



Uživajmo v zdravju
S PREHRANO IN TELESNO DEJAVNOSTJO



REPUBLIKA SLOVENIJA
SLUŽBA VLADE REPUBLIKE SLOVENIJE ZA RAZVOJ
IN EVROPSKO KOHEZIJSKO POLITIKO

Projekt UŽIVAJMO V ZDRAVJU

ANALIZA STANJA IN OCENA POTREB NA PODROČJU ZDRAVEGA ŽIVLJENJSKEGA SLOGA, DEBELOSTI IN ZMANJŠEVANJA NEENAKOSTI SISTEM IN PROGRAMI IZOBRAŽEVANJA NA PODROČJU PREHRANE IN GIBANJA V SLOVENIJI

Ljubljana, 2015

SISTEM IN PROGRAMI IZOBRAŽEVANJA NA PODROČJU PREHRANE IN GIBANJA V SLOVENIJI

Avtorji:

doc. dr. Stojan Kostanjevec, Pedagoška fakulteta Ljubljana
asist. Martina Erjavšek, Pedagoška fakulteta Ljubljana
pred. Sedina Kalender Smajlovič, mag. zdr. neg., Fakulteta za zdravstvo Jesenice
doc. dr. Joca Zurc, Fakulteta za zdravstvo Jesenice
izr. prof. dr. Brigita Skela Savič, Fakulteta za zdravstvo Jesenice
doc. dr. Gregor Starc, Fakulteta za šport Ljubljana

1.1. Uvod

Strokovnjaki (1-2) kot enega izmed pomembnih dejavnikov ohranjanja zdravja in kvalitetnega življenja izpostavljajo zdravo prehranjevanje, zato je pomembno, da se izvajajo različne oblike prehranskega izobraževanja, ki lahko vplivajo na prehransko vedênje in oblikovanje posameznikovih prehranjevalnih navad (3). Ob prehranskem vidiku pa je za kakovost življenja enako pomembno tudi gibanje, pri katerem se s hrano vnesena energija porablja.

Prehransko izobraževanje se izvaja v obliki formalnega in neformalnega izobraževanja. Formalno prehransko izobraževanje poteka na vseh ravneh izobraževanja, od osnovne šole, srednje šole in do fakultete. V času osnovnošolskega izobraževanja se učenci seznanijo s prehranskimi vsebinami, saj so le te vključene v različne obvezne predmete (Spoznavanje okolja, Naravoslovje in tehnika, Naravoslovje, Gospodinjstvo, Kemija, Biologija) in v dva izbirna predmeta (Sodobna priprava hrane in Načini prehranjevanja). Največ prehranskih vsebin je v učnem načrtu predmeta Gospodinjstvo (3), temeljni cilj prehranskega izobraževanja v osnovni šoli pa je podati ustrezno in kakovostno prehransko znanje, ki osnovnošolcem omogoča oblikovanje zdravih prehranjevalnih navad (4). V programih srednješolskega izobraževanja se s prehranskimi vsebinami seznanijo le dijaki v poklicnih in srednjih strokovnih programih, ki se izobražujejo za delo na področju hrane in prehrane (5). Neformalno izobraževanje je namenjeno pridobivanju, obnavljanju, razširjanju, posodabljanju in poglobljanju znanja, vendar se ne dokazuje z javno veljavno listino (6). Neformalno prehransko izobraževanje navadno poteka v obliki delavnic in svetovanj, ki jih izvajajo zunanji promotorji zdravega prehranjevanja. Pendergast in Dewhurst (7) menita, da ima izobraževanje ključni pomen pri promociji zdravja in zdravega življenjskega sloga, zato je pomembno, da posameznik preko formalnega in neformalnega izobraževanja na vseh ravneh izobraževalnega sistema pridobi ustrezno prehransko znanje in razvije osnovne prehranske veščine, ki mu omogočajo lažje in kakovostnejše oblikovanje zdravega življenjskega sloga, s katerim bo prispeval k odgovornemu in trajnostno usmerjenemu lastnemu razvoju in razvoju širše družbe (3).

Formalno in neformalno prehransko izobraževanje v osnovni šoli izvajajo predvsem učitelji, ki se v času študija na Pedagoški fakulteti Univerze v Ljubljani usposabljaajo za poučevanje predmeta Gospodinjstvo. Diplomanti programa Gospodinjstvo se lahko zaposlijo tudi kot organizatorji šolske prehrane in s tem prevzamejo delo na področju organizacije in zagotavljanja oskrbe z zdravo prehrano otrok v času pouka. V Predstavitvenem zborniku študijskega programa Dvopredmetni učitelj so predstavljene splošne kompetence ter predmetno-specifične kompetence diplomantov oziroma učiteljev gospodinjstva, ter opisi vsebine posameznih predmetov (8). Na Pedagoški

fakulteti Univerze v Ljubljani se študentom vseh programov ponuja izbirni predmet Zdravo prehranjevanje. Analiza pedagoških študijskih programov, ki se izvajajo na Pedagoški fakulteti Univerze v Mariboru in Pedagoški fakulteti Univerze na Primorskem je pokazala, da prehranske vsebine niso vključene v redne predmete analiziranih programov. Izbirni predmet Zdravstvena vzgoja, ki se izvaja na Pedagoški fakulteti Univerze na Primorskem v študijskem programu Predšolska vzgoja na 1. stopnji obravnava prehranske vsebine zgolj kot aktivnost, ki pospešuje zdravje (9). V študijskem programu Razredni pouk, 2. stopnja pa so prehranske vsebine omenjene v učnem načrtu izbirnega predmeta Promocija zdravja pri mladostnikih (10). Ugotovljeno je bilo, da se prehranske vsebine pojavljajo predvsem v študijskih programih, ki študente usposabljaajo za poučevanje osnovnošolskih predmetov, ki vključujejo prehranske vsebine. Pri tem izrazito izstopa študijski program Gospodinjstvo, ki se izvaja samo na Pedagoški fakulteti Univerze v Ljubljani.

V zagotavljanje zdrave prehranske oskrbe otrok in drugih skupin prebivalstva so vključeni tudi diplomanti Biotehniške fakultete, smer Živilstvo in prehrana. Diplomanti omenjenega programa 1. in 2. stopnje v času študija usvojijo pomembne kompetence na področju posredovanja prehranskih znanstvenih spoznanj na vsesplošno in ciljno populacijo z namenom, da se ohrani in izboljša zdravje populacije. Diplomanti in magistranti se lahko zaposlijo v različnih obratih in institucijah živilstva in prehrane ter zdravstvenih ustanovah, kjer skrbijo za kakovostno oskrbo skupin oseb, ki se nahajajo v oskrbi posamezne ustanove (11)

V okviru študijskih programov s področja zdravstva poteka prehransko izobraževanje v okviru študijskih predmetov s področja prehrane in medicinske dietetike, prehrane človeka, klinične prehrane, prehrane v različnih življenjskih obdobjih, alternativnih oblik prehranjevanja, sestave in kakovosti živil, patofiziologije, prehrane dobrih praks v živilski tehnologiji, biokemijskih osnov prehrane, motenj hranjenja, prehrane določenih skupin (npr. prehrana športnika), tehnologije in varnosti živil, kot tudi v okviru zdravstveno vzgojnega izobraževanja, pomenu prehrane za varovanje in krepitev zdravja in promocije zdravja idr. Fakulteta za vede o zdravju Univerze na Primorskem izvaja ciljano prehransko izobraževanje v okviru študijskega programa Prehranskega svetovanja – dietetike (1. bolonjska stopnja). Študijski program je pripravljen skladno s standardom poklica Evropski dietetik, ki ga je junija 2005 sprejela Evropska federacija združenj dietetikov (EFAD) z namenom zagotavljanja mobilnosti tega strokovnjaka. Študijski program razvija kakovosten, profesionalni kader, ki zna osveščati javnost in določene ciljne skupine prebivalstva o pomenu in načinu zdravega načina prehranjevanja za zdravje, o varnosti hrane, o varovanju in krepitvi zdravja nasploh. Prav tako so dietetiki tisti, ki lahko bistveno pripomorejo k hitrejšemu okrevanju in boljšemu počutju bolnikov med in po preboleli bolezni (12). Fakulteta za vede o zdravju Univerze na Primorskem izvaja tudi magistrski študijski program Dietetika, kjer diplomant pridobi temeljno znanje o prehrani, podprto z vsebinami kliničnih predmetov (dietna terapija, nutricevtika, nutrigenomika, idr). Študij vključuje tudi področja družboslovnih znanosti (psihologija prehranjevanja, znanje tujega jezika idr.) in študija raziskovalnih metod. Študij zaokrožuje obvezno usposabljanje v delovnem okolju, kar omogoča študentu prenos znanstvenih spoznanj v prakso. Namen študijskega programa je izobraziti strokovnjake dietetike, ki bodo delovali kot prehranski svetovalci zdravih in obolelih posameznikov ter skupin. Sodelovali bodo v promociji zdravega načina prehranjevanja in varovanju ter krepitvi zdravja nasploh. Kot prehranski svetovalci bodo delovali tako v zdravstvenih institucijah vseh treh ravni kot člani interdisciplinarne obravnave in oskrbe bolnika na področju klinične prehrane in dietoterapije, v gostinsko-turističnih dejavnostih, posvetovalnicah ipd. (13).

Ciljano prehransko izobraževanje poteka tudi na Fakulteti za zdravstvene vede Univerze v Mariboru v okviru magistrskega študija Zdravstvene nege, smeri Preventivna prehrana in klinična

dietetika, kjer razvijajo znanja in spretnosti v prehranski znanosti, dietetiki in klinični prehrani ter na področju vedenjskih ved, ki tvorijo osnovo za certifikacijo dietetikov in za delo v zdravstvu (14).

Na področju študijskih programov s področja medicine poteka prehransko izobraževanje v okviru študijskih predmetov s področja alternativne prehrane, prehrane v različnih starostnih obdobjih s poudarki na ustnem zdravju, nadzoru živil, nutricevtiki in sodobnih trendov v prehrani.

Ob prehranskem vidiku pa je drugi pomembni vidik kakovosti življenja tudi gibanje, pri katerem se s hrano vnesena energija porablja. Ni presenetljivo, da je bila telesna vzgoja del formalnih kurikulumov v Sloveniji že od 1869 dalje. Z industrializacijo družbe se je začela manjšati potreba ljudi po gibanju, zaradi česar so športne dejavnosti v izobraževalnem sistemu začele dobivati kompenzacijsko vlogo utilitarne telesne dejavnosti. Naravna potreba po gibanju je povezana s preživetvenim nagonom in izhaja iz iskanja hrane (15), kar pa je danes, z redkimi izjemami, brezpredmetno. S prihodom sodobne tehnologije je bil del dejavno preživetega prostega časa izgubljen, saj so ljudje ta čas alocirali za gledanje televizije, v zadnjih dveh desetletjih pa za preživljanje časa za računalnikom in drugimi ekrani. Predmet športna vzgoja ima zaradi tega danes še posebej pomembno vlogo, saj omogoča, včasih pa tudi sili, da otroci in mladostniki, ki sicer niso telesno dejavni, vsaj v šoli dobijo del gibanja, ki je pomembno za ohranjanje zdravja. Šport v osnovni šli in športna vzgoja v srednji šoli sta tako del primarnega in sekundarnega izobraževanja, na terciarnem nivoju pa v okviru formalnega izobraževanja obstajajo različni študijski programi (na Ljubljanski in Primorski univerzi), ki ali usposabljuje strokovnjake na področju gibanja ali pa športno vzgojo uporabljajo za spodbujanje dejavnega življenjskega sloga študentov in za ohranjanje njihovih gibalnih sposobnosti in zdravja. Izobraževanja potekajo tudi na neformalnem nivoju, in sicer v okviru različnih delavnic in tečajev, vendar so te oblike v prvi vrsti namenjene neposredno vadečim, ne pa vaditeljem.

1.2. Analiza sistema in programa izobraževanja na področju prehrane in gibanja

Za potrebe projekta so bili pregledani in analizirani predstavitveni zborniki univerzitetnih študijskih programov, predmetniki in učni načrti predmetov, ki se izvajajo na pedagoških fakultetah Univerze v Ljubljani (Pedagoška fakulteta), Univerze v Mariboru (Pedagoška fakulteta) in Univerze na Primorskem (Pedagoška fakulteta) ter na Biotehniški fakulteti Univerze v Ljubljani in obravnavajo prehranske vsebine (8-10, 25-26). Analiza je vključevala tudi pregled predmetnikov višješolskih študijskih programov Živilstvo in prehrana ter Gostinstvo in turizem. Najpomembnejše prehranske vsebine, ki so bile identificirane pri posameznih predmetih omenjenih študijskih programov so podrobneje predstavljene v Prilogi 1. Pregled študijskih programov, ki se izvajajo na pedagoških fakultetah v Sloveniji je pokazal, da se prehranske vsebine pojavljajo predvsem v programu Gospodinjstvo (Pedagoška fakulteta na Univerzi v Ljubljani), na ostalih pedagoških fakultetah pa se prehranske vsebine pojavljajo zgolj pri nekaterih predmetih, ki primarno niso vsebinsko povezani s prehransko tematiko. V okviru sistemov in programov izobraževanja na nivoju dodiplomskega visokošolskega in podiplomskega izobraževanja v Republiki Sloveniji s področja zdravstva in medicine« (Priloga 2), je bil izveden ločen pregled, ki je pokazal, da visokošolski zavodi s področja zdravstva in medicine izvajajo študijske predmete s področja prehrane in gibanja v obliki obveznih in izbirnih študijskih predmetov in v obliki posrednih in ciljnih študijskih predmetov. V pregled je bilo vključenih 10 visokošolskih zavodov iz cele Slovenije (Univerza v Ljubljani, Univerza v Mariboru, Univerza na Primorskem, samostojni visokošolski zavodi), od katerih je bilo 8 visokošolskih zavodov s področja zdravstva, 2 visokošolska zavoda pa sta bila s področja

medicine. Na področju zdravstva je bilo pregledanih 32 študijskih programov, od tega 17 na prvi bolonjski stopnji, 14 na drugi bolonjski stopnji in 1 na tretji bolonjski stopnji. Na področju medicine je bilo pregledanih 5 študijskih programov, od tega so bili 3 na drugi bolonjski stopnji in 2 na tretji bolonjski stopnji.

Na področju gibanja so bili pregledani študijski programi Fakultete za šport, ki izobražuje profesorje športne vzgoje, kineziologe in trenerje, študijski program aplikativne kineziologije Univerze na primorskem, ki se izvaja na Fakulteti za matematiko, naravoslovje in informacijske tehnologije, programi razrednega pouka pedagoških fakultet v Ljubljani, Mariboru in na Primorskem, pa tudi programe fizioterapije, delovne terapije in zdravstvene nege Zdravstvene fakultete v Ljubljani, programe zdravstvene nege Fakultete za zdravstvene vede v Mariboru, Fakultete za zdravstvo Jesenice ter Fakultete za vede o zdravju Izola.

1.2.1. Prehranske vsebine in kompetence študijskih programov v okviru živilskih in pedagoških fakultet

Ugotovljeno je bilo, da se na Pedagoški fakulteti na Univerzi v Ljubljani prehranske vsebine pojavljajo na 1. in 2. stopnji izobraževanja, v okviru študijskega programa Dvopredmetni učitelj, smer Gospodinjstvo na 1. stopnji in na študijskem programu Predmetno poučevanje, smer Gospodinjstvo na 2. stopnji. V okviru študijskega programa Dvopredmetni učitelj, smer Gospodinjstvo so prehranske vsebine vključene v različne obvezne, strokovne in splošne izbirne predmete na 1. stopnji, kot so: Poznavanje živil, Načini prehranjevanja, Načrtovanje prehrane, Šolska prehrana, Prehrana bolnika, Prehransko svetovanje, Slovenska tradicionalna kuhinja, Zdravo prehranjevanje in Fiziologija prehrane. Študentje se s prehranskimi vsebinami srečajo tudi na 2. stopnji, v študijskem programu Predmetno poučevanje, smer Gospodinjstvo, in sicer pri dveh obveznih predmetih: Molekularni in prehranski vidiki v sodobni gastronomiji ter Sodobni vidiki prehranjevanja.

Diplomanti Pedagoške fakultete Univerze v Ljubljani v času študija pridobijo in razvijejo splošne in predmetnospecifične kompetence. Na 1. stopnji izobraževanja študentje študijskega programa Dvopredmetni učitelj, smer Gospodinjstvo pridobijo naslednje kompetence: 1) razvijanje sposobnosti naravoslovnega in družboslovnega razmišljanja; 2) poznavanje, razumevanje in uporaba pojmov stroke in njihovih povezav in teorij; 3) poznavanje in razumevanje upravljanja posameznika in družine z razpoložljivimi viri ob upoštevanju načel izvajanja predmeta; 4) poznavanje problemov ekologije okolja in razumevanje pomena ter načina njegovega varovanja; 5) sposobnost usmerjanja učencev v iskanje optimalnih rešitev za funkcionalno postavitev stanovanjske opreme; 6) poznavanje in razumevanje prehrane človeka v povezavi z zdravjem ter prepoznavanje problemov vezanih na prehrano prebivalstva; 7) obvladovanje specifičnih učnih strategij; 8) obvladovanje, organizacija, vodenje in vrednotenje praktičnega pouka ter sposobnost ocene nevarnosti dela, poznavanje varnostnih predpisov in ravnanje v skladu z njimi; 9) obvladovanje metodologije posredovanja teoretičnega in praktičnega prehranskega znanja v okviru prehranskega svetovanja; 10) obvladovanje organizacije in vodenja šolske prehrane; 11) poznavanje, prepoznavanje ter reševanje problemov, vezanih na finančno stanje družine, upravljanje premoženja, obnašanje v nakupnem procesu ter na organizacijo časa; 12) sposobnost uporabe teoretičnih znanj o vzdrževanju/ higieni in uporabi tekstilnih izdelkov/obutve v vsakdanjem življenju; 13) razvijanje kreativnosti v okviru načrtovanja in izdelave skice (modnega) tekstilnega izdelka/obutve; 14) sposobnost uporabe znanja in veščin potrošniške vzgoje in izobraževanja pri vzgoji in izobraževanju otrok in odraslih. Na 2. stopnji v okviru študijskega programa Predmetno poučevanje, smer Gospodinjstvo študentje nadgradijo svoje znanje in veščine ter razvijejo

naslednje kompetence: 1) poznavanje, razumevanje in apliciranje zahtevnejših vsebin modulov gospodinjstva; 2) obravnavanje problemov gospodinjstva v pedagoškem kontekstu z zahtevnejšimi heuristikami in strategijami; 3) uveljavljanje pomena gospodinjstva v kulturi v interdisciplinarnem pedagoškem delovanju; 4) poglobljeno poznavanje in razumevanje vsebinskih in didaktičnih posebnosti pouka gospodinjstva v osnovnih in srednjih šolah; 5) poglobljeno poznavanje, razumevanje in razvijanje kurikuluma gospodinjstva; 6) razvijanje teoretično podprtih didaktičnih vidikov pouka gospodinjstva ob reflektiranju lastne prakse; 7) zmožnost predstavljanja strokovnega in raziskovalnega delovanja v strokovni publicistiki in na strokovnih predstavitev; 8) zmožnost reflektirati vrednote, ki ustrezajo edukacijskim dejavnostim; 9) razvoj znanja in razumevanja na izbranem področju edukacijske poklicne specializacije, npr. kurikularne študije; edukacijske politike; izobraževanje odraslih.

Na osnovi pregleda razpoložljivih dokumentov je mogoče sklepati, da so diplomanti in magistranti Pedagoške fakultete Univerze v Ljubljani, ki so zaključili smer študija Gospodinjstvo, usposobljeni za poučevanje prehranskih vsebin in za vodenje šolske prehrane. Glede na pridobljene kompetence, ki so povezane s strokovnim prehranskim in pedagoškim znanjem, bi se diplomanti in magistranti lahko vključevali v izvajanje različnih preventivnih programov za spodbujanje zdravega načina prehranjevanja različnih skupin prebivalstva. Z usvojenimi veščinami lahko na profesionalen način izvajajo teoretično in praktično prehransko izobraževanje. Obravnavana skupina učiteljev je pomembna za izvajanje prehranskega izobraževanja v osnovnih šolah, kar pomembno vpliva na dvig prehranske pismenosti osnovnošolcev, ki so vključeni v sistem obveznega izobraževanja.

Na Biotehniški fakulteti se prehranske vsebine pojavljajo na 1., 2. in tudi 3. stopnji izobraževanja. V univerzitetni študijski program Živilstvo in prehrana na 1. stopnji so vsebine s področja prehrane vključene v več obveznih predmetov: Pridelava in prireja hrane, Uvod v živilstvo, Osnove prehrane, pojavljajo pa se tudi številni drugi predmeti, ki obravnavajo sodobna spoznanja, načela in proizvodne tehnologije. Z usvojenim znanjem in veščinami pripomorejo k zagotavljanju ustrezne oskrbe prebivalstva s kakovostno hrano. Diplomanti poznajo sestavo in kakovost živil ter prehranske potrebe posameznika in skupin prebivalstva kar je pomembno za ustrezno izvajanje načrtovanja prehrane različnih skupin prebivalstva. Na 2. stopnji študentje poslušajo prehranske vsebine pri obveznih in izbirnih predmetih, študijskega programa Prehrana. Ti predmeti so: Senzorična analiza, Varnost živil, Tehnologija vina, Tehnologije predelave sadja in zelenjave II, Tehnologije mesa in mesnin II, Tehnologija mleka in mlečnih izdelkov, Funkcionalna živila in nutricevtika, Gastronomija, Nova živila, Enologija, Prehranski inženiring in Kakovost mesa in mesnin. V študijskem programu Živilstvo, ki se tudi izvaja na 2. stopnji izobraževanja, so vsebine prehrane vključene v obvezne in izbirne predmete kot so: Humana prehrana, Prehrana v življenjskem ciklusu in prehranski status, Dietetika in klinična prehrana, Senzorična analiza, Didaktika prehranske vzgoje in izobraževanja, Alternativni načini prehrane, Fiziologija prehrane II, Nova živila, Funkcionalna živila in nutracevtika, Aktualne teme v prehrani, Specialna prehrana, Prehranski inženiring in Prehranska cenitev. V okviru interdisciplinarnega doktorskega študijskega programa Bioznanosti, smer Živilstvo se doktorantom prehranske vsebine posredujejo pri naslednjih predmetih: Prehrana, Prehranska biokemija, Nutricionistika in Probiotiki, katerega poslušajo tudi doktorandi smeri Prehrana.

Študentje Biotehniške fakultete UL na 1. stopnji izobraževanja znotraj študijskega programa Živilstvo in prehrana pridobijo in razvijejo naslednje kompetence in znanja: 1) razumevanje področij živilstva in prehrane s poudarkom na znanjih in veščinah povezanih z živilstvom, to je pridelave, predelave, kakovosti in trženja hrane ter prehrano kot naravnim nadaljevanjem živilstva, za pravilno, varno in zdravo prehranjevanje oziroma normalen razvoj in ohranjanje človekovega

zdravja. Na 2. stopnji izobraževanja, znotraj študijskega programa Živilstvo pa študentje pridobijo, razvijajo ter nadgradijo naslednja znanja in kompetence: 1) razvoj poglobljenih teoretičnih znanj iz temeljnih naravoslovnih vsebin, iz specifičnih vsebin prehranskih znanosti, kontaminacije, toksikologije oz. varnosti hrane, načrtovanja prehrane, prehranskega izobraževanja, prehranskega inženiringa, analitike hrane, razvoja, znanstvenega komuniciranja in raziskovanja. V okviru interdisciplinarnega doktorskega študijskega programa Bioznanosti, smeri Prehrana doktorandi: 1) obnovijo in dopolnijo znanje iz osnov prehrane in prehranske biokemije; 2) pridobijo vpogled v biokemijske osnove, prehranske raziskave in temelje klinične prehrane; 3) pridobijo poglobljene osnove iz področij, ki so v neposredni povezavi z doktorskim delom; 4) pridobijo in poglobijo znanje na področju aktualnih raziskovalnih problemov prehrane ljudi in živali; 5) osvojijo nekatere sodobne raziskovalne metode v prehrani, razvijanje kritičnega pristopa in razumevanja procesov v razvoju prehranske znanosti. V okviru interdisciplinarnega doktorskega študijskega programa Bioznanosti, smeri Živilstvo pa doktorandi: 1) razvijajo znanja, ki so usmerjena v živila, tehnologije in procese, ki omogočajo trajnostni razvoj, racionalno rabo energije, vode, surovin in s tem ohranjanje okolja, a hkrati zadovoljujejo človekove sodobne prehranske zahteve; 2) razvijajo zavedanje o pomenu hrane za zdravje in kakovost življenja ter usmerjanje in razvoj varnih, hranljivih, okusnih oz. v vseh ozirih atraktivnih in tudi čim bolj obstojnih živil z vidika potrošnika; 3) razvijanje modelov za zagotavljanje večje kakovosti in varnosti v pridelavi, predelavi in distribuciji živil, z vpetostjo vseh členov, vključno s potrošnikom.

Iz pregleda in analize študijskih programov je razvidno, da so študentje Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani, smer Živilstvo in prehrana, magistranti programov Živilstvo in Prehrana ter doktoranti programa Bioznanosti usposobljeni za razvijanje znanj s področja živil in prehrane ter razvijanja in izvajanja procesov ozaveščanja različnih skupin prebivalstva o analizi in načrtovanju zdravih oblik prehranjevanja. Diplomante, magistrante in doktorante obravnavanih študijskih programov je mogoče vključevati v procese razvijanja zdravih prehranskih izdelkov ter promocijo zdravega načina prehranjevanja. Študijski programi Biotehniške fakultete, ki strokovno in znanstveno obravnavajo vsebine o hrani in prehrani pomembno prispevajo k razvoju nutricionistov katerih znanje prispeva k ustrezni oskrbi prebivalstva z zdravo hrano.

Predmetnik visokošolskega programa Živilstvo in prehrana vključuje obvezne predmete Živilska mikrobiologija in biotehnologija, Prehrana in zdravje, Živilska kemija z analizo živil ter izbirne predmete, ki obravnavajo različne tehnologije predelave živil ter predmete Prehrana in dietetika, Prehrana z gastronomijo in kulinariko, Tehnologija in organizacija prehranskih obratov in predmet Oskrba s hrano in potrošništvo. Študentje obravnavanega programa pridobijo in razvijajo naslednje kompetence in znanja: 1) znanja na področju kakovosti živil in hrane; 2) vodenje tehnoloških postopkov ter organiziranje priprave varne in zdrave hrane; 3) samostojno odločajo o izbiri in uporabi surovin in materialov v proizvodnji; 4) zagotavljajo kakovost proizvodnih procesov in proizvodov v živilstvu ter pri organizaciji prehrane; 5) sodelujejo pri izboljšavi prehranjevalnih navad različnih skupin populacije; 6) tehnološko in ekonomsko analizirajo proizvodnje in tehnološke parametre; 7) neposredno uporabljajo teoretična znanja iz strokovnih področij živilske tehnologije, prehrane in varne hrane v praksi pri reševanju praktičnih primerov v delovnem okolju; 8) sodelujejo pri odločanju, izbiranju in uporabi ustreznih metod za zagotavljanje ustrezne sestave in kakovosti živil in hrane; 9) sodelujejo pri odločanju, izbiri in uporabi surovin v proizvodnji živil ter pri pripravi hrane (25).

V višješolski študijski program Gostinstvo in turizem so vključene tudi prehranske vsebine, ki se obravnavajo predvsem pri navedenih predmetih: Osnove gastronomije, Kuharstvo z organizacijo

dela I in II, Strežba z organizacijo dela I in II, Osnove kuharstva, Osnove strežbe, Gastronomija, Hrana in pijače, Harmonija okusov in Kulinarika za vitalnost. Kreativna in samostojna uporaba spretnosti iz kulinarike in strežbe ter organiziranje gastronomskih dogodkov so specifične kompetence, ki jih pridobijo študenti programa Gostinstvo in turizem in so povezane s prehranskim področjem (26).

Iz analize višješolskih programov je razvidno, da študijski program Živilstvo in prehrana vključuje predvsem znanja s področja živilskih tehnologij in prehrane. Prehranske vsebine vključujejo tudi področje zdravja in dietetike. Program Gostinstvo in turizem pa usposablja študente za organizacijo in vodenje procesov v gostinstvu in turizmu, prehranske vsebine pa so obravnavane predvsem z vidika kulinarike, strežbe in živil.

Pedagoške fakultete v Sloveniji prav tako izobražujejo strokovnjake, ki gibanje uporabljajo kot sredstvo za doseganje transformacije somatskega in fiziološkega statusa otrok in mladostnikov.

Daleč največ vsebin s področja gibanja sicer ponuja Fakulteta za šport na Univerzi v Ljubljani, ki izobražuje profesorje športne vzgoje za delo v šoli in vadbo otrok in mladine, kineziologe za delo v športni rekreaciji in trenerje za delo v vrhunskem športu. V vseh treh študijskih programih je delež vsebin, neposredno povezanih z gibanjem, višji od 90 odstotkov. Poudarek programa športne vzgoje je na pedagoški komponenti gibanja, kineziologije na zdravstveni komponenti gibanja in trenerstva na gibalni učinkovitosti. Vsi trije profili imajo ogromno kompetenc na področju metodike različnih športov in vodenja skupinske pa tudi individualne vadbe različnih ciljnih skupin zdravih ljudi in skupin s povečanim zdravstvenim tveganjem.

Študijske vsebine s področja gibanja ponuja tudi Fakulteta za matematiko, naravoslovje in informacijske tehnologije Univerze na Primorskem. Program Aplikativna kineziologija se z interdisciplinarnim pristopom vključuje v vse segmente človekovega delovanja, pri čemer se osredotoča na vplive neposrednega delovnega in bivalnega okolja na adaptacijo človeškega organizma kot tudi na posledice delovanja človeka pod vplivom gibalne/športne aktivnosti, specifičnih poklicnih dejavnosti in delovanja v ekstremnih okoljih. Študijski program Aplikativna kineziologija je zasnovan tako, da študentom omogoča pridobivanje kompetenc za razumevanje delovanja človekovega organizma v interakciji z življenjskim okoljem ter prepoznavanje posledic interakcije okolja in človeka.

Pedagoške fakultete Univerze v Ljubljani, Univerze na Primorskem in Univerze v Mariboru ponujajo vsebine s področja gibanja le v programih predšolska vzgoja in razredni pouk, saj diplomanti tega programa v vrtcu ter prvem in drugem triletju poučujejo gibalno oz. športno vzgojo, medtem ko Pedagoška fakulteta v Ljubljani ponuja vsebine s področja gibanja tudi v programu Specialna in rehabilitacijska pedagogika, ki izobražuje strokovnjake za delo z osebnimi z motnjami v telesnem in duševnem razvoju. Na programu razrednega pouka Pedagoške fakultete Univerze v Ljubljani je 12 % obveznega programa namenjenega poučevanju športne vzgoje, na Pedagoški fakulteti Univerze na Primorskem 8 %, medtem ko je obveznega programa namenjena poučevanju športne vzgoje najmanj na Pedagoški fakulteti Univerze v Mariboru, in sicer le 3 %. Na programih predšolske vzgoje, je to razmerje 8 % (Univerza v Ljubljani), 10 % (Univerza na Primorskem) in 4 % (Univerza v Mariboru). Z vidika obsega gibalnih vsebin bi lahko sklepali, da so za poučevanje športa na razredni stopnji, najboljše usposobljeni diplomanti Pedagoške fakultete Univerze v Ljubljani, na področju predšolske vzgoje pa diplomanti Pedagoške fakultete Univerze na Primorskem.

1.2.2. Prehranske vsebine in kompetence študijskih programov zdravstva in medicine

Na področju zdravstva so bili pregledani študijski programi (Priloga 2) s področja zdravstvene nege, promocije zdravja, babištva, delovne terapije, fizioterapije, ortotike in protetike, radiološke terapije, sanitarnega inženirstva, fizioterapije, managementa v zdravstvu in socialnem varstvu, preventivne prehrane in klinične dietetike v okviru zdravstvene nege, prehranskega svetovanja, dietetike, managementa trajnostnega razvoja, vzgoje in managementa v zdravstvu, socialne gerontologije in zdravstvenih ved. Na področju medicine smo pregledali študijske programe s področja medicine, dentalne medicine, splošne medicine, biomedicine in biomedicinske tehnologije.

Nekateri študijski programi s področja zdravstva in medicine (zdravstvena nega, babištvo, dentalna medicina, medicina) so regulirani z Evropsko direktivo 2005/36/ES, ki predpisuje temeljne študijske vsebine (16). Direktiva v okviru študijskega programa zdravstvene nege (program usposabljanja medicinskih sester za splošno zdravstveno nego) predpisuje, da je študijski predmet dietetike umeščen pod osnovne vede. V okviru študijskega programa babištva pa je študijski predmet prehrana in dietetika s posebnim poudarkom na ženskah, novorojenčkih in majhnih otrocih opredeljen kot splošni predmet.

Na osnovi analize, kjer so bile pregledani ciljni obvezni predmeti s področja prehrane, je bilo ugotovljeno, da se prehrana kot ciljni obvezni predmet na področju zdravstva v najvišji meri izvaja v okviru izobraževanja na prvi bolonjski stopnji (v okviru študijskih programov zdravstvene nege, delovne terapije, prehranskega svetovanja – dietetike), v manjši meri v okviru izobraževanja na drugi bolonjski stopnji (v okviru študijskih programov zdravstvene nege, preventivne prehrane in klinične dietetike v okviru zdravstvene nege in dietetike). Na področju zdravstva v okviru tretje bolonjske stopnje visokošolski zavodi, ki so bili zajeti v analizo ne izvajajo ciljnih obveznih študijskih predmetov s področja prehrane. Vsi visokošolski zavodi s področja zdravstva pa ponujajo široko izbirnost posrednih obveznih in izbirnih študijskih predmetov s področja prehrane. Na področju medicine se izvaja ciljni obvezni predmet s področja prehrane v okviru študijskega programa dentalne medicine na drugi bolonjski stopnji, nudijo pa široko izbirnost posrednih obveznih in izbirnih študijskih predmetov s področja prehrane.

Študijski predmeti s področja gibanja so v direktivi zajeti v širši koncept, pri prenovi študijskih programov v okviru Direktive 2013/55/EU (17) ni gibanje predvideno kot samostojni študijski predmet, temveč so predvideni študijski predmeti s področja krepitve oz. promocije zdravja. Gibanje spada pod pomemben element krepitve zdravja, zato v vseh študijskih programih s področja zdravstva in medicine (razen študijskih programov fizioterapije na prvi in drugi bolonjski stopnji, delovne terapije na prvi bolonjski stopnji, ortotike in protetike na prvi bolonjski stopnji, socialne gerontologije na prvi bolonjski stopnji) ni umeščen kot samostojni ciljni obvezni študijski predmet, temveč se študijske vsebine s področja gibanja obravnavajo v okviru ostalih determinant zdravja pri posrednih obveznih in izbirnih študijskih predmetih. Na programih zdravstvene nege v okviru Zdravstvene nege v Ljubljani tako ni nobenega obveznega niti izbirnega predmeta s področja gibanja, medtem ko je na programu Fizioterapija vsebin s področja gibanja 8 %, na programu delovna terapija pa 3 %. V vseh primerih gre za uporabo giba v terapevtske namene, ne pa za pridobivanje kompetenc za organizacijo in vodenje preventivne telesne vadbe. Na programih zdravstvene nege ostalih štirih zdravstvenih fakultet ni niti enega specialnega predmeta s področja gibanja, kar kaže na to, da medicinske sestre in tehniki s področja gibalne dejavnosti ne pridobijo ustreznih kompetenc za svetovanje na področju gibanja, še manj pa za vodenje ali nadzorovanje

vadbe. Enako, kot na področju prehrane, je bila ugotovljena večja zastopanost ciljnih obveznih študijskih programov s področja gibanja v okviru prve bolonjske stopnje, manj v okviru druge bolonjske stopnje. V okviru tretje bolonjske stopnje ni izobraževanja na področju gibanja v obliki obveznih ciljnih predmetov, se pa izvaja v okviru študijskega programa socialne gerontologije v obliki posrednega izbirnega predmeta, v okviru biomedicine v obliki ciljnih izbirnih in posrednih obveznih in izbirnih predmetov ter v okviru biomedicinske tehnologije v obliki ciljnega izbirnega predmeta.

Evropska federacija združenj medicinskih sester usmerja kompetenčni profil oz. kompetence diplomantov v promocijo zdravja in preventivo, usmerjanje in poučevanje, kar vključuje spodbujanje zdravih življenjskih navad, preventivnih ukrepov in skrbi za lastno zdravje s krepitvijo pooblastil, spodbujanje zdravja in izboljšanje vedenjskih vzorcev in terapevtske skladnosti, samostojno varovanje zdravja in dobrobiti posameznikov, družin in skupin v zdravstveni oskrbi, zagotavljanje njihove varnosti in spodbujanje njihove avtonomnosti, integracija, spodbujanje in uporaba teoretičnih, metodoloških in praktičnih znanj, kar omogoča promocijo in razvoj zdravstvene nege pri dolgotrajni oskrbi, težkih boleznih in v položajih odvisnosti ter pri posamezniku pomaga ohranjati osebno avtonomnost in odnos z okoljem v zdravju ali bolezni. Kompetenčni model v okviru promocije zdravja in preventive, usmerjanja in poučevanja opredeljuje vsebino učnega načrta, ki s področja vsebin učnega načrta izobraževanja in usposabljanja mora zajeti načela zdravja in bolezni, javno zdravje, promocijo zdravja in preventivo, oskrbo na primarni ravni, usmerjanje pacienta in poučevanje o zdravju, družbene ter medpoklicne vidike in vplive ter krepitev vloge in sodelovanja državljanov (18).

1.3. Identifikacija vrzeli in predlogi rešitev v okviru izobraževanja na področju prehrane in gibanja

Na osnovi pregledanih in analiziranih študijskih programov, predmetnikov in učnih načrtov Pedagoške fakultete Univerze v Ljubljani in Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani so bile identificirane prednosti in slabosti študijskih programov in vključevanja prehranskih strokovnjakov v promocijo zdravega načina prehranjevanja. Analiza je pokazala, da obravnavani študijski programi vključujejo številna prehranska področja, nekateri pa tudi vsebine pedagoškega izobraževanja. Pri vključevanju prehranskih strokovnjakov v promocijo zdravega načina prehranjevanja je potrebno poudariti pomen vseživljenjskega učenja prehranskih strokovnjakov. Za opravljanje promocijskih dejavnosti pa so pomembna tudi znanja s področja socioloških in psiholoških vidikov prehranjevanja. To je enako pomembno za področje gibanja, kjer je bilo ugotovljeno, da se tovrstne vsebine v največji meri izvajajo na Fakulteti za šport Univerze v Ljubljani ter na Fakulteti za matematiko, naravoslovje in informacijske tehnologije na Univerzi na Primorskem. Vsebine so v manjši meri vpete tudi v programe pedagoških fakultet.

Nekateri študijski programi s področja zdravstva in medicine so usklajeni z direktivo, ki opredeljuje obvezne študijske predmete. Prehrana je zajeta v okvir obveznih študijskih predmetov, medtem, ko gibanje ni opredeljeno kot samostojni študijski predmet in je zajeto skladno z ostalimi determinantami zdravja pri posrednih obveznih in izbirnih študijskih predmetih. Zagotoviti bi bilo potrebno sistematično spremljanje učnih izidov in kompetenc diplomantov s področja prehrane in gibanja ter na osnovi teh zagotoviti možnost vključevanja diplomantov v raziskovanje in spremljanje stanja na področju prehrane in gibanja otrok in mladostnikov. Predlagamo, da se diplomanti vseh treh stopenj s področja zdravstva in medicine poleg raziskovalnih timov vključijo tudi v razvojne time s področja študijskih programov prehrane in gibanja.

Potrebna bi bila boljša povezanost oz. vpeljava zdravstvenega kadra (diplomantov s področja zdravstva in medicine) v sistem osnovnošolskega izobraževanja. V tujini delujejo v šolskem okolju medicinske sestre, ki v najširšem pomenu skrbijo za zdravje šolskih otrok in mladostnikov, saj je razumevanje vloge šolske medicinske sestre (ang. school nurse) bistveno za zagotovitev kontinuirane zdravstvene oskrbe (19). Avtorice navajajo, da v Veliki Britaniji šolo prepoznavajo kot ključno okolje za multidisciplinarni pristop k zdravju otrok in mladostnikov, s tem pa je povezan velik poudarek na vlogi šolske medicinske sestre, ki jo dojemajo kot ključno za premoščanje vrzeli med zdravstvenim in izobraževalnim sistemom. Učitelji in zadržki tudi zdravstveni delavci prepoznavajo potrebo po delovanju zdravstvenega kadra v šoli, uvedba poklica šolske medicinske sestre v Sloveniji se jim zdi smotrna. Diplomirana medicinska sestra bi se lahko v delu preventivnega varstva, ki se nanaša na zdravstveno vzgojo, že danes vključevala v šolski prostor, kar bi bilo celo v skladu z aktualnim navodilom za izvajanje preventivnega zdravstvenega varstva na primarni ravni, a se v praksi to redkeje dogaja (20). Na nivoju primarnega zdravstva, zdravstveni domovi tudi nimajo zaposlenih specialistov kineziologov za področje svetovanja in programov gibanja. To področje pokrivajo medicinske sestre, ki pa imajo s področja gibanja izjemno nizke kompetence.

Razumevanje in uporaba znanj s področja prehrane na vseh področjih zdravstvenega varstva je izredno pomembna, saj po navedbi DiMaria – Ghalili in sodelavcev (21) vsi zdravstveni delavci potrebujejo osnovno usposabljanje za učinkovito zagotavljanje ustreznega vodenja, svetovanja in zdravljenja. Potrebno je vzpostaviti razvoj medpanožnih sodelovalnih prehranskih kompetenc.

Zunanji strokovnjaki se lahko na različne načine vključujejo v preventivne aktivnosti šole, vendar kot del nekega sistematičnega pristopa, kjer je njihova vloga v naprej določena in dogovorjena ter v skladu s smernicami in priporočili, ki veljajo za kakovostno preventivo v šolskem prostoru. Zlasti so zunanji strokovnjaki dobrodošli pri predavanjih in delavnicah za učitelje in starše, ki jih šole izvajajo kot dodatek k ostalim sistematičnim preventivnim aktivnostim (22). Potrebno je usposobiti interesne skupine, ki bi se ukvarjale s področjem prehrane in gibanja, kar navajajo tudi avtorji obsežne raziskave, kjer je bil opravljen sistematičen pregled randomiziranih kontroliranih, kvazi-eksperimentalnih preskušanj (23). Avtorji navajajo, da učne strategije pripeljejo do sprememb v prehranjevalnem vedenju, vendar je poleg ustreznega šolskega kurikulumu in sposobnosti učiteljev v osnovnih šolah potrebno pristopiti k ustanovitvi interesnih skupin na področju prehrane in gibanja. Supinya, Tridsanun in Boonying (24) so s pomočjo izvedene raziskave na področju kakovosti izobraževanja na področju prehrane ugotovili, da intenzivno interaktivno izobraževanje o prehrani s poudarkom na zdravi izbiri hrane, izračunih energetskih vrednosti pokažejo nekatere spremembe v indeksu telesne mase udeležencev in vplivajo na njihov odnos do zdravih diet. Zavedanje o problemih, ki so nastali zaradi debelosti je potrebno obravnavati tudi v okviru šolske politike. Smernice in priporočila za delo na področju šolske preventive (22) navajajo, da se v zadnjih treh desetletjih v Evropi v obliki obveznih sestavin šolskih učnih načrtov pogosteje pojavljajo vsebine, ki obravnavajo krepitev zdravja in zdrav življenjski slog ter s tem povezano tvegano vedenje otrok in mladostnikov. Kot rezultat tega so številne šole po vsem svetu sprejele odgovornost, da najdejo način, kako s pomočjo šolskega okolja kot celote, kurikulumu, različnih učinkovitih metod, šolskega etosa in izrabe možnosti, ki jih ponuja, spodbujati zdrav razvoj ter dobrobit mladih, kar naj bi bil temeljni produkt procesa vzgoje in izobraževanja v šoli. Učitelji, ki izvajajo preventivno delo, naj bi bili za to ustrezno usposobljeni, v času izvajanja pa naj bi imeli na voljo vso potrebno strokovno in tudi siceršnjo podporo. Včasih se lahko znajdejo v situacijah, ko pride do občutljivih vprašanj. Zato je usposabljanje izrednega pomena, saj lahko učitelje usposobimo za to, da bodo znali v takšnih situacijah pretehtati med svojo vlogo na eni strani ter

potrebami po vključevanju strokovnjaka na drugi strani. Bistveno vlogo pri izvajanju preventivnih programov ima tudi »koordinator«, ki naj bi skrbel za nemoteno izvajanje programa znotraj šole.

Tabela 1: SWOT analiza¹

PREDNOSTI Strength	POMANJKLJIVOSTI Weaknesses
<p>PREHRANA (ŽIVILSKA TEHNOLOGIJA IN PEDAGOGIKA)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prehransko opismenjevanje je vključeno v osnovnošolsko izobraževanje in se izvaja pri nekaterih obveznih in izbirnih premetih. - Učitelji gospodinjstva so že vključeni v sistem obveznega izobraževanja, v okviru katerega izvajajo tudi proces prehranskega opismenjevanja otrok in mladostnikov. - Študenti Pedagoške fakultete (smer gospodinjstvo) imajo ustrezna strokovna prehranska znanja in kompetence za izvajanje prehranskega izobraževanja. - Pedagoška fakulteta izvaja multidisciplinarne obravnave študijskih vsebin, ki v okviru študijske smeri Gospodinjstvo omogočajo povezovanje prehranskih vsebin z okoljsko problematiko. - Študenti Biotehniške fakultete imajo poglobljeno znanje in razvite kompetence specifičnih prehranskih disciplin. - visokošolski zavodi s področja živilske tehnologije in pedagogike imajo ustrezno dostopne podatke o študijskih programih (opis, kompetence diplomanta ipd.), ki omogočajo primerjavo vsebin. 	<p>PREHRANA (ŽIVILSKA TEHNOLOGIJA IN PEDAGOGIKA)</p> <ul style="list-style-type: none"> - V osnovnošolskem izobraževanju se prehranske vsebine premalo vertikalno in horizontalno medpredmetno povezujejo. <p>GIBANJE: /</p>
<p>GIBANJE</p> <p>Študenti Fakultete za šport Univerze v Ljubljani in Fakultete za matematiko, naravoslovje in informacijsko tehnologijo UL imajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - poglobljeno znanje in specifične kompetence vseh vidikov telesne vadbe; - ustrezna znanja o športni prehrani; - ustrezna organizacijska znanja; - ustrezna pedagoška in andragoška 	

¹ SWOT analiza je orodje, s katerim lahko identificiramo prednosti in slabosti kot tudi izzive in nevarnosti (Strength, Weaknesses, Opportunities, Threats) na določenem področju raziskovanja.

znanja za vodenje vadbe različnih ciljnih skupin zdravih ljudi in skupin s povečanim zdravstvenim tveganjem;

- ustrezna praktična in teoretična znanja o zdravstvenih vidikih gibanja;

ZDRAVSTVO IN MEDICINA

- Visokošolski zavodi s področja zdravstva in medicine omogočajo raznolikost študijskih programov s področja prehrane in gibanja.
- Študijski programi s področja zdravstvene nege, babištva, dentalne medicine, medicine) so regulirani z Evropsko direktivo 2005/36/ES.
- Visokošolski zavodi s področja zdravstva in medicine imajo ustrezno dostopne podatke o študijskih programih (opis, kompetence diplomanta, ipd.), ki omogočajo primerjavo vsebin.
- Visokošolski zavodi s področja zdravstva in medicine v Republiki Sloveniji izvajajo primerljive študijske programe s področja prehrane in gibanja.

ZDRAVSTVO IN MEDICINA

- Študijski predmeti s področja prehrane in gibanja so v zmerni do velike mere uvrščeni med izbirne predmete, posledično ni dostopnih podatkov o številu izvedenih izbirnih predmetov s področja prehrane in gibanja na študijsko leto.
- Visokošolski zavodi s področja zdravstva in medicine nimajo poenotenih obveznih in izbirnih, ciljnih in posrednih študijskih predmetov s področja prehrane in gibanja.
- Na visokošolskih zavodih s področja zdravstva in medicine študentje ne pridobijo ustreznih kompetenc za načrtovanje, organizacijo in vodenje preventivne telesne vadbe.

PRILOŽNOSTI Opportunities

NEVARNOSTI Threats

PREHRANA (ŽIVILSKA TEHNOLOGIJA IN PEDAGOGIKA)

- Vključevanje študentov v neformalne promocijske aktivnosti zdravega načina prehranjevanja, ki jih organizirajo različni izvajalci preventivnih in drugih programov, ki obravnavajo področje prehrane in so namenjeni različnim ciljnim skupinam.
- Večje sodelovanje fakultet in drugih institucij, ki izvajajo obravnavane študijske programe, da se z ustrezno pripravljenimi in usklajenimi programi odzivajo na potrebe družbe.
- Sodelovanje diplomantov v skupnih projektih, ki so vsebinsko povezani s prehrano, prehranskim izobraževanjem, prehranskim opismenjevanjem ter zdravjem in zdravim življenjskim slogom.

PREHRANA (ŽIVILSKA TEHNOLOGIJA IN PEDAGOGIKA)

- Ne-vključevanje strokovnjakov v vseživljenjsko izobraževanje, ki je pomembno za usvajanje novih znanj, veščin in spretnosti, kar vpliva na kakovostno opravljanje delovnih nalog.
- Ne-usvajanje znanja s področja pedagogike in didaktike med promotorji zdravega načina prehranjevanja.

GIBANJE

- Ne-opolnomočenje nekompetentnih

<p>GIBANJE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potreba po delovanju kineziološkega kadra v primarnem zdravstvu. 	<p>kadrov v zdravstvu za svetovanje in vodenje preventivnih in kurativnih programov telesne vadbe.</p>
<p>ZDRAVSTVO IN MEDICINA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potreba po delovanju zdravstvenega kadra v šolskem sistemu; npr. vpeljava koncepta šolske medicinske sestre. - Večja vključitev vsebin s področja prehrane v učni načrt osnovnih in srednjih šol za enoten standard znanja in veščin osnovnošolcev in srednješolcev. - Večja zastopanost študijskih predmetov s področja prehrane in gibanja v okviru študijskih programov na drugi in na tretji bolonjski stopnji. 	<p>ZDRAVSTVO IN MEDICINA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ne-vključevanje diplomantov s področja zdravstva in medicine v preventivne programe. - Zaradi številnih področij (npr. prehrana onkološkega bolnika, prehrana kritično bolnega) v posameznih študijskih programih predvidevamo, da je lahko prehrani otrok in mladostnikov namenjen manjši obseg vsebin v okviru ciljnih obveznih predmetov.

1.4. Viri in uporabljena literatura

1. Gabrijelčič Blenkuš M, Kuhar D. (2009). Prehranjevalne navade in prehranski status – pregled stanja v Sloveniji in svetu. V M. Gabrijelčič Blenkuš (ur.), Prehranske navade odraslih prebivalcev Slovenije z vidika varovanja zdravja II (str. 9-21). Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.
2. Hlastan Ribič, C. (2010). Zdrava prehrana kot temelj zdravja. V C. Hlastan-Ribič (ur.), Cvahtetovi dnevi javnega zdravja 2010, Zdrava prehrana in javno zdravje (str. 5-26). Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Medicinska fakulteta.
3. Kostanjevec, S. (2009). Vpliv formalnega izobraževanja na prehranjevalne navade otrok in njihovo znanje o prehrani (Doktorska disertacija). Biotehniška fakulteta, Ljubljana.
4. Kostanjevec, S., Jerman, J. in Koch, V. (2012). The Influence of Nutrition Education on the Food Consumption and Nutrition Attitude of Schoolchildren in Slovenia. *US-China Education Review A*, (11), 953-964.
5. Koch, V. in Kostanjevec, S. (2007). Prehranska priporočila, prehranski pojmi in zdravo prehranjevanje. V D. Rugelj (ur.), Varna in zdrava hrana na mizi potrošnika (str. 115-124). Ljubljana, Visoka šola za zdravstvo.
6. Šmid Božičević, U in Kostanjevec, S. (2006). Smernice potrošniškega izobraževanja odraslih v Sloveniji: Stanje in priporočila. Ljubljana: Zveza potrošnikov Slovenije: Strokovno združenje nutricionistov in dietetikov.
7. Pendergast, D. in Dewhurst, Y. (2009). Home Economics and food literacy: An international investigation. *International Journal of Home Economics*, 5(2), 245-263.
8. Predstavitveni zbornik Pedagoške fakultete, Dvopredmetni učitelj. (2014). Pridobljeno s <http://www.pef.uni->

lj.si/fileadmin/Datoteke/Studijski_programi/Predstavitveni_zborniki/dvopredmetni-ucitelj-zbornik.pdf.

9. Pedagoška fakulteta Univerza na Primorskem. (b.d.). Pridobljeno s http://www.pef.upr.si/izobrazevanje/dodiplomski_studij_1%20stopnje/predsolska_vzgoja_%28vs%29/2013072212533717/
10. Pedagoška fakulteta Univerza na Primorskem. (b.d.). Pridobljeno s http://www.pef.upr.si/izobrazevanje/podiplomski_studij_2%20stopnje/razredni_pouk/2013072213070491/
11. Predstavitveni zbornik Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani. (2013). [file:///C:/Users/Stojan/Downloads/Biotehni%C5%A1ka%20fakulteta%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Stojan/Downloads/Biotehni%C5%A1ka%20fakulteta%20(1).pdf).
12. Univerza na Primorskem, Fakulteta za vede o zdravju [Internet]. Prehransko svetovanje – dietetika, n.d. [cited 2015 Aug 28]. Available from: <http://www.fvz.upr.si/sl/node/4>
13. Univerza na Primorskem, Fakulteta za vede o zdravju [Internet]. Dietetika, n.d. [cited 2015 Aug 28]. Available from: <http://www.fvz.upr.si/sl/node/260>
14. Univerza v Mariboru, Fakulteta za zdravstvene vede [Internet]. Pridobljene kompetence diplomantov, n.d. [cited 2015 Aug 28]. Available from: http://www.fzv.um.si/page/index.php?option=com_content&task=view&id=13482&Itemid=426
15. Pišot R. Development of motor competences in childhood – the foundation for an active and healthy adulthood. Pišot R in dr. (ur). Kineziologija – pot zdravja. Zbornik prispevkov. (str. 34-37). Univerza na Primorskem, Znanstveno-raziskovalno središče, Koper.
16. Direktiva Evropskega parlamenta in sveta 2005/36/ES o priznavanju poklicnih kvalifikacij. Uradni list Evropske unije 30.9.2005.
17. Direktiva 2013/55/EU Evropskega parlamenta in sveta o spremembi Direktive 2005/36/ES o priznavanju poklicnih kvalifikacij in Uredbe (EU) št. 1024/2012 o upravnem sodelovanju prek informacijskega sistema za notranji trg (uredba IMI). Uradni list Evropske unije 28.12.2013.
18. EFN smernice za implementacijo člena 31 o medsebojnem priznavanju poklicnih kvalifikacij glede na Direktivo 2005/36/EC, dopolnjeno z Direktivo 2013/55/EU [Elektronski vir] : EFN kompetenčni okvir, sprejet na Generalni skupščini EFN, Bruselj, april 2015 / prevod v slovenski jezik Male misli. - El. knjiga. - Ljubljana: Zbornica zdravstvene in babiške nege Slovenije - Zveza strokovnih društev medicinskih sester, babic in zdravstvenih tehnikov Slovenije, 2015.
19. Torkar T, Skela Savič B, Grmek Košnik I. Stališča strokovnih delavcev o šolstvu in zdravstvu do koncepta »School Nurse« v osnovnih šolah. Magistrsko delo. Visoka šola za zdravstveno nego Jesenice, 2012.
20. Torkar T, Grmek Košnik I, Skela Savič B. Vključevanje poklicnega profila šolska medicinska sestra v slovenske šole: vidik učiteljev in zdravstvenih delavcev. Obzor Zdrav Neg. 2013;47(3):224–35.
21. DiMaria-Ghalili RA, Mirtallo JM, Tobin BW, Hark L, Van Horn L, Palmer CA. Challenges and opportunities for nutrition education and training in the health care professions: intraprofessional and interprofessional call to action. Am J Clin Nutr. 2014; 99(5): 1184S–1193S.
22. Smernice in priporočila za delo na področju šolske preventive. Inštitut za raziskave in razvoj »Utrip«. Ljubljana, 2012.
23. Dudley DA, Cotton WG, Peralta LR. Teaching approaches and strategies that promote healthy eating in primary school children: a systematic review and meta-analysis. Int J Behav Nutr Phys Act. 2015.
24. Supinya II, Tridsanun S, Boonying M. The Effectiveness of School-Based Nutritional Education Program among Obese Adolescents: A Randomized Controlled Study. Dostopno na: <http://www.hindawi.com/journals/ijpedi/2012/608920/>. (3. 8. 2015).

25. Biotehniški izobraževalni center Ljubljana. (b.d.). Pridobljeno s <http://www.bic-lj.si/vss/index.php/izobrazevalni-programi/zivilstvo-in-prehrana/predmetnik>
26. Biotehniški izobraževalni center Ljubljana. (b.d.). Pridobljeno s <http://www.bic-lj.si/vss/index.php/izobrazevalni-programi/gostinstvo-in-turizem/predmetnik-gt>

PRILOGE

PRILOGA 1 - SISTEM IN PROGRAMI IZOBRAŽEVANJA NA NIVOJU DODIPLOMSKEGA (VIŠJEGA IN VISOKOŠOLSKEGA IZOBRAŽEVANJA) IN PODIPLOMSKEGA IZOBRAŽEVANJA V REPUBLIKI SLOVENIJI

Št.	Ustanova	Smer	Stopnja izobraževanja	Predmet in število ur v izobraževalnem procesu s področja prehrane	Predmet in število ur v izobraževalnem procesu s področja gibanja	Kratek opis izobraževanja
1.	Pedagoška fakulteta UL	Dvopredmetni učitelj, smeri Gospodinjstvo	I. bol. stopnja	Poznavanje živil – 30 P, 15 SE, 30 LV		Predmet obravnava kemijsko sestavo živil, hranilno in energijsko vrednost. Predstavljeni so načini razvrščanja živil na osnovi različnih kriterijev. Študenti se seznanijo s pomembnejšimi tehnološkimi procesi v predelavi živil in z zakonodajo, ki določa kakovost živil. Usposobijo se za senzorično ocenjevanje živil.
2.	Pedagoška fakulteta UL	Dvopredmetni učitelj, smeri Gospodinjstvo	I. bol. stopnja	Gastronomija in kulinarika – 15 P, 30 LV		Pri predmetu obravnavamo uživanje hrane in gastronomski vidiki prebave. Študenti se seznanijo z osnovnimi in dopolnitvenimi tehnološkimi procesi obdelave živil v kulinariki in njihovim vplivom na hranilno ter jedilno kakovost posameznih sestavin ali celih obrokov. Spoznajo osnovno kulturo strežbe in uživanja hrane.
3.	Pedagoška fakulteta	Dvopredmetni	I. bol. stopnja	Načini		Študentje se bodo seznanili z osnovnimi

	UL	učitelj, smeri Gospodinjstvo		prehranjevanja – 30 P, 15 SE, 30 LV		načeli prehrane različnih skupin prebivalcev glede na narodnost, vero, filozofijo in zdravstveno stanje. Predstavljen bo vpliv fizioloških, psiholoških in socioloških dejavnikov na prehransko vedenje in navade posameznika. Predavanja vključujejo tudi vsebine o zdravem načinu prehranjevanja ter tradicionalnih in netradicionalnih načinih prehranjevanja Slovencev.
4.	Pedagoška fakulteta UL	Dvopredmetni učitelj, smeri Gospodinjstvo	I. bol. stopnja	Načrtovanje prehrane – 15 P, 30 LV		Študenti se pri predmetu seznanijo z uporabo različnih metod ugotavljanje prehranskega stanja ljudi. Načrtujejo prehrano za posameznike in za skupine ljudi s specifičnimi potrebami. Pri načrtovanju uporabljajo različne tabele o energijski in hranilni vrednosti živil ter računalniške programe za analizo in načrtovanje prehrane. Načrtujejo prehrano s pomočjo enot in prehranske piramide.
5.	Pedagoška fakulteta UL	Dvopredmetni učitelj, smeri Gospodinjstvo	I. bol. stopnja	Šolska prehrana – 15 P, 15 SE, 15 LV		Študenti spoznajo šolska prehrano kot skriti kurikulum predmeta Gospodinjstvo. Obravnavajo smernice in priporočila za prehrano šolarja, zagotavljanje varne hrane - HACCP sistem, načela dobre higienske prakse. Spoznajo organizacijo šolske prehrane in uporabljajo računalniške programe. Ovrednotijo tehnologijo postopkov priprave hrane v šolski kuhinji. Seznanijo se z izpeljava dietnih jedilnikov v

						šolski kuhinji in razdeljevanjem obrokov, s transportom znotraj in izven šolskega objekta. Obravnavajo higieno in sanitacija šolske kuhinje ter notranji in zunanji nadzor.
6.	Pedagoška fakulteta UL	Dvopredmetni učitelj, smeri Gospodinjstvo	I. bol. stopnja	Prehrana bolnika – 30 P, 15 SE, 30 LV		Študenti se seznanijo z osnovami dietoterapije in spoznajo različne načine prehranjevanja bolnika glede na njegovo zdravstveno stanje. Spoznajo različne dejavnike, ki vplivajo na načrtovanje dietnega predpisa. Predmet obsega tudi oris zgodovine dietetike s pojmi, ocena prehranskega statusa bolnika in hranilne ter energijske potrebe, predpisovanje diet in dietni jedilnik, načrtovanje dietnega jedilnika, diete pri posameznih boleznih, motnje prehranjevanja in hranjenja ter neugodne reakcije na hrano.
7.	Pedagoška fakulteta UL	Dvopredmetni učitelj, smeri Gospodinjstvo	I. bol. stopnja	Prehransko svetovanje - 30P, 30 SE		Pri predmetu bodo študenti osvojili praktična in teoretična znanja za izvajanje prehranskega svetovanja. Obvladali bodo strokovne specifičnosti in metode poučevanja strokovnih specifičnosti. Seznanili se bodo z delom s posameznikom in skupinami, organizacijo in vodenjem izobraževanja različnih ciljnih skupin. Uporabljali bodo različne učne strategije, oblikovanja in pripravo vzgojno izobraževalnih programov. Spoznajo osnove raziskovalnega preverjanja didaktično - metodičnih rezultatov.

8.	Pedagoška fakulteta UL		I. bol. stopnja (C-strokovni izbirni predmeti)	Slovenska tradicionalna kuhinja - 30 P, 30 SE		Vsebina predavanj in laboratorijskih vaj vključuje spoznavanje različnih tradicionalnih slovenskih jedi. Predstavljene bodo zgodovinske in kulturne značilnosti posameznih pokrajin, ki so vplivale na nastanek določenih jedi. Študenti se seznanijo z osnovnimi načini priprave tradicionalnih jedi.
9.	Pedagoška fakulteta UL		I. bol. stopnja (D-splošni izbirni)	Zdravo prehranjevanje - 30 P, 15 LV		V vsebini predmeta obravnavamo osnovna izhodišča za razumevanje uravnotežene hrane, njenega hranilnega sestav, energijske vrednosti v povezavi z nasitno vrednostjo in fiziološkimi potrebami človeka. Povežemo jo z dejavniki tveganja za zdravje človeka skozi vsa starostna obdobja, s prehransko politiko v R Sloveniji in promocijo zdravega prehranjevanja.
10.	Pedagoška fakulteta UL	Dvopredmetni učitelj, smeri Gospodinjstvo	I. bol. stopnja	Fiziologija prehrane – 15 P, 15 SE, 15 LV		Predmet obravnava naslednje vsebine: celica, tkivo, organ, organizem ter prebavila, endokrine žleze, avtonomni živčni sistem in izločala. Obravnava tudi osnove metabolizma, presnovehranilnih snovi ter presnove med stradanjem ter osnove nekaterih patofizioloških procesov povezanih s prehrano.
11.	Pedagoška fakulteta UL	Predmetno poučevanje, gospodinjstvo	II. bol. stopnja	Molekularni in prehranski vidiki v sodobni gastronomiji – 15 P, 5 LV, 10 druge		Pri predmetu bodo študenti spoznali pomen molekularnih in prehranskih vidikov v sodobni gastronomiji, pri tem bodo izvedeti več o sodobnih trendih v gastronomiji in razlagi sprememb živil pri postopkih

				oblike dela		sodobne gastronomije in kulinarike na molekularni ravni. Z izbirnim predmetom bodo študenti svoje znanje poglobili. Pri predavanjih bodo spoznali teoretične osnove sodobnih tehnik priprave hrane in sprememb živil na molekularni ravni pri teh tehnikah, pri laboratorijskih vajah pa bodo s pomočjo priznanega praktika te tehnike uporabili za pripravo določenih jedi. Poleg tega učitelji gospodinjstva lahko poučujejo izbirni predmet v osnovni šoli z naslovom Sodobna priprava hrane, ki tudi zajema sodobne trende gastronomije in kulinarike in prav te bodo spoznali na način, ki je lahko uporaben pri pouku gospodinjstva
11.	Pedagoška fakulteta UL	Predmetno poučevanje, gospodinjstvo	II. bol. stopnja	Sodobni vidiki prehranjevanja – 15 P, 15 LV		Vsebina predmeta posega v zgodovinski pregled prehranjevanja ljudi, obravnava vplive sprememb v prehranjevanju z zornega kota bioloških vidikov vpliva prehranjevanja na zdravje. Študenti analizirajo vplive različnih dejavnikov na prehrano ljudi v sodobni potrošniški družbi in prehransko vedenje posameznika in skupin.
12.	Biotehniška fakulteta UL	Živilstvo in prehrana	I. bol. stopnja	Pridelava in prireja hrane – 40 P, 25 LV, 10 TD (terensko delo)		Okoljski dejavniki za gojenje sadnih rastlin, grozdja in vrtnin. Integrirano in ekološko pridelovanje sadja, grozdja in vrtnin. Razdelitev sadnih rastlin. Organografija in anatomske lastnosti organov sadnih rastlin. Vzdrževanje razmerja med rastjo in rodnostjo. Pomološke lastnosti glavnih sort

						<p>jablan, hrušk, breskev, češenj, marelic, sliv, jagod, orehov, leske, kostanja, oljke itd. Biologija vinske trte. Razvoj sortimenta, glavne sorte in njihove značilnosti v posameznih vinorodnih deželah. Metode v ampelografiji. Zakon o vinu in drugih proizvodih iz grozdja in vina. Pridelovanje vrtnin na prostem in v zavarovanem prostoru. Obdelava tal. Oskrba vrtnin. Glavne morfološke značilnosti posameznih skupin vrtnin: solatnic, špinačnic, kapusnic, plodovk, čebulnic, korenovk, gomoljnic, storčnic in trajnic. Uvod, pomen živinoreje: število domačih živali in prireja posameznih proizvodov v svetu in v Sloveniji. Domestikacija domačih živali: časovni prostorski okvir, posledice za posamezne živalske vrste, fenotipske in genetske spremembe .Rast in razvoj: opis rasti, osnoven zakonitosti rasti, diferencialna rast, spreminjanje sestave telesa, posameznih telesnih tkiv. Reprodukcijska domačih živali: spolna in plemenska zrelost, spolni ciklus, brejost. Prireja mleka: osnove tehnologije prireje mleka (govedo, koze, ovce) . Prireja mesa: osnove tehnologije prireje mesa (govedo, prašiči, drobnica, perutnina) . Prireja jajc. Vrednotenje klavne kakovosti zaklanih živali: razvrščanje v posamezne kategorije, kakovostne razrede, zakonska ureditev.</p>
--	--	--	--	--	--	--

13.	Biotehniška fakulteta UL	Živilstvo in prehrana	I. bol. stopnja	Uvod v živilstvo – 20 P, 25SE		Razvoj živilstva kot znanstvene discipline, interdisciplinarna povezanost znanosti o živilih z drugimi znanstvenimi disciplinami (medicina, tehnika, fiziologija, ..), pregled agroživilske politike in prehranskih smernic, tehnično tehnološki razvoj, pregled sodobnih tehnoloških postopkov, razvojne možnosti, prenos živilske znanosti in tehnoloških dosežkov v prakso.
14.	Biotehniška fakulteta UL	Živilstvo	II. bol. stopnja	Senzorična analiza – 25 P, 15 LV, 10 SE		Recepcija in percepcija: Molekularni mehanizmi recepcije olfaktornih in gustatornih dražljajev. Analiza: Metode in testi v senzorični analizi. Ponovljivost, pravilnost in občutljivost senzoričnih postopkov. Psihološke napake. Preskuševalci: Izbira preskuševalcev: nabor (interno in eksterno izbiranje). Prednosti in pomanjkljivosti internega in eksternega panela. Presejalno testiranje. Auzemija in anozmija. Šolanje preskuševalcev (ISO 8586–1:1993(E) in 8586–2:1993(E)). Vonj in okus: Definicija. Celični mehanizmi zaznavanja. Analiza. Pookus. Tuj okus, tuj vonj. Vpliv starosti na kemosenzorično recepcijo. Aroma: Definicija. Zaznavanje. Analiza arome živil. Tuje in spremenjene arome živil: problematika prepoznavanja in vrednotenja. Senzorična analiza in kemijska analiza (GC) arome. Elektronski nos in elektronski jezik: Princip delovanja,

					<p>vrste aparatov. Uporabnost E-nosu in E-jezika na področju zagotavljanja in spremljanja kakovosti živil. Tekstura živil: Definicija. Tekstura – parameter kontrole kakovosti živil. Fiziološke osnove zaznavanja teksture. Senzorična analiza teksture.</p> <p>Barva živil: Zaznavanje. Pomen za kakovost živil. Merjenje. Senzorično aktivne snovi v živilih. Metode vrednotenja rezultatov senzorične analize. Izbor ustreznih statističnih metod, podajanje sklepov ali zaključkov.</p>
15.	Biotehniška fakulteta UL	Živilstvo	II. bol. stopnja	Varnost živil – 55 P, 20 SE, 10 SV (seminarske vaje), 20 LV, 10 TD	<p>Definicija koncepta varnosti in tveganj v živilstvu; Integralni načini zagotavljanja proizvodnje varne hrane (Dobre prakse, HACCP, ISO, TQM) - postavljanje in vodenje sistemov; - Regulatorna in zakonodaja, ki obravnava tveganja živilsko prehranski oskrbovalni verigi (<i>Codex Alimentarius</i>, evropska in slovenska zakonodaja). Sledenje in izsledovanje v živilsko prehranski oskrbovalni verigi (metode, tehnike, markerji sledenja, varnost in avtentičnost živil.</p> <p>(Mikro)biološka tveganja in njihov nadzor za zagotavljanje proizvodnje varnih živil:</p> <p>Patogeni mikroorganizmi, prenosljivi s</p>

					<p>hrano - ocena tveganja na osnovi ekoloških in epidemioloških značilnosti pri nas in v svetu; -metode ugotavljanja. -Stresni odziv in naraščajoča odpornost. Fizikalno-kemijska tveganja in njihov nadzor. Naraščajoča odpornost proti antibiotikom pri mikroorganizmih v proizvodno-prehranski verigi; Kemijski konzervansi: Protimikrobno delovanje in kemijsko tveganje; Varnostni vidik fizikalno - kemijskih načinov konzerviranja hrane (klasični in alternativni načini toplotne obdelave, ionizirajoče sevanje, mikrovalovanje itd.)</p> <p>Druga tehnološka tveganja in njihov nadzor za zagotavljanje proizvodnje varnih živil:</p> <p>Genetsko spremenjena hrana: Tveganja, metodologija odkrivanja. Nanotehnološko spremenjena hrana: Tveganja, metodologija odkrivanja.</p> <p>Prehranski vidiki varnosti živil: Alergije in alergeni v živilih (alergeni rastlinskega, živalskega, mikrobnega izvora, aditivi kot alergeni, označevanje živil in preobčutljivost na živila). Tveganja vnosa hranil in varnost prehrane; (vpliv matrice živila, prehranski dodatki).</p>
16.	Biotehniška fakulteta	Živilstvo	II. bol. stopnja	Tehnologija vina –	Podrobnejša kemijska sestava grozdja,

	UL			35P, 15 SE, 20 LV, 5 TD	<p>mošta in vina, korekcije mošta: dosladkanje, uravnavanje kislosti, hrana za kvasovke (hranilne snovi in vitamini), zračenje, žveplanje,...;prednosti in slabosti uporaba enoloških sredstev: kdaj in zakaj?; primarna obdelava mošta; predelovalni stroji; novejšje tehnologije pridelave belih in rdečih vin: hiperredukcija, mikro- in makrooksidacija, uporaba inertnih plinov v tehnologiji; mikrobiologija vina: sistematika, fiziologija in biokemija vinskih kvasovk, mlečno- in očetnokislinskih bakterij ter plesni; njihovi metaboliti; alkoholna in jabolčno-mlečnokislinska fermentacija: kinetika; vzroki upočasnitve in/ali zaustavitve fermentacije; starter kulture kvasovk in mlečnokislinskih bakterij: njihov izvor; glavni tipi glede na metabolizem in optimalno temperaturo fermentacije; oblike, načini priprave in uporaba industrijskih starter kultur; ukrepi za preprečevanje okužb; biokemijski in encimski procesi v moštu in vinu: oblikovanje cvetice (bouquet) in arome vina kot posledica fermentacijskih procesov; naravni encimi in encimi mikrobiološkega izvora (kvasovke-kontaminanti, bakterije in plesni); uporaba glukanaz, pektinaz, maceracijskih koktejllov; mikrobiološka stabilizacija vina, fizikalno-kemijska stabilizacija vina: stabilizacija na koloide, beljakovine in vinski kamen;</p>
--	----	--	--	----------------------------	---

						<p>čiščenje vina ter uporaba čistilnih in drugih enoloških sredstev; sodobni postopki filtracije in stekleničenja vina; zorenje in staranje vina; barrique tehnologija; pomankljivosti, napake in bolezni vina: vzroki njihovega nastanka, ukrepi za preprečevanje in načini odpravljanja; metodologija ugotavljanja fizikalno-kemijske nestabilnosti odprtega in stekleničenega vina ter mikrobiološke spremembe, vključno z identifikacijo kvarljivcev; zdravstveni in prehranski učinki zmerne pitja vina: najpomembnejši antioksidanti, njihovo ohranjanje in funkcija; slovenska vinska zakonodaja in pravilniki v primerjavi s svetovnimi (O.I.V., EU, BATH); trženje: plan, stiki z javnostjo, oglaševanje, pospeševanje prodaje; fizikalno-kemijske analize in mikrobiološka kontrola (HACCP); senzorična analiza vina</p>
17.	Biotehniška fakulteta UL	Živilstvo	II. bol. stopnja	Tehnologije predelave sadja in zelenjave II – 35 P, 15 SE, 20 LV, 5 TD		<p>Ugotavljanje optimalnih rokov obiranja sadja (genske tehnologije); stresni odzivi sadja in zelenjave med skladiščenjem; uporaba fizikalnih tretiranj kot zamenjava za fitofarmaceutvska sredstva; tehnološki postopki priprave izdelkov z uporabo novih tehnologij; senzorične analize sadja, zelenjave in izdelkov iz sadja in zelenjave.</p>
18.	Biotehniška fakulteta UL	Živilstvo	II. bol. stopnja	Tehnologije mesa in mesnin II – 35 P, 15 SE, 20 LV, 5 TD		<p>Mikrostruktura in lastnosti živalskih tkiv v povezavi s premortalnimi in postmortalnimi dejavniki – mišična anatomija in</p>

					<p>morfologija, subcelična organizacija skeletnega mišičnega vlakna, zgradba sarkomere, tipi mišičnih vlaken, vezivno tkivo, adipozno tkivo in kosti. Meso v prehrani in zdravje – beljakovine, lipidi, ogljikovi hidrati, makro- in mikroelementi, vitamini mesa v balansirani in varni prehrani.</p> <p>Parametri kakovosti mišičnine in njihovo vrednotenje: oksidacijske spremembe v mesu in izdelkih ter njihovo obvladovanje, karcinogene komponente v predelanem in toplotno obdelanem mesu in mesnih izdelkih, rezidua v mesu in mesninah, infektivni proteinski delci, bakteriocini.</p> <p>Biotehnologija v proizvodnji mesa: spodbujevalci rasti, transgeni in gensko modificirani organizmi. Znanstvene osnove tehnologij konzerviranja ter kakovost mesa: hlajenje in zmrzovanje (principi, aplikacije, oprema, tajanje), toplotna obdelava (fizikalne in kemijske spremembe, razvoj arome, Maillardova reakcija in porjavenje, WOF, metode), dehidracija/fermentacija, sevanje (nejonizirajoče, jonizirajoče), razsoljevanje (kemizem nitrozacije mioglobina, kemijske in fizikalne metode pospešenja razsoljevanja), prekajevanje, biološko konzerviranje. Znanstvene osnove razdevanja mesa kot fizikalno-kemijskega</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>procesa: mesno testo, emulzije, funkcionalni dodatki, arome in začimbe, ovitki. Tehnološka sistematika in kakovost mesnin -ribe in izdelki. Meso in mesnine kot funkcionalno živilo. Stranski proizvodi zakola. Pakiranje mesa-mesnin in obstojnost: tehnologija in filmi, zavijanje, vakuum, modificirana in kontrolirana atmosfera, oprema. Trženje mesa: zahteve in specifikacije trga, hladna veriga, transport mesa in mesnih izdelkov. Mikrobiologija mesa: infekcije in intoksikacije povzročene z mesom, mikrobiologija mesa-premortalni in postmortalni dejavniki, vpliv metod pakiranja, vpliv metod razsekovanja, razdevanja, hlajenja/zmrzovanja, HACCP; mikrobiologija perutnine, rib. Ekologija v mesni industriji. Veterinarstvo in zagotavljanje varnega mesa in mesnin. Potvorbe v mesni industriji. Nanotehnologija v mesni industriji.</p>
19.	Biotehniška fakulteta UL	Živilstvo	II. bol. stopnja	Tehnologija mleka in mlečnih izdelkov – 35 P, 15 SE, 20 LV, 5 TD	<p><i>Kakovost in varnost mlečnih izdelkov.</i> Definicija in opis pojmov varna, kakovostna hrana. Pojasnitev pojmov »tveganje« in »dejavniki tveganja«, pregled najpogostejših dejavnikov tveganja. Razvoj, monitoring, kontrola in optimizacija procesov.</p> <p><i>Načrtovanje pasterizacije in sterilizacije</i></p>

					<p><i>mleka</i>. Molekularni mehanizmi toplotne rezistence bakterij. Vloga napovedovalnega modeliranja, modeliranje in ocena tveganja. Vpliv toplotno-časovnih režimov obdelave na mikrobiološke in kemijske spremembe mleka.</p> <p><i>Oblikovanje senzoričnih lastnosti izdelkov in procesi kvarjenja</i>. Biokemijski procesi (lipoliza, proteoliza, glikoliza, autooksidacija), ki prispevajo k oblikovanju okusa, arome in teksture ter vzroki in posledice napačnega poteka biokemijskih procesov katerih rezultat so napake, kvarjenje in kratka obstojnost izdelkov. Bakteriofagi, mehanizmi fagne obrambe celic, fagno odporne starterske kulture. Pospešeno zorenje sirov.</p> <p>Ugotavljanje autentičnosti mleka in mlečnih izdelkov. (Ne)izpolnjevanje zahtev standarda, uporaba (ne)ustreznih tehnoloških procesov, potvorbe.</p> <p><i>Tradicionalni mlečni izdelki</i>. Pojasnitev pojmov posebni kmetijski pridelki, zaščita geografskih oznak, označb porekla. Primarni in sekundarni indikatorji geografskega izvora in njihovo ugotavljanje.</p>
--	--	--	--	--	--

					<p><i>Funkcionalni mlečni izdelki.</i> Kaj pojmuje pod funkcionalnim mlečnim izdelkom. Primeri funkcionalnih mlečnih izdelkov – probiotični, prebiotični in sinbiotični, izdelki z nižjo vsebnostjo in brez laktoze, izdelki obogateni z bioaktivnimi snovmi. Zdravstveni učinki funkcionalnih mlečnih izdelkov.</p> <p><i>Separacijske tehnologije in proizvodnja mlečnih dodatkov.</i> Membranska filtracija, izolacija sestavin, proizvodnja sirotkinih proteinov, proizvodnja in izolacija bioaktivnih peptidov. On-line ugotavljanje kakovosti.</p> <p>On-line merjenje fizikalnih, mikrobioloških parametrov, sestave. Oblikovanja biofilmov, monitoring in kontrola čiščenja. Nove tehnike za on-line analize (spektroskopije, ionsko selektivne elektrode, elektronski nos, kromatografije, biosenzorji).</p>
20.	Biotehniška fakulteta UL	Živilstvo	II. bol. stopnja	Funkcionalna živila in nutricevtika – 35 P, 15 SE, 20 LV, 5 TD (izbirni predmet)	<p><i>Uvod.</i> Prehrana skozi tisočletja – tradicionalna, optimalna. Funkcionalna hrana – opredelitev konceptov, umestitev v sodobne koncepte prehranjevanja.</p> <p><i>Definicije.</i> Definicije različnih izrazov, ki se pojavljajo v povezavi s funkcionalno hrano</p>

					<p>kot so funkcionalnost, funkcionalna sestavina, funkcionalna hrana, nutraceutiki, hrana debelega črevesa, probiotiki, prebiotiki, FOSHU, medicinska hrana.</p> <p><i>Hrana ali sestavine hrane s funkcionalnimi lastnostmi.</i> Pregled najbolj poznanih in raziskanih funkcionalnih sestavin v živilih kot so W-3 maščobne kisline, konjugirana linolna kislina (CLA), kalcij, antioksidanti, bioaktivni peptidi, sirotkini proteini, probiotične bakterije, vlaknine, prebiotiki, simbiotiki itd. ter njihovi fiziološki učinki. Dizajniranje proteinov za različne prehranske in farmacevtske aplikacije – kazeini, kazeinati, koncentradi in izolati mlečnih proteinov in sirotkinih proteinov, hidrolizirani proteini, kazeinopeptidi (KPP) kot funkcionalne sestavine (strukturne karakteristike in proizvodnja).</p> <p><i>Mikrobiota prebavnega trakta:</i> oblikovanje, motnje, vloga mlečno kislinskih bakterij pri vzdrževanju in vzpostavljanju ravnotežja - preprečevanje infekcij in intoksikacij, obnavljanje mukozne bariere, imunska modulacija. Mlečnokislinske bakterije (MKB)- mikrobiološki in funkcionalni vidiki. MKB kot probiotiki in njihov probiotični potencial, genetika MKB, interakcije črevesnih bakterij z gostiteljem, metode</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>proučevanja črevesne mikrobiote.</p> <p><i>Sodobne bolezni in funkcionalna hrana:</i> možni mehanizmi delovanja funkcionalnih sestavin (probiotiki, prebiotiki, bioakt. peptidi...) pri preprečevanju sodobnih bolezni kot so obolenje srca in ožilja, povišan krvni pritisk, rakasta obolenja, osteoporoza.</p> <p><i>Testiranje funkcionalnosti:</i> znanstveni pristopi pri dokazovanju funkcionalnih lastnosti in učinkov na živalskih modelih in ljudeh – klinične študije. Odziv porabnikov na funkcionalno hrano in možnosti razvoja v prihodnosti.</p>
21.	Biotehniška fakulteta UL	Živilstvo	II. bol. stopnja	Gastronomija - 35 P, 15 SE, 20 LV, 5 TD (izbirni predmet)	<p>Opredelitev in pomen gastronomije, zgodovinski razvoj in sodobna gastronomija. Izbira in uživanje hrane. Psihološki in socialni pomen uživanja hrane. Vrste in načini prehranjevanja. Osnove priprave hrane: meso, perutnina, ribe, mleko, siri, jajca, zelenjava in stročnice, sadje, žita in testenine, škrobi in omake, pecivo, sladila, maščobe in olja, torte in piškoti, bomboni in čokolada, pijače. Gastronomsko kulinarična načela priprave obrokov. Vrste obrokov in kombiniranje jedi v obrokih. Vrste in zgradba jedilnikov.</p>

						Načelo pestrosti, kombiniranje hrane in pijače. Prepoznavnost in analiza slovenske in mednarodne kulinarike. Postavljanje kriterijev in vrednotenje senzorične/jedilne kakovosti jedi: vino, siri, meso, zelišča, sadje in napitki. Molekularna gastronomija.
22.	Biotehniška fakulteta UL	Živilstvo	II. bol. stopnja	Nova živila - 35 P, 15 SE, 20 LV, 5 TD (izbirni predmet)		Možnosti in potrebe sodobne biotehnologije. Nove tehnologije, novi procesi, nove metode dela. Novi bioproizvodi. Mikoproteini. Design aditivov od antioksidantov do polisaharidov in vitaminov. Funkcionalna hranila in živila. Bioaditivi in funkcionalni dodatki. Proces i bioprocesi - pridobivanje biopolisaharidov (alginati, karagenani, ksantani, kurdlani, hitin, hitozan, itd.) in encimsko modificiranih polisaharidov (modificirani sirupi, škrobi, ciklodekstrini itd.). Proizvodnja vonjav/arom ojačevalcev arom (šikonina, diacetila, acetoina, ketonov, sadnih arom, itd. in glutamata, IMP-ja, GMP-ja, itd.). Produkcija naravnih barvil in pigmentov (karotenoidni pigmenti, likopen, astaksantin, itd.), organskih kislin in njenih estrov, aminokislin (npr. lizina), maščobnih kislin (kaprinska, kapronska, PUFA, itd.), vitaminov (npr. riboflavina), biomineralov (npr. laktoferin, obogatena mikrobn a biomasa, itd.), bioaktivnih peptidov. Aplikacije - posameznih kategorij aditivov in funkcionalnih dodatkov. Starterske kulture,

						<p>multikulture, monokulture, mešane starterske kulture, združene starterske kulture v funkciji kakovostne proizvodnje novih živil. Minimalno procesirana živila. Biokonzervansi. Razvoj novih substratov za živilsko tehnologijo v konceptih GMO. Koncept razvoja novega izdelka z aspekta tveganja za tehnologijo in potrošnika. Integracija varnostnih aspektov in standardov v proizvodnji živil z biotehnološkimi principi.</p>
23.	Biotehniška fakulteta UL	Živilstvo	II. bol. stopnja	Enologija - 35 P, 15 SE, 20 LV, 5 TD (izbirni predmet)		<p>Dozorevanje grozdja, zrelost in trgatav; predfermentativna obdelava mošta ali drozge. Kemijska sestava vina: organske kisline, alkoholi in hlapne snovi, ogljikovi hidrati, ekstraktne in mineralne snovi, fenolne in dušikove spojine, sortne ali primarne aromatične snovi. Uporaba novejših enoloških sredstev: prednosti primarne obdelave mošta ali sekundarne obdelave vina (encimi, tanini, inertni plini, lizozim, antioksidanti). Novejše tehnologije pridelave belih in rdečih vin: hiperredukcija, mikro- in makrooksidacija. Mikrobiologija vina: kvasovke in bakterije; delovanje encimov; biokemijske spremembe med alkoholno in jabolčno-mlečnokislinsko fermentacijo: potek in dokončanje, sekundarni metabolni produkti; fermentacijske in zorilne aromatične snovi. Kemijska narava, izvor in posledice</p>

					glavnih senzoričnih sprememb: bistrost, fenomen beljakovinske in koloidne motnosti; bistrenje, čiščenje in stabilizacija vina (filtracija, centrifugiranje). Nega mladega vina, zorenje in staranje vina; barrique tehnologija. Zdravstveni in prehranski učinki zmerne pitja vina: najpomembnejši antioksidanti vina in njihova funkcija; ohranjanje antioksidativnih lastnosti vina. Senzorična analiza vina: senzorične lastnosti in značilnosti (vpliv na čutila in doseganje harmoničnosti), izražanje čutnih zaznav; vpliv glavnih tehnoloških značilnosti pri predelavi grozdja, pridelavi in negi vina (zorenje grozdja, maceracija, spremembe pred, med in po alkoholni in/ali jabolčno-mlečnokislinski fermentaciji, zorenje vina); preostali vplivi na kakovost in značaj vina (geografsko poreklo, sorta, letnik, obremenitev, ampelotehnika in agrotehnika, zrelost, trgatev, idr.)
24.	Biotehniška fakulteta UL	Živilstvo	II. bol. stopnja	Prehranski inženiring - 35 P, 15 SE, 20 LV, 5 TD (izbirni predmet)	Kontrola kakovosti in razvoj. Procesna kontrola kakovosti v proizvodnji gotove hrane – namen, organiziranost, metode, praktični primeri iz proizvodnje gotovih jedi. Senzorična analiza polpripravljenih in gotovih jedi – doktrina senzorične analize, teorija zaznave osnovnih senzoričnih parametrov, metode in primeri senzoričnega vrednotenja gotovih jedi.

						<p>Instrumentalna analiza reoloških lastnosti hrane – teorija reologije živil, metode instrumentalne analize reoloških lastnosti, primeri instrumentalne analize teksture tekočih, polčvrstih in čvrstih komponent gotovih jedi. Razvoj novih izdelkov – namen, organiziranje in proces razvoja. Tehnologije in prehranska vrednost. Aditivi v proizvodnji gotovih jedi – sestava, tehnološka funkcija, uporabnost (konzervansi, antioksidanti, emulgatorji, zgoščevalci, sladila, barvila, arome in ojačevalci arome). Maščobni nadomestki in hrana za varovalno prehrano in posebne skupine porabnikov (spremenjena količina in kakovost beljakovin, maščob, laktoze, sladil, soli in otroška hrana). Emulzije v proizvodnji hrane – teorija, tehnologija, kakovost, posebne osnovne omake in prelive. Specialne tehnologije: ohlajene gotove jedi – specialna problematika distribucije in kakovosti ter ribe in ribje jedi; tehnološko projektiranje prehranskih obratov. HACCAP v prehranskih obratih in predpisi o kakovosti in varnosti gotovih jedi.</p>
26.	Biotehniška fakulteta UL	Živilstvo	II. bol. stopnja	Kakovost mesa in mesnin - 35 P, 15 SE, 20 LV, 5 TD (izbirni predmet)		<p>Razvoj in procesna kontrola v proizvodnji in predelavi mesa. Vrednotenje parametrov kakovosti mesa/mesnin – kemijske, histokemijske, instrumentalne, senzorične metode. Specialna mikrobiološka problematika</p>

					<p>mesa/mesnin – HACCP in varnost</p> <p>Aditivi v predelavi mesa – specialna problematika.</p> <p>Lipidi mesa – tehnološki in prehranski vidiki kakovosti.</p> <p>Vezivno tkivo – funkcija in vpliv na kakovost mesa.</p> <p>Konzerviranje mesa-aktualna problematika tehnologij hlajenja in zmrzovanja.</p> <p>Rezidui v mesu in izdelkih – kontaminanti okolja, rezidui zdravil, prehrane živali, tehnološki rezidui.</p> <p>Specialna problematika mesnin - sušene, pasterizirane, sterilizirane, presne.</p> <p>Varne in dietne mesnine.</p> <p>Sodobne analizne metode vrednotenja kakovosti mesa in mesnin.</p> <p>Seminarska naloga – povezana z zaključkom študija-magistrsko nalogo</p> <p>Vaje se bodo izvajale v obliki projektne naloge, v okviru katere bodo študenti samostojno izdelali mesnino s funkcionalnimi lastnostmi (funkcionalna mesnina) in jo primerjali z mesnino, izdelano po običajni recepturi (običajna mesnina).</p>
27.	Biotehniška fakulteta UL	Prehrana	II. bol. stopnja	Humana prehrana - 25 P, 10 SE, 15 SV (seminarske vaje)	<p>Kratek uvod v zgodovino prehranjevanja – vojna in mir. Metode določanja prehranskega statusa posameznika.</p> <p>Novejše raziskave o pomenu osnovnih hranil v humani prehrani (ogljikovi hidrati,</p>

						<p>maščobe, beljakovine, voda, vitamini, minerali), referenčne vrednosti za vnos hranil. Metode raziskovanja v prehrani. Pomen prehranske politike. Globalizacija - raj ali pekel-, podhranjenost v deželah v razvoju in v razvitem svetu. Hrana in prehrana -izzivi v svetu globalizacije. Globalni problemi pomanjkanja mikrohranil. Pandemija -debelost. Prehranjevanje kot najpomembnejši člen v verigi pridelava–predelava–poraba. Nutrigenomika in nutrigenetika. Seminar: metode raziskovanja v prehrani. Metode hitrega učenja prehranskih vsebin.</p>
28.	Biotehniška fakulteta UL	Prehrana	II. bol. stopnja	Prehrana v življenjskem ciklusu in prehranski status - 45 P, 15 ES, 30SV		<p>Prehrana v življenjskem ciklusu: Uvod. Prehrana v času nosečnosti in dojenja (osnove določanja potreb, spremembe v sestavi telesa, potrebe po energiji, beljakovinah, vitaminih, mineralnih snoveh). Prehrana dojenčkov: prehrana nedonošenčkov, dojenje, materino mleko, formula in drugo mleko, dohranjevanje in odstavitev; prehrana otrok v zgodnjem otroštvu (1-5 let), prehrana šolskih otrok (5-10 let)) in prehrana adolescentov (10-19 let). Prehrana odraslih za vzdrževanje zdravja in storilnosti (vpliv staranja na prehranske potrebe, prehranska priporočila, fizična aktivnost). Prehrana ostarelih. Prehrana športnikov (energija in substrati za fizično storilnost, ogljikovi hidrati,</p>

						<p>maščobe, beljakovine, tekočine in elektroliti, vitamini in minerali, ergotropni dodatki)</p> <p>Prehranski status: Uvod – ugotavljanje prehranskega statusa preko prehranske, socialne in bolezenske zgodovine ter zgodovine jemanja zdravil. Prehranski imbalance in ugotavljanje prehranskih problemov. Antropometrija in prehranski status. Biokemijske analize in ugotavljanje prehranskega statusa.</p>
29.	Biotehniška fakulteta UL	Prehrana	II. bol. stopnja	Dietetika in klinična prehrana - 30P, 15 SE, 15 SV		<p>Zgodovina zdravljenja s hrano. Predpisovanje diet. Energijske in hranilne potrebe bolnika. Načini prehrane bolnika, ocena stanja prehranjenosti, metode sestavljanja jedilnikov za prehranske in presnovne bolezni, motnje imunskega sistema, alergije in intolerance na hrano, motnje hranjenja, akutne in kronične okužbe, raka, bolezni prebavil, bolezni srca in ožilja, obstruktivno bolezen dihal, endokrine bolezni, bolezni kosti, sklepov in mišic, ledvične bolezni, anemije, kožne bolezni, bolezni možganov, živcev in duševne motnje; prehrana kirurškega bolnika in prehrana življenjsko ogroženega bolnika. Sistematika dietnih živil. Dietni dodatki in dietni nadomestki.</p>
30.	Biotehniška fakulteta	Prehrana	II. bol. stopnja	Senzorična analiza		Recepcija in percepcija: Molekularni

	UL			- 25 P, 10 SE, 15 LV	<p>mehanizmi recepcije olfaktornih in gustatornih dražljajev.</p> <p>Analiza: Metode in testi v senzorični analizi. Ponovljivost, pravilnost in občutljivost senzoričnih postopkov. Problematika senzoričnega vrednotenja. Psihološke napake pri senzoričnem ocenjevanju.</p> <p>Preskuševalci: Izbira preskuševalcev: nabor, interno in eksterno izbiranje. Prednosti internega panela. Prednosti eksterne panela. Presejalno testiranje. Augezija in anozmija. Šolanje preskuševalcev po ISO 8586–1:1993(E) in 8586–2:1993(E).</p> <p>Vonj in okus: Definicija. Zaznavanje. Analiza. Pookus. Tuj okus, tuj vonj. Vpliv starosti na kemosenzorično recepcijo.</p> <p>Aroma: Definicija. Zaznavanje. Analiza arome živil. Tuje in spremenjene arome živil: problematika prepoznavanja in vrednotenja. Senzorična analiza in GC.</p> <p>Elektronski nos in elektronski jezik: Princip delovanja, vrste aparatov. Prag zaznave, občutljivosti in ponovljivosti E-nosu. Vrste sensorjev. Uporabnost E-nosu in E-jezika na področju zagotavljanja in spremljanja kakovosti živil.</p> <p>Tekstura živil: Definicija, pomen za kakovost živil, fiziološke osnove zaznavanja. Senzorična analiza teksture.</p>
--	----	--	--	----------------------	--

						<p>Barva živil: Zaznavanje, pomen za kakovost živil, merjenje.</p> <p>Senzorično aktivne snovi v živilih.</p> <p>Metode vrednotenja rezultatov senzorične analize: Izbor ustreznih statističnih metod, podajanje sklepov ali zaključkov.</p>
31.	Biotehniška fakulteta UL	Prehrana	II. bol. stopnja	Didaktika prehranske vzgoje in izobraževanja – 45 P, 40 SE, 5 TD (terensko delo)		<p>Prehranska vzgoja in izobraževanje v Sloveniji – analiza sistema. Spoznavanje in primerjava sistemov vzgoje in izobraževanja v svetu. Permanentnost prehranske vzgoje in izobraževanja. Izobraževanje, usposabljanje in stalno strokovno izpopolnjevanje prehranskih delavcev. Programi teoretične in praktične vsebine, ki omogočajo ohranjanje zdravja ter navajajo na zdrav način življenja. Prehrana kot preventivna, korekcijska in promocijska dejavnost za ohranjanje zdravja. Prenos znanja in svetovalno delo. Razvoj strokovne specifičnosti in metode poučevanja strokovne specifičnosti. Delo s posameznikom in skupinami. Organizacija in vodenje izobraževanja različnih ciljnih skupin. Učna strategija, oblikovanje in priprava vzgojno izobraževalnih programov. Vzgoja in izobraževanje s sodobno učno tehnologijo (IKT). Evalvacija. Osnove raziskovalnega preverjanja didaktično – metodičnih rezultatov.</p>
32.	Biotehniška fakulteta UL	Prehrana	II. bol. stopnja	Alternativni načini prehrane – 25P,		Zgodovinski presek različnih načinov prehranjevanja. Kulturne, verske, etične in

				10SE, 15 SV	<p>zgodovinske osnove za nastanek alternativnih in komplementarnih načinov prehranjevanja. Holistični in kartezijski princip pogleda na svet (uradna znanost, alkimija, metabiologija in metafizika). Energija (fizikalni pomen, holistični pomen). Personificiran način prehranjevanja (nutrigenomika – alternativna prehrana).Kislinsko–bazno ravnotežje. Hrana in njen vpliv na telo, zavest in duha. Nove paradigme v prehrani. Najpogostejši sistemi alternativne prehrane: omnivori, mesojedci, vegetarijanci, makrobiotiki, presna prehrana, frutarijanci, ...Post kot način prehranjevanja. Najpogostejše pomanjkljivosti pri alternativnem načinu prehranjevanja (pretiran vnos ali pomanjkanje nekaterih pomembnih hranil). Etični vidiki alternativnega prehranjevanja in razvoj osebnosti.Vpliv globalizacije na širjenje alternativnih prehranskih praks.</p>
33.	Biotehniška fakulteta UL	Prehrana	II. bol. stopnja	Fiziologija prehrane II – 20 P, 20 SE	<p>Splošni principi fizioloških uravnalnih sistemov in osnove celične fiziologije (transport snovi skozi celično membrano...). Presnova snovi in pretvorba energije hranil v telesu v različnih fizioloških stanjih organizma (absorptivno in postabsorptivno stanje presnove, telesni napor, stradanje, doraščanje stres in travma). Metabolna pretvorba energije hranil v telesu in določitev presnovne</p>

					<p>intenzitete. Termični in termoregulacijski aspekti presnovnih pretvorb in vpliv okolja, telesne aktivnosti in prehrane na presnovo. Bilanca energije in nadzor telesne teže. Pomen varovalne prehrane pri dejavnih tveganja za nastanek koronarnih obolenj. Ustrezna prehrana različnih populacijskih skupin. Prehrana in šport. pliv prehrane na telesne zmogljivosti pri naporu. Prebavni proces . Nevralni in endokrini nadzor prebavnih procesov. Značilnosti uravnavanja gibanja, sekrecije, digestije in absorpcije v gastrointestinalnem traktu zdravega človeka. Motnje prebavnih funkcij povzročene s prehrano. Najpogosteje sistemske, obstruktivske in kongenitalne motnje presnove in prebave. Motnje privzema hranil in občutka sitosti in lakote.</p>
34.	Biotehniška fakulteta UL	Prehrana	II. bol. stopnja	Nova živila – 35 P, 15 SE, 20 LV, 5 TD (terensko delo) (izbirni)	<p>Možnosti in potrebe sodobne biotehnologije. Nove tehnologije, novi procesi, nove metode dela. Novi bioproizvodi. Mikoproteini. Design aditivov od antioksidantov do polisaharidov in vitaminov. Funkcionalna hranila in živila. Bioaditivi in funkcionalni dodatki. Procesni in bioprocesi - pridobivanje biopolisaharidov (alginati, karagenani, ksantani, kurdani, hitin, hitozan, itd.) in encimsko modificirani polisaharidov (modificirani sirupi, škrobi, ciklodekstrini itd.). Proizvodnja vonjav/arom ojačevalcev arom (šikonina, diacetila,</p>

						<p>acetoina, ketonov, sadnih arom, itd. in glutamata, IMP-ja, GMP-ja, itd.). Produkcija naravnih barvil in pigmentov (karotenoidni pigmenti, likopen, astaksantin, itd.), organskih kislin in njenih estrov, aminokislin (npr. lizina), maščobnih kislin (kaprinska, kapronska, PUFA, itd.), vitaminov (npr. riboflavina), biomineralov (npr. laktoferin, obogatena mikrobna biomasa, itd.), bioaktivnih peptidov. Aplikacije - posameznih kategorij aditivov in funkcionalnih dodatkov. Starterske kulture, multikulture, monokulture, mešane starterske kulture, združene starterske kulture v funkciji kakovostne proizvodnje novih živil. Minimalno procesirana živila. Biokonzervansi. Razvoj novih substratov za živilsko tehnologijo v konceptih GMO. Koncept razvoja novega izdelka z aspekta tveganja za tehnologijo in potrošnika. Integracija varnostnih aspektov in standardov v proizvodnji živil z biotehnološkimi principi.</p>
35.	Biotehniška fakulteta UL	Prehrana	II. bol. stopnja	Funkcionalna živila in nutraceutika – 35P, 15 SE, 20 LV, 5 TD (izbirni)		<p>Uvod: Prehrana skozi tisočletja – tradicionalna, optimalna. Funkcionalna hrana – opredelitev konceptov, vmestitev v sodobne koncepte prehranjevanja. Definicije: definicije različnih izrazov, ki se pojavljajo v povezavi s funkcionalno hrano kot so nutraceutiki, hrana debelega črevesa, probiotiki,</p>

						<p>prebiotiki, FOSHU, medicinska hrana. Hrana ali sestavine hrane s funkcionalnimi lastnostmi: pregled najbolj poznanih in raziskanih funkcionalnih sestavin v živilih kot so W-3 maščobne kisline, konjugirana linolna kislina (CLA), kalcij, antioksidanti, bioaktivni peptidi, sirotkini proteini, probiotične bakterije, vlaknine, prebiotiki, simbiotiki itd. ter njihovi fiziološki učinki. Mikroflora prebavnega trakta: oblikovanje, motnje, vloga mlečno kislinskih bakterij pri vzdrževanju in vzpostavljanju ravnotežja - preprečevanje infekcij in intoksikacij, obnavljanje mukozne bariere, imunska modulacija. Sodobne bolezni in funkcionalna hrana: možni mehanizmi delovanja funkcionalnih sestavin (probiotiki, prebiotiki, bioakt. peptidi...) pri preprečevanju sodobnih bolezni kot so obolenje srca in ožilja, povišan krvni pritisk, rakasta obolenja, osteoporoza. Testiranje funkcionalnosti: znanstveni pristopi pri dokazovanju funkcionalnih lastnosti in učinkov na živalskih modelih in ljudeh – klinične študije.</p>
36.	Biotehniška fakulteta UL	Prehrana	II. bol. stopnja	Aktualne teme v prehrani – 35P, 15 SE, 20 LV, 5 TD (izbirni)		<p>Pregled trenutno najaktualnejših vsebin znanstvenega raziskovanja na področju prehrane (prehransko pomembne aktivne snovi – funkcionalna živila, onesnaževalci okolja – varnost hrane – prehranski vidiki).</p>

						Pregled najbolj aktualnih prehranskih tem, ki se trenutno pojavljajo v medijih in njihov vpliv na javno mnenje (osnove javnomnenjskih raziskav, pomembnost nekomercialnih informacij na prehransko znanje populacije). Kritičen pogled na pomembnost ali relativnost posameznih znanstvenih spoznanj ter ovrednotenje njihove dejanske pomembnosti v prehrani. Uvajanje novih prehranskih spoznanj v prakso
37.	Biotehniška fakulteta UL	Prehrana	II. bol. stopnja	Specialna prehrana – 35P, 15 SE, 20 LV, 5 TD (izbirni)		Zgodovinski oris najpogostejših primerov specialne prehrane. Prehrana športnika: osnove, prehrana pri anaerobnih ali aerobnih športnih obremenitvah, specifičnosti in omejitve. Prehrana vojaka: specifične potrebe, organizacija in logistika. Vpliv prehrane na fizični in psihični stres vojaka. Prehrana v posebnih pogojih (naravne nesreče, vojne): organizacija in logistika v izrednih razmerah, minimalni standardi prehranjevanja, optimizacija. Nutrigenomika: možnosti posebne prehrane za posebne skupine prebivalstva.
38.	Biotehniška fakulteta UL	Prehrana	II. bol. stopnja	Prehranski inženiring – 35P, 15 SE, 20 LV, 5 TD (izbirni)		Procesna kontrola kakovosti v proizvodnji gotove hrane. Razvoj novih izdelkov. Senzorična analiza polpripravljenih in gotovih jedi. Instrumentalna analiza reoloških lastnosti. Tehnološko projektiranje prehranskega obrata- principi, oprema, primeri. Teorija, tehnologija in kakovost

						emulzij v proizvodnji hrane. Dietna hrana. Otroška hrana. Specialna problematika proizvodnje, distribucije in kakovosti gotovih jedi: mesne in ribje jedi, konditorski in slaščičarski izdelki. HACCP v prehranskih obratih in predpisi o kakovosti in varnosti gotovih izdelkov. Seminarska naloga - obdelava specialnega problema, ki je lahko povezan z diplomskim delom. Vaje: analiza kakovosti gotove hrane (senzorična, kemijska, instrumentalna), načrtovanje obrokov, pregled specialne opreme, postavljanje sistema HACCP pri specifični proizvodnji, ogled obratov za proizvodnjo posebnih skupin jedi.
39.	Biotehniška fakulteta UL	Prehrana	II. bol. stopnja	Prehranska cenitev – 35P, 15 SE, 20 LV, 5 TD (izbirni)		Antropometričnih meril in rasti: teža, višina ali dolžina, obseg glave, indeks telesne mase, debelina kožnih gub, telesna konstitucija, spol, rasa, starost, rastne tabele. Ocene prehranskega vnosa: metode za oceno prehranskega vnosa (tehtan prehranski protokol, vprašalnik pogostosti uživanja hranil). Razlikovanje trenutne prehrane in prehrane v dolgem časovnem obdobju (prehranjevalne navade). Biokemičnih parametrov: zbiranje vzorcev urina, blata, krvi, humanega mleka, maščobnega tkiva, dihalni test, uporaba stabilnih izotopov.
40.	Biotehniška fakulteta UL	Živilstvo	Interdisciplinarnega doktorskega	Prehrana - 20P, 30 LV, 10 SE		Prehrana in mikrobiologija prebavil: vpliv dojenja na razvoj mikrobne združbe

			študijskega programa Bioznanosti			<p>prebavil, interakcije med zaužitimi snovmi, mikrobno združbo prebavil in prebavili, vpliv na tkiva in sisteme, prehranska manipulacija mikrobne združbe. Mleko/mlečni izdelki in sodobne civilizacijske bolezni (obolenja srca in ožilja, povišan krvni tlak, rak, debelost). Prehrana tkiv, organov, sistemov: spoznavanje in vrednotenje kazalnikov oskrbe in prehranskih potreb z vidika oskrbe in delovanja posameznih organov in sistemov. Prehrana v življenjskih obdobjih: pomen nekaterih hranil v občutljivih življenjskih obdobjih: npr. oskrba z aminokislinami, maščobnimi kislinami, minerali pri otrocih, ostarelih. Prehrana in zdravje: vloga nekaterih hranil in učinkovin (sekundarni rastlinski metaboliti) pri pojavnosti sodobnih civilizacijskih bolezni (srčno žilna bolezen, debelost...). Klinična prehrana: Prehranska podpora pri različnih bolezenskih stanjih in motnjah hranjenja ter vloga nekaterih hranil pri zdravljenju raka in pri kritično bolnih. Prehranska kakovost in varnost: npr. toksini plesni ipd. Sodobne raziskovalne metode v prehrani: uporaba nutrigenomskih in metabolomskih metod pri proučevanju vpliva prehrane na produkcijo specifičnih genskih produktov in odzivnost metabolnih poti zaradi povezav z zdravjem ljudi oz. zdravjem in proizvodnostjo živali.</p>
--	--	--	----------------------------------	--	--	---

41.	Biotehniška fakulteta UL	Živilstvo	Interdisciplinarnega doktorskega študijskega programa Bioznanosti	Prehranska biokemija - 20P, 30 SE		<p>Katabolno-anabolne pretvorbe v različnih fizioloških stanjih organizma; v hranilnem / ne-hranilnem obdobju, telesnem naporu, stradanju, stresu, travmi, izpostavitvi mrazu in odraščanju. Nevralni in hormonski nadzor prebavnih podprocesov: gibanja in izločanja v prebavilih. Prebava ogljikovih hidratov in beljakovin, absorpcija njihovih presnovkov v prebavilih. Prebava in absorpcija lipidov. Biliarni sistem, enterohepatično kroženje žolčnih kislin in urobilinski cikel. Holesterol v prehrani. Regulacija energijskega metabolizma: možgani in energijski metabolizem, hormonska regulacija, alkohol in poživila, debelost. Najpomembnejše presnovne in prebavne motnje. Vpliv prehrane na zdravje človeka. Nutrigenomika in nutrigenetika. Ateroskleroza. Bolezni srca in ožilja, diabetes. Prehrana in rak. Spojine sekundarnega metabolizma kot antioksidanti, antimikrobna in antitumorska sredstva. Mehanizem njihovega delovanja. Biosinteza fenolnih spojin po šikimat/arogenatni in fenilalanin/hidroksicinamatni poti. Fenilpropanoidna pot. Regulacija biosinteznih poti. Flavonoidi. Substitucije flavonoidov, konjugacije flavonoidov in antocijanidinov. Razgradnja flavonoidov. Hidrolizabilni in kondenzirani tanini in</p>
-----	-----------------------------	-----------	---	---	--	--

						glavne stopnje njihove biosinteze. Izoprenoidi – razdelitev, splošne poti njihove biosinteze. Triterpenoidi – biološka vloga in biosinteza. Karotenoidi – biološka vloga in stopnje biosinteze. Poznavanje regulacije biosinteznih poti.
42.	Biotehniška fakulteta UL	Živilstvo	Interdisciplinarnega doktorskega študijskega programa Bioznanosti	Nutricionistika - 10P, 10 LV, 20SE (izbirni predmet)		Študent s pomočjo problemsko osnovanega študija in seminarskega dela pridobi znanje o sledečih izbranih temah s področja humane prehrane: Interakcije med zaužitimi hranili, vpliv na njihovo dostopnost in biološko vrednost. Sistemi ocenjevanja in vrednotenja vnosa hranil (biološki markerji, analitske metode). Uporaba sodobnih programskih orodij za vrednotenje vnosa hranil (praktična predstavitev dela z različnimi bazami podatkov). Vpliv antioksidantov in funkcionalnih dodatkov na zmanjšanje oksidativnega stresa. Modeli vpliva tehnoloških postopkov na prehransko in hranilno vrednost živil. Etični in kulturološki vidiki prehranskih navad. Vpliv prehranske varnosti in dostopnosti živil na prehranjevalne navade ljudi. Kritično vrednotenje aktualnih tem s področja prehrane (globalizacija prehrane, klimatske spremembe, nova živila, GMO,..). Nutrigenomske osnove varovalne prehrane.
43.	Biotehniška fakulteta UL	1. Živilstvo 2. Prehrana	Interdisciplinarnega doktorskega študijskega	Probiotiki - 10P, 25 LV, 5 SE		

			programa Bioznanosti			<p>Razvoj probiotikov za živali in ljudi in »higienska hipoteza/teorija. Selekcijski kriteriji za probiotike; izvor, odpornost proti želodčnim in črevesnim sokovom, sposobnost adhezije, biogene snovi, varnost (invazivnost, rezistenca proti antibiotikom, tvorba toksinov, virulentni faktorji, agregacijske lastnosti, kompetitivnost, tehnološke lastnosti (sposobnost preživetja postopkov priprave preparatov, živilskih izdelkov, obstojnost v različnih matriksih in pogojih skladiščenja, ugodni in škodljivi vplivi na senzorične lastnosti živilskih izdelkov). Mehanizmi delovanja in markerji sledenja: kompeticija za hranila, kompeticija za mesta pripenjanja, protimikrobna in protivirusna aktivnost, komunikacija s črevesnimi celicami (indukcija mucinskega gena), uravnavanje črevesne mikroflore, posredna in neposredna regulacija metabolizma, protimutagena aktivnost, uravnavanje imunskega sistema. Teorija obrambe na treh nivojih. Pomen razvoja mikrobioma za zdravje organizma, spremembe mikrobne populacije prebavil v različnih življenjskih obdobjih in pod vplivom zunanjih dejavnikov ter možna preventiva in terapija s probiotiki. Trditve o zdravstvenih učinkih probiotikov</p>
--	--	--	-------------------------	--	--	---

						(»health claims«); Probiotiki kot funkcionalna živila, prehranski in krmni dodatki (prirast, preprečevanje okužb). Probiotiki kot terapevtiki: laktozna intoleranca, črevesne okužbe in vnetja, preprečevanje AAD (antibiotic associated diarrhea), rotavirusna driska, <i>Helicobacter pylori</i> , urogenitalne okužbe, rak debelega črevesa.
--	--	--	--	--	--	---

PRILOGA 2 - SISTEMI IN PROGRAMI IZOBRAŽEVANJA NA NIVOJU DODIPLOMSKEGA (VIŠJEGA IN VISOKOŠOLSKEGA IZOBRAŽEVANJA) IN PODIPLOMSKEGA IZOBRAŽEVANJA V REPUBLIKI SLOVENIJI S PODROČJA ZDRAVSTVA IN MEDICINE

Št	Ustanova	Smer	Stopnja izobraževanja	Predmet in število ur v izobraževalnem procesu s področja prehrane	Predmet in število ur v izobraževalnem procesu s področja gibanja	Kratek opis izobraževanja
1.	Fakulteta za zdravstvo Jesenice	Zdravstvena nega	I. bol. stopnja	<p>Metodika zdravstvene vzgoje in promocije zdravja – 30 P, 15 S (posredni predmet) http://www.fzj.si/index.php?page=metodika-zdravstvene-vzgoje-in-promocija-zdravja</p> <p>Javno zdravje 1 – 30 P, 10 S (posredni predmet) http://www.fzj.si/index.php?page=javno-</p>	<p>Metodika zdravstvene vzgoje in promocije zdravja – 30 P, 15 S (posredni predmet) http://www.fzj.si/index.php?page=metodika-zdravstvene-vzgoje-in-promocija-zdravja</p> <p>Javno zdravje 1 – 30 P, 10 S (posredni predmet) http://www.fzj.si/index.php?page=javno-zdravje-1</p>	Visokošolski strokovni študijski program prve stopnje Zdravstvena nega je program, kjer se oblikuje temeljni profil nosilca

			<p>zdravje-1</p> <p>Javno zdravje 2 – 30 P, 15 KV (posredni predmet) http://www.fzj.si/index.php?page=javno-zdravje-2</p> <p>Prehrana in medicinska dietetika - 30 P, 15 S (ciljni predmet) http://www.fzj.si/index.php?page=prehrana-in-medicinska-dietetika</p> <p>Alternativne oblike prehranjevanja (izbirni) – 30 P, 15 S (ciljni predmet) http://www.fzj.si/si/mainmenu/studijski-programi-2/studijski-program-prve-stopnje-zdravstvena-nega/predmetnik-3-letnika/alternativne-oblike-prehranjevanja/</p> <p>Javno zdravstveni vidiki prehrane (izbirni) - 30 P, 15 S (ciljni predmet) http://www.fzj.si/si/mainmenu/studijski-programi-2/studijski-program-prve-stopnje-zdravstvena-nega/predmetnik-3-letnika/javno-zdravstveni-vidiki-prehrane/</p>	<p>Javno zdravje 2 – 30 P, 15 KV (posredni predmet) http://www.fzj.si/index.php?page=javno-zdravje-2</p>	<p>zdravstvene nege. Program je mednarodno primerljiv, usklajen z Evropsko direktivo 2005/36/ES in bolonjskim procesom. Odlikuje ga inovativnost, ki poleg izbirnosti ponuja široko obravnavo aktualne zdravstvene problematike populacije in zdravstva kot sistema. Visokostrokovni študijski program prve stopnje Zdravstvena nega je samostojen visokošolski strokovni študijski program.</p>
--	--	--	---	---	--

						Fakulteta za zdravstvo Jesenice je program akreditirala pri Svetu RS za visoko šolstvo oktobra 2006 (sklep št. 2/123-2006, 27. 10. 2006) in dopolnitve leta (sklep št. 6033-170/2009/2, 12. 6. 2009).
Kompetence poklicnih profilov	<p>Sposobnost delovanja po načelih sodobne zdravstvene nege, ki poudarja individualnost, aktivno vključenost, partnerski odnos in holistični pristop k posamezniku, družini ali skupini, sposobnost ugotavljanja potreb po zdravstveni negi na ravni pacienta in populacije, postavljanja ciljev, načrtovanja, izvajanja in vrednotenja, sposobnost vključevanja v zdravstveni tim in vodenje tima zdravstvene nege (negovalnega tima) v praksi in sposobnost delovanja na vseh nivojih zdravstvenega varstva, sposobnost načrtovanja in izvajanja del in nalog v skladu s kompetencami na področju diagnostično terapevtskega programa pri obravnavi pacienta, usposobljenost za prevzemanje samostojne aktivnosti na področju zdravstveno-vzgojnega dela zdrave in bolne populacije, usposobljenost za uspešno komuniciranje s pacientom, s sodelavci v negovalnem in zdravstvenem timu, poznavanje dejavnikov tveganja in rizičnih skupin prebivalstva za razvoj kroničnih bolezni in bolezni sodobne družbe ter poznavanje vloge diplomanta pri preprečevanju, odkrivanju in zdravljenju tovrstnih obolenj idr., poznavanje zdravstveno-socialne problematike, ki jo povzroča staranje družbe in sprememba vrednot v družinskem življenju, s čimer je povezana oskrba starostnikov, poznavanje in razumevanje trendov in vloge zdravstvene nege pri učinkoviti in kakovostni obravnavi pacienta, ki se kaže v skrajševanju čakalnih vrst in vlogi zdravstvene nege kot povezovalke na primarni, sekundarni in terciarni ravni, razumevanje, da je stopnja organizirane paliativne oskrbe zrcalo sodobne družbe in kulture te družbe, poznavanje in razumevanje osnovnih pristopov paliativne oskrbe in vloge zdravstvene nege v paliativnem timu, usposobljenost razvijanja strokovnega področja, organizacije in vodenje tima zdravstvene nege, uporaba sodobnih pristopov pri vodenju in spremljanju kakovosti procesov dela ob pacientu, usposobljenost na področjih javnega nastopanja, andragoškega ciklusa, pisanja gradiv za laično in bolno populacijo in razumevanje vloge diplomanta danes in v prihodnosti v</p>					

		<p>smislu zdravstvene vzgoje zdrave in bolne populacije, sposobnost razumevanja pozitivne profesionalne identitete oziroma razumevanje in sprejemanje podobe poklica, razumevanje nujnosti usklajevanja postopkov zdravstvene nege z zakonodajo in zakonskimi, moralnimi in etičnimi odgovornostmi v poklicnem in zasebnem življenju, sposobnost povezovanja novih spoznanj sorodnih ved (medicinskih, družboslovnih in naravoslovnih), usposobljenost za raziskovalno delo v zdravstveni negi in razumevanje njegovega pomena za razvoj stroke, usposobljenost za uporabo informacijsko-komunikacijske tehnologije in sistemov na strokovnem področju itd., razumevanje potrebe po samoizobraževanju in podiplomskem organiziranem izobraževanju ter razumevanje pomena vseživljenjskega izobraževanja. Kompetence so dostopne na: http://www.fzj.si/si/mainmenu/studijski-programi-2/studijski-program-prve-stopnje-zdravstvena-nega/kompetence-diplomanta/.</p>				
2.	Fakulteta za zdravstvo Jesenice	Zdravstvena nega	II. bol. stopnja	<p>Promocija zdravja (izbirni)–40 P, 40 S, 20V (posredni predmet) http://www.fzj.si/index.php?page=promocija-zdravja</p> <p>Edukacijski in mentorski procesi v klinični praksi zdravstvene nege – 40 P, 40 S, 20 V (posredni predmet) http://www.fzj.si/index.php?page=edukacijski-in-mentorski-procesi-v-klinicni-praksi-zdravstvene-nege</p> <p>Na dokazih podprta praksa v zdravstveni negi – 80 S, 20 V (posredni predmet) http://www.fzj.si/index.php?page=na-dokazih-podprta-zdravstvena-nega-2</p> <p>Kontinuirana in integrirana obravnava kroničnih bolezni (izbirni)-40 P, 40 S, 20 V (posredni predmet) http://www.fzj.si/index.php?page=kontinuirana</p>	<p>Promocija zdravja (izbirni) – 40 P, 40 S, 20 V (posredni predmet) http://www.fzj.si/index.php?page=promocija-zdravja</p> <p>Edukacijski in mentorski procesi v klinični praksi zdravstvene nege – 40 P, 40 S, 20 V (posredni predmet) http://www.fzj.si/index.php?page=edukacijski-in-mentorski-procesi-v-klinicni-praksi-zdravstvene-nege</p> <p>Na dokazih podprta praksa v zdravstveni negi – 80 S, 20 V (posredni predmet) http://www.fzj.si/index.php?page=na-dokazih-podprta-zdravstvena-nega-2</p>	<p>Študijski program druge stopnje (mag./2l.) Zdravstvena nega Fakultete za zdravstvo Jesenice je nadgradnja visokošolskega strokovnega študijskega programa prve stopnje Zdravstvena nega in je oblikovan v skladu z bolonjskimi usmeritvami. Program omogoča poglobljanje in</p>

			<p>na-integrirana-zdravstvena-in-paliativna-oskrba</p> <p>Prehrana človeka (izbirni)—40 P, 40 S, 20V (ciljni predmet) http://www.fzj.si/index.php?page=prehrana-cloveka</p> <p>Prehrana človeka II (izbirni)—40 P, 40 S, 20V (ciljni predmet) http://www.fzj.si/index.php?page=prehrana-cloveka-ii</p> <p>Klinična prehrana (izbirni)- 40 P, 40 S, 20V (ciljni predmet) http://www.fzj.si/index.php?page=klinicna-prehrana</p>		<p>nadgradnjo že pridobljenih kompetenc in sposobnosti ter študenta usposobi za iskanje novih virov znanja na strokovnem in znanstvenem področju. Splošni cilj študijskega programa druge stopnje</p> <p>Zdravstvena nega je promoviranje, razvijanje in udejanjanje na dokazih temelječe prakse zdravstvene nege. Študent v času študija razvija sposobnosti za ustrezno odzivanje na kompleksne in spreminjajoče se potrebe v</p>
--	--	--	--	--	---

						zdravstveni obravnavi zdrave in bolne populacije.
Kompetence poklicnih profilov	<p>Znanje in razumevanje: narave teorij, znanja, filozofije, znanosti in ekspertne prakse v zdravstveni negi, sodobne razprave glede teorije in razvoja prakse zdravstvene nege, reševanje problemov s pomočjo uporabe raziskovalnih metod, kompleksnost na dokazih temelječe prakse zdravstvene nege, etični principi v raziskovanju in praksi zdravstvene nege, organizacije, menedžment, vodenje in kakovost v zdravstveni negi, pomen izobraževanja študentov in novozaposlenih v praksi zdravstvene nege in vlogi mentorstva, sodobni pristopi na posameznih kliničnih področjih (izbirne vsebine), preventivni in kurativni vidik, vloga zdravstvene nege.</p> <p>Intelektualne kompetence in sposobnosti: kritično preučiti informacije iz literature in drugih virov ter na podlagi podatkov z uporabo dedukcije ali indukcije oblikovati zaključke, skozi proces opazovanja in razpravljanja z drugimi ustvariti razlage ali teorije o praksi zdravstvene nege, ki temeljijo na dokazih, samostojnost pri znanstveno raziskovalnem delu, pripraviti primeren načrt aktivnosti, rešitev ali strategij v povezavi z rezultati izvedenih raziskav, razpravljati s sodelavci, visokošolskimi učitelji o aktualnih temah, problemih in izzivih v praksi zdravstvene nege in zdravstva, uporaba refleksije pri občutljivih situacijah v praksi zdravstvene nege in o prispevku posameznega zdravstvenega delavca, preučiti različne razlage najboljše prakse ali priporočil pred sprejemom odločitve za določen način ravnanja, strateško načrtovati z upoštevanjem prevladujočih ciljev in okoliščin.</p> <p>Prenosljive kompetence in sposobnosti: dostopati, pridobivati, interpretirati in koristiti informacije in dokaze na primeren način, iskanje in pridobivanje informacij in dokazov iz različnih virov, interpretacija, analiza, sinteza in evalvacija podatkov, učinkovita uporaba informacij in dokazov, demonstrirati učinkovite komunikacijske kompetence, pisanje strokovnih in znanstvenih besedil, delovati sodelovalno, s posamezniki in skupinami v različnih situacijah in okoljih v smeri doseganja skupnih ciljev, demonstrirati osebne kompetence organiziranosti in odgovornosti, prepoznavanje in učinkovita raba virov, prepoznavanje prioritet v okviru različnih nalog, učinkovito upravljanje s časom, izkazovanje iniciativnosti in osebne odgovornosti, prispevati k menedžmentu uvajanja sprememb, sodelovanje pri ocenjevanju potreb po spremembah, prepoznavanje možnosti za spremembe, sprejemanje odločitev, implementaciji in evalvaciji učinka uvedenih sprememb, demonstrirati kompetence kritičnega razmišljanja, primerno rabo intelektualnih kompetenc za izkazovanje smiselne presoje, uporabiti refleksijo, kot razmislek o lastnem delovanju in dosežkih na primeren način in izražanje aktivnosti za izboljševanje, vključno s prepoznavanjem potreb po nadaljnjem profesionalnem razvoju, razmislek o sposobnosti odločanja v kompleksnem in nepredvidljivem okolju. Kompetence so dostopne na: http://www.fzj.si/si/mainmenu/studijski-programi-2/studijski-program-druge-stopnje-zdravstvena-nega/kompetence-in-sposobnosti/.</p>					
3.	Fakulteta za zdravstvo	Promocija zdravja	II. bol. stopnja	Družbene neenakosti v zdravju in determinante zdravja – 50 P, 40 S (posredni predmet)	Družbene neenakosti v zdravju in determinante zdravja – 50 P, 40 S (posredni predmet)	Fakulteta za zdravstvo Jesenice je

	Jesenice			<p>http://www.fzj.si/si/mainmenu/studijski-programi-2/studijski-program-druge-stopnje-promocija-zdravja/predmetnik-1-letnika-3/druzbene-noonakosti-v-zdravju-in-determinante-zdravja/.</p> <p>Promocija zdravega življenjskega sloga – 50 P, 40 S (posredni predmet) http://www.fzj.si/si/mainmenu/studijski-programi-2/studijski-program-druge-stopnje-promocija-zdravja/predmetnik-2-letnika-3/promocija-zdravega-zivljenjskega-sloga/.</p> <p>Zdravje otrok in mladostnikov – 50 P, 40 S (posredni predmet) http://www.fzj.si/si/mainmenu/studijski-programi-2/studijski-program-druge-stopnje-promocija-zdravja/predmetnik-2-letnika-3/zdravje-otrok-in-mladostnikov/.</p> <p>Promocija zdravja v starosti in medgeneracijsko sodelovanje – 50 P, 40 S (posredni predmet) http://www.fzj.si/si/mainmenu/studijski-programi-2/studijski-program-druge-stopnje-promocija-zdravja/predmetnik-2-letnika-3/promocija-zdravja-v-starosti-in-medgeneracijsko-sodelovanje/.</p>	<p>http://www.fzj.si/si/mainmenu/studijski-programi-2/studijski-program-druge-stopnje-promocija-zdravja/predmetnik-1-letnika-3/druzbene-noonakosti-v-zdravju-in-determinante-zdravja/.</p> <p>Promocija zdravega življenjskega sloga – 50 P, 40 S (posredni predmet) http://www.fzj.si/si/mainmenu/studijski-programi-2/studijski-program-druge-stopnje-promocija-zdravja/predmetnik-2-letnika-3/promocija-zdravega-zivljenjskega-sloga/.</p> <p>Zdravje otrok in mladostnikov – 50 P, 40 S (posredni predmet) http://www.fzj.si/si/mainmenu/studijski-programi-2/studijski-program-druge-stopnje-promocija-zdravja/predmetnik-2-letnika-3/zdravje-otrok-in-mladostnikov/.</p> <p>Promocija zdravja v starosti in medgeneracijsko sodelovanje – 50 P, 40 S (posredni predmet) http://www.fzj.si/si/mainmenu/studijski-programi-2/studijski-program-druge-stopnje-promocija-zdravja/predmetnik-2-letnika-3/promocija-zdravja-v-starosti-in-medgeneracijsko-sodelovanje/.</p> <p>Zdravje v vse politike in globalna evropska perspektiva v promociji zdravja – 30 P, 20 S (posredni predmet)</p>	<p>pripravila nov magistrski študij promocije zdravja, ki je namenjen vsem, ki pri svojem delu lahko prispevajo k varovanju, ohranjanju in krepitvi zdravja prebivalstva različnih starostnih skupin in potreb. Magistrski študij Promocije zdravja temelji na sodobnem pojmovanju zdravja kot kontinuuma (od pozitivnega do negativnega zdravja); promocijo zdravja pa razume kot proces, ki omogoča ljudem, da povečajo</p>
--	----------	--	--	--	---	---

				<p>Zdravje v vse politike in globalna evropska perspektiva v promociji zdravja – 30 P, 20 S (posredni predmet) http://www.fzj.si/si/mainmenu/studijski-programi-2/studijski-program-druge-stopnje-promocija-zdravja/predmetnik-1-letnika-3/zdravje-v-vse-politike-in-globalna-evropska-perspektiva-v-promociji-zdravja/</p>	<p>http://www.fzj.si/si/mainmenu/studijski-programi-2/studijski-program-druge-stopnje-promocija-zdravja/predmetnik-1-letnika-3/zdravje-v-vse-politike-in-globalna-evropska-perspektiva-v-promociji-zdravja/.</p>	<p>kontrolno nad zdravjem in izboljšanjem zdravja. Študenti bodo skozi izobraževalni proces razumeli razliko med preventivo in promocijo ter prednosti oz. slabosti obeh pristopov. Osrednji poudarek bo na promociji zdravja, ki je bila utemeljena z Ottawsko listino, ki poudarja pomen vseh sektorjev za krepitev zdravja. Glavna novost in doprinos novega študijskega programa za slovenski prostor je, da bo usposabljal študente za dve</p>
--	--	--	--	---	---	---

						<p>ključni nalogi na področju promocije zdravja:</p> <ul style="list-style-type: none"> - diplomant bo imel razvite veščine in usvojena znanja, s katerimi bo na sistemski ravni prispeval k okoljem in okoliščinam, ki bodo nudile zdrave izbire in povečevale zdravje celotne populacije; - diplomant bo znal pripraviti in upravljati nove promocijske programe za določene ciljne skupine in v različnih okoljih, ki bodo temeljili na teorijah in dokazih ter bodo tudi ustrezno vrednoteni.
--	--	--	--	--	--	---

Kompetence poklicnih profilov		<p>Analične sposobnosti: razumevanje družbenih, kulturnih in subjektivnih determinant zdravja, sposobnost raziskovanja družbenih fenomenov in interpretacije le-teh, sposobnost oblikovanja, interpretacije in obravnave družbeno-ekonomskih in epidemioloških informacij, sposobnost izvajanja komparativnih analiz in kritične presoje, sposobnost identificirati, dokumentirati, analizirati in interpretirati problematiko neenakosti ter družbeno-kulturne raznolikosti, sposobnost prepoznavati, analizirati in uporabljati dobljene izsledke.</p> <p>Družbeno upravljalske sposobnosti: prepoznavanje in obrnavanje skupinskih in institucionalnih dinamik, demokratične in motivacijske vodstvene sposobnosti, sposobnosti reševanja konfliktov, kreativnega in kritičnega mišljenja, sposobnosti oblikovanja in vodenja timskega dela.</p> <p>Sposobnost oblikovanja politike: razumevanje javnega sektorja, politik in storitev, razumevanje lokalnih politik in vlad, sposobnosti analize in ocenjevanja politik, vodstvene in pogajalske sposobnosti.</p> <p>Komunikacijske sposobnosti: sposobnost vzpostavljanja dialoga, budnega poslušanja in empatije, sposobnosti oblikovanja odnosa z javnostmi, sposobnosti pisnega izražanja, sposobnosti komunikacije z mediji, sposobnosti govornega izražanja in komunikacije v tujem jeziku.</p> <p>Sposobnost operacionalizacije: upravljalske sposobnosti, sposobnosti načrtovanja, sposobnosti nadzorovanja, sposobnosti ocenjevanja, tehnične in pismene sposobnosti.</p>				
4.	Univerza v Ljubljani, Zdravstvena fakulteta	Zdravstvena nega	I. bol. stopnja	<p>Javno zdravje z epidemiologijo in prehrana – 55 P 20 LV 30 KU (ciljni predmet)</p> <p>Metodika zdravstvene vzgoje in promocija Zdravja – 30 P 15 LV 30 KU (posredni predmet)</p> <p>Didaktika zdravstvene vzgoje (izbirni) – 60 P 150 KU (posredni predmet)</p> <p>Motnje hranjenja (izbirni) – 60 P 150 KU (ciljni predmet)</p> <p>Seminar "Zdravje za vse" (izbirni) – 60 P 150 KU (posredni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www2.zf.uni-</p>	<p>Javno zdravje z epidemiologijo in prehrana – 55 P 20 LV 30 KU (posredni predmet)</p> <p>Metodika zdravstvene vzgoje in promocija Zdravja – 30 P 15 LV 30 KU (posredni predmet)</p> <p>Didaktika zdravstvene vzgoje (izbirni) – 60 P 150 KU (posredni predmet)</p> <p>Seminar "Zdravje za vse" (izbirni) – 60 P 150 KU (posredni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www2.zf.uni-</p>	<p>Prvostopenjski visokošolski študijski program Zdravstvena nega traja 3 leta (6 semestrov) in obsega skupaj 180 kreditnih točk po ECTS. Strokovni naslov, ki ga diplomant pridobi, je diplomirana medicinska sestra (VS) oziroma diplomirani</p>

				lj.si/images/stories/datoteke/ZN/ZN_slo-2014.pdf .		<p>zdravstvenik (VS). Temeljni cilj visokošolskega strokovnega študijskega programa Zdravstvena nega je usposobiti strokovnjaka, diplomirano medicinsko sestro oziroma diplomiranega zdravstvenika za delo na vseh ravneh zdravstvenega varstva. Diplomant pozna in upošteva načela profesionalne etike, povezuje teoretično znanje z različnih področij s praktičnimi izkušnjami pri delu s pacienti,</p>
--	--	--	--	--	--	--

						<p>obvlada teoretično in praktično znanje za samostojno opravljanje negovalnih posegov in za opravljanje dela v interdisciplinarnem timu pri izvajanju diagnostičnih in terapevtskih posegov, ceni spoznanja sorodnih ved in jih povezuje s stroko, ima razvite komunikacijske sposobnosti, tudi v mednarodnem prostoru, sprejema pedagoško delo za vzgajanje in izobraževanje lastnega kadra ter sprejema raziskovalno</p>
--	--	--	--	--	--	---

						delo.
Kompetence poklicnih profilov	Pozna in upošteva načela profesionalne etike, zna povezovati teoretično znanje z različnih področij s praktičnimi izkušnjami pri delu s pacienti, obvlada teoretično in praktično znanje za samostojno opravljanje negovalnih posegov in za opravljanje dela v interdisciplinarnem timu pri izvajanju diagnostičnih in terapevtskih posegov, ceni spoznanja sorodnih vej (naravoslovnih in humanističnih) in jih povezuje s stroko, ima razvite komunikacijske spretnosti, tudi v mednarodnem prostoru, sprejema pedagoško delo za vzgajanje in izobraževanje lastnega kadra ter raziskovalno delo. Kompetence so dostopne na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/ZN/ZN%20slo.pdf9 .					
5.	Univerza v Ljubljani, Zdravstvena fakulteta	Babištvo	I. bol. stopnja	Varovanje zdravja – 45 P 55 V (posredni predmet) Zdravje kot vrednota – 85 P 45 V (posredni predmet) Didaktika zdravstvene vzgoje (izbirni) – 20 P 25 V (posredni predmet) Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/ba/VŠŠP_1._stopnje_BABISTVO_predstavitveni_zbornik.pdf .	Varovanje zdravja – 45 P 55 V (posredni predmet) Zdravje kot vrednota – 85 P 45 V (posredni predmet) Didaktika zdravstvene