

Ред.број		Предметна програма од трет циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Нутритивни вредности на храната			
2.	Код	ТЕХДОК67			
3.	Студиска програма	Технологија			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Технолошко-металуршки факултет			
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 Весна Рафајловска, 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:	Согледување на нутритивната вредност на храната од аспект на исхраната и нејзино влијание врз здравјето и превенцијата на заболувањата.			
12.	Детална содржина на предметот по поглавја и единици со резултатите од учење за секое поглавје	<p>Физиологија и исхрана во текот на животниот циклус. Енергетски потреби на организмот. Нутриенти во храната- јаглехидрати, липиди, протеини, витамини, минерали и биолошко активни супстанции. Ензими, антинутриенти, микроорганизми и адитиви во храната. Влијание на исхраната и храната врз здравјето, однесувањето, безбедноста и заболувањата. Алергии и интолерантност. Промени во нутритивните својства при производство, преработка и чување на храната – традиционална и нова храна. Начини на исхрана. Функционална храна – преглед и перспектива, употреба на функционалната храна во превенција на различни заболувања (кардиоваскуларни, рак, против стареење и др.).</p> <p>Резултати од учењето: По завршување на курсот по овој предмет студентот треба да ги знае нутритивните компоненти во храната, нивното влијание врз безбедноста на храната, како и влијанието врз здравјето на човекот и во превенцијата на интолерантноста и заболувањата.</p>			
13.	Заемна поврзаност на предметите				

14.	Детален опис на наставните и работните методи за предметот	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 исхраната, нутритивните вредности на храната, начините на исхраната, влијание на исхраната врз човечкото здравје и во превенцијата на заболувањата.			
15.	Вкупен расположив фонд на време	180			
16.	Форми на наставните активности	16.1.	Предавања- теоретска настава. часови	30	
		16.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа: часови	20	
		16.3.	Пракса: часови	10	
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

		1.	Revilla, F.K.M. Titchenal, A. Draper, J.	Human Nutrition	University of Hawai'i at Mānoa Food Science and Human Nutrition Program	2020
		2.	Sorensen, J.	Human Nutrition	Langara College, Nutrition and Food Service Program	2020
		3.	Gibney, J.M., Lanham-New, A.S. Cassidy, A., Vorster, H.H., (Eds.)	Introduction to Human Nutrition	John Wiley & Sons Ltd, Chichester, West Sussex, UK	2009
		Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	22.2.	1.	Автори на научни трудови	Научни трудови од областа на интерес	Издавачи на научни трудови	2010-денес