

Студијски програм: ОАС Туризам			
Назив предмета: Неконвенционална исхрана			
Наставник: Весна Вујасиновић			
Статус предмета: Изборни на модулима Г и НиД			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: Нема			
Циљ предмета Упознавање студената са неконвенционалним облицима исхране и значајем њиховог утицаја на људско здравље, са посебним освртом на њихову примену у исхрани посебних категорија потрошача и у циљу редукције телесне масе.			
Исход предмета Студент који је успешно реализовао предметне обавезе је у стању да направи дневни план исхране у складу са различитим видовима исхране попут Медитеранске исхране, веганске и вегетаријанске исхране, макробиотичке исхране, хроно исхране, палео исхране и других облика исхране.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> <ul style="list-style-type: none"> • Улога протеина, угљених хидрата, липида, минералних материја и витамина на људско здравље • Основни принципи Медитеранске исхране • Карактеристике веганске/вегетаријанске исхране • Макробиотичка исхрана • Основни принципи и карактеристике Хроно исхране • LCHF дијета • Палео исхрана • Кето дијета • Исхрана по крвним групама <i>Практична настава:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Нутритивна анализа и израчунавање енергетске вредности дневних планова различитих неконвенционалних типова исхране • Основне карактеристике намирница специфичних за различите неконвенционалне типове исхране 			
Литература <i>основна:</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. Димитријевић Срећковић, В., Мартић, Т. (2020): <i>Велики породични саветник за здраву исхрану</i>, Младинска књига Београд. 2. Longe, J.L. (2007). <i>The Gale encyclopedia of diets: a guide to health nutrition</i>, The Gale Group. <i>допунска:</i> <ol style="list-style-type: none"> 3. Јокић, Н. (1996): <i>Дијетална исхрана и лечење</i>, Новинско-издавачка установа „Војска“, Београд. 4. McGee, Н. (2004): <i>On Food and Cooking – The Science and Lore of the Kitchen</i>, Scribner, New York. 			
Број часова активне наставе 4	Теоријска настава: 2	Практична настава: 2+0+0	
Методe извођења наставе Интерактивна предавања, консултације у групи и појединачно. Практични наставни рад. Писмена и усмена провера знања.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	0-5	писмени испит	
практична настава	0-5	усмени испит	30-45
колоквијум-и	20-40	
семинар-и	0-5		