и биотехнологија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Трет циклус			
6.	Академска година / семестар	Година	Прва	семестар	I или II
7.	Оптовареност со предметот изразена во ЕКТС кредити	6			
8.	Наставник (во случај на повеќе наставници назначен одговорен наставник)*	Д-р Ирина Младеноска, ред проф. (одговорен наставник-50%) Д-р Јана Клопчевска, вонр. проф. (50%)			
9.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски			
10.	Неопходни предуслови за слушање и полагање на предметот				
11.	Цели на предметната програма (компетенции) и резултати од учењето:	Запознавање со специјалните прехранбени производи наменети за определена категорија потрошувачи.			
12.	Детална содржина на предметот по поглавја и единици со резултатите од учење за секое поглавје	<p>Исхрана на доенчиња. Витамински додатоци. Адаптирано млеко. Млеко со збогатена вредност. Целиакија. Безглутенска храна. Кашести производи. Витамински додатоци кон исхраната. Исхрана за трудници и доилки. Храна збогатена со фолна киселина, железо, витамин Ц, калциум, прехранбени влакна. Храната како превенција од анемија. Безбедна храна. Минимално процесирани храна. Храна со збогатена вредност. Исхрана за деца од предшколска и школска возраст. Избалансирана храна. Минимално процесирани овошје и зеленчук. Овошни сокови. Безглутенска храна. Млеко со мал процент на лактоза. Алергии на храна. Храна со збогатена вредност. Исхрана на адолесценти. Улогата на исхраната на адолесцентите во превенирањето на развојот на атеросклерозата, остеопорозата и дијабетот. Прехранетост и подхранетост. Влијание на подхранетоста врз имуниот систем. Храна со низок гликемски индекс.</p> <p>Храна богата со прехранбени влакна. Бавна и брза храна. Исхрана за спортисти, високопротеинска храна. Додатоци кон исхраната на спортистите (креатин, глутамин, L- карнитин).</p>			

		<p>Избалансирана храна. Месни производи со збогатена нутритивна вредност. Исхрана за стари лица. Додартоци кон исхраната (коензим Q, лецитин, фитохемикалии). Старењето и прехранбените потреби. Дефицит на витамини предизвикан од конзумирање на определен лек. Храна збогатена со витамини и минерали. Храна богата со незаситени масни киселини. Храна збогатена со имуностимуланси. Антиоксидансите во исхраната на старите лица. Вегетаријанска храна. Функционална храна. Хроно исхрана и фастинг методи на следење на метаболизмот.</p> <p>Резултати од учењето:</p> <p>По завршување на курсот по овој предмет студентот треба да ги знае основни начела и принципи во специјалната исхрана, нејзиното влијание во организмот и долгорочни резултати за заштита на човековото здравје. Принципот на работа на метаболизмот и следење на параметрите на истиот. Превенција на малнутриции од одредени видови на храна.</p>		
13.	Заемна поврзаност на предметите			
14.	Детален опис на наставните и работните методи за предметот	<p>Интерактивна теоретска и практична настава во комбинација со самостојна работа и поединечни консултации ќе се применат во сите наставни поглавја од предметот во различен обем, во зависност од бројот на студентите. Од наставните методи ќе се користат индивидуални и евентуално групни односно тимски колаборативни и кооперативни методи на активно учење. Развивање на вештини за прикажување и презентирање на истражувањата согласно најновите релевантни научни истражувања од областа на специјална исхрана.</p>		
15.	Вкупен расположив фонд на време	180		
16.	Форми на наставните активности	16.1.	Предавања- теоретска настава. часови	45
		16.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа: часови	10
		16.3.	Пракса: часови	5
17.	Други форми на активности	17.1.	Проектни задачи: часови	20
		17.2.	Самостојни задачи: часови	20
		17.3.	Домашно учење - задачи	80
18.	Услови за потпис	Реализирани 60% активности под реден број 16 и 17		
19.	Начин на оценување			
	19.1.	Тестови: бодови	30	
	19.2.	Семинарска работа/проект, презентација писмена и усна: бодови	10	
	19.3.	Завршен испит: бодови	60	
20.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода	5 (пет) (F)	
		51 x до 60 бода	6 (шест) (E)	
		61 x до 70 бода	7 (седум) (D)	

		од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)			
		од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)			
		од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)			
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Анонимна анкета/самоевалуација				
22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Heber, D. Zhaoping, L. Ordovas, J.	Precision Nutrition: The Science and Promise of Personalized Nutrition and Health	Academic Press	2023
	2.	Watson, R.R.	Nutrition and Functional Foods for Healthy Aging	Academic Press	2017	
	22.2.	Дополнителна литература				
Ред. број		Автор	Наслов	Издавач	Година	
1.	Автори на научни трудови	Научни трудови од областа на интерес	Издавачи на научни трудови	2010-202X		