

Научно-Наставном већу
Факултета медицинских наука у Крагујевцу
и Агрономског факултета у Чачку
Универзитет у Крагујевцу

ЕЛАБОРАТ О ИНИЦИЈАТИВИ
ФАКУЛТЕТА МЕДИЦИНСКИХ НАУКА И АГРОНОМСКОГ ФАКУЛТЕТА
О ПОКРЕТАЊУ ЗАЈЕДНИЧКОГ СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА
Основних академских студија за стицање звања у ИМТ научном пољу
Дипломирани инжењер нутриционизма и иницијатива за допуну
Правилника о листи стручних, академских и научних назива

Ова иницијатива Факултета медицинских наука Универзитета у Крагујевцу и Агрономског факултета у Чачку Универзитета у Крагујевцу има за циљ да аргументовано представи оправданост услова за покретање акредитације заједничког студијског програма основних академских студија за стицање звања *Дипломирани инжењер нутриционизма*. Интеграција медицинског, пољопривредно-биотехнолошког и прехранбено-технолошког приступа нутриционизму обећава стварање стручњака са широким спектром знања и вештина.

РАЦИОНАЛНОСТ ИНТЕГРАЦИЈЕ

Интердисциплинарни приступ

Спајање медицинских, пољопривредно-биотехнолошких и прехранбено-технолошких перспектива у нутриционизму омогућава студентима да развију свеобухватно разумевање ове мултидисциплинарне области, што је у складу са савременим захтевима тржишта рада.

Интеграција медицинског и прехранбено-технолошког приступа нутриционизму представља холистички приступ проучавању исхране и њеног утицаја на здравље људи. Овај приступ обједињује знања из медицинских наука, агрономије и прехранбене технологије, како би се добила свеобухватна слика о исхрани и њеном утицају на људско здравље.

Медицински приступ

Истраживање болести и нутриционизам

Медицински приступ фокусира се на проучавање болести и здравље људског организма. Нутриционисти који следе овај приступ посматрају исхрану као кључни фактор у превенцији и лечењу различитих болести, као што су дијабетес, кардиоваскуларне болести, и гојазност...

Индивидуални приступ

Медицински приступ нутриционизму узима у обзир индивидуалне потребе и карактеристике пацијената. Персонализовани планови исхране креирају се на основу специфичних здравствених стања, генетских фактора и других индивидуалних варијабли.

Пољопривредно-биотехнолошки и прехранбено-технолошки приступ

Пољопривреда и производња хране: пољопривредно-биотехнолошки и прехранбено-технолошки приступ истражује процесе везане за производњу хране, њену прераду и кулинарску обраду. Анализирају се како пољопривредне и производне праксе, укључујући врсте усева, плодова и животиња, њихов узгој и третман земљишта, утицај на добијање и квалитет биљних и анималних сировина. Квалитет поменутих сировина је у позитивној корелацији са нутритивним саставом хране и њеном биолошком вредношћу.

Одржива и органска пољопривреда: Фокус на одрживости подразумева проучавање како пољопривредне праксе могу очувати екосистеме и биодиверзитет, истовремено обезбеђујући квалитетну храну. Одрживост игра кључну улогу у дугорочном обезбеђивању нутритивно богате хране.

ИНТЕГРАЦИЈА

Сарадња стручњака

Интеграција медицинског, агрономског и прехранбено-технолошког приступа захтева сарадњу лекара, нутрициониста, пољопривредних и инжењера прехранбене технологије и других релевантних стручњака. Оваква мултидисциплинарна сарадња омогућава размену знања и стварање свеобухватних приступа у решавању питања исхране и здравља.

Проучавање целокупног ланца исхране

Анализом целокупног ланца исхране, од производње хране до потрошње, може се добити дубље разумевање како пољопривредне одлуке утичу на нутритивну вредност хране која стиже до потрошача.

ПРИМЕНА У ПРАКСИ

Дизајнирање усева, плодова и анималних сировина високог нутритивног квалитета: дипломирани и мастер инжењери пољопривреде, доктори ветеринарске медицине, дипломирани и мастер инжењери прехранбене технологије, дипломирани и мастер хемичари и генетичари раде заједно како би развили сорте усева, плодова и расе животиња које су нутритивно богате и прилагођене специфичним потребама људског организма.

Едукација и превенција: Интегративни приступ омогућава развој едукативних програма који истичу важност правилне исхране и добрих пољопривредних и хигијенских пракси које подржавају здравље.

Интеграција медицинског, пољопривредно-биотехнолошког и прехранбено-технолошког приступа нутриционизму доприноси бољем разумевању комплексности везе између хране и здравља, чиме се отварају могућности за унапређење превенције болести и промоцију општег здравља.

ЦИЉЕВИ И ОЧЕКИВАЊА

Савремене тенденције

Програм има за циљ да произведе стручњаке који су способни да одговоре на савремене изазове у области нутриционизма, укључујући прилагодљивост према променама у исхрани, технологији прераде хране и медицинским сазнањима.

Дипломирани инжењер нутриционизма, као стручњак у области нутриционизма, требао би поседовати широк спектар вештина како би ефикасно обављао своје задатке. Ово укључује комбинацију теоријског знања, практичних вештина и комуникационих способности. Ево неких кључних вештина које би *дипломирани инжењер нутриционизма* требало да развије:

1. Знање о исхрани:
 - Дубоко разумевање нутритивних потреба и састава хране, усвојеним теоријским и практичним општим и специфичним знањима:
 - општа знања: хемија, биологија, информатика, статистика, страни језик и нутриционизам;

- *специфична знања*: биохемија и хемија хране, хемија природних производа, енергијски профил намирница, микробиологија хране, анатомија и физиологија човека, примењена наука о храни и исхрани, процес припреме и прераде хране, прехранбене технологије, аналитика прехранбених производа, обрада резултата мерења, познавање биљних и анималних сировина и јестивих лековитих природних ресурса, познавање припреме и примене пробиотика и стартер култура, производња нове хране, инжењерски аспекти термичких процеса у прехранбеној индустрији, познавање амбалаже, одрживост и нутритивно декларисање прехранбених производа, гастроенологија, конвенционални и минимални поступци обраде хране, нормативно регулисање безбедности и квалитета хране, сензорска оцена хране и познавање тржишта и маркетинга хране.
 - Праћење најновијих истраживања и трендова у области нутриционизма.
- 2. Планирање исхране:
 - Развијање персонализованих планова исхране за појединце на основу њихових потреба и циљева.
 - Уочавање специфичних захтева појединаца (нпр. алергије, дијабетес) и прилагођавање планова исхране.
- 3. Анализу нутритивних вредности:
 - Вештине анализе нутритивних информација на декларацијама производа.
 - Интерпретација дијететских потреба и саветовање клијената о оптималном уносу нутријената.
- 4. Праћење здравља клијената:
 - Праћење здравственог стања клијената и прилагођавање планова исхране према потребама.
 - Способност препознавања потреба различитих популација (деца, труднице, спортисти).
- 5. Комуникацију и саветовање:
 - Ефикасна комуникација са клијентима како би се разумели њихови циљеви и прилагодили план исхране.
 - Вештине мотивације и едукације клијената у вези са здравим животним стилем.
- 6. Практичне кулинарске вештине:
 - Разумевање основа кувања и припреме хране.
 - Саветовање клијената о практичним аспектима придржавања плана исхране.
- 7. Коришћење технологије:
 - Познавање софтверских алата за праћење исхране и анализу нутритивних вредности.
 - Способност коришћења технологије за праћење и анализу података о исхрани.
- 8. Етичке и професионалне вештине:
 - Одржавање етичких стандарда у раду.
 - Вештине доношења одлука и управљање временом.
- 9. Тимски рад:
 - Способност рада у тимском окружењу, посебно са другим здравственим професионалцима.
 - Координација са лекарима, медицинским особљем и другим специјалистима.
- 10. Образовање и самоусавршавање:
 - Константно усавршавање и праћење најновијих сазнања у области нутриционизма.
 - Активно учешће у едукацијама, конференцијама и радионицама.

Комбинација ових вештина омогућава *дипломираном инжењеру нутриционизма* да пружи холистички приступ у подршци клијентима у постизању оптималног здравља путем правилне исхране.

СИНЕРГИЈА РЕСУРСА

Ефикасно коришћење средстава: Дељење ресурса, попут наставника, лабораторија и инфраструктуре, обезбеђује ефикаснију употребу средстава и оптимизацију трошкова између два факултета.

ПОТРЕБЕ ТРЖИШТА РАДА

Анализа потреба тржишта рада указује на растућу потражњу за стручњацима са интегрисаним знањем из области медицине, пољопривреде и прехранбене технологије, пружајући дипломираним студентима предност на тржишту рада.

МЕЂУНАРОДНА ДИМЕНЗИЈА

Савладавање међународних стандарда

Програм ће одговарати међународним стандардима и трендовима у области нутриционизма, привлачећи студенте из иностранства.

УНАПРЕЂЕЊЕ ИНТЕРАКЦИЈЕ И ИСТРАЖИВАЊА

Потицање међуфакултетске сарадње: Заједнички програм подстиче сарадњу у истраживањима, што доприноси високом квалитету наставе и унапређује репутацију оба факултета.

ЗАКЉУЧАК

У складу са анализом потреба, ресурса и циљева, заједнички студијски програм за *дипломираног инжењера нутриционизма* од стране Факултета медицинских наука и Агрономског факултета оправдава се као иновативан и одговоран приступ образовању у области нутриционизма. Очекује се да ће програм произвести стручњаке који су оспособљени да се суоче са комплексним изазовима у области исхране и здравља.

На основу свега горе наведеног покрећемо иницијативу за допуну Правилника о листи стручних, академских и научних назива новим звањем Дипломирани инжењер нутриционизма (скраћено: Дипл. инж. нутр.) за основне академске студије (240 ЕСПБ) у оквиру Интердисциплинарних, мултидисциплинарних, трансдисциплинарних (ИМТ) и двопредметних студија.

декан Агрономског факултета
Универзитета у Крагујевцу

декан Факултета медицинских наука
Универзитета у Крагујевцу

Проф. др Томо Милошевић

Проф. др Владимир Јаковљевић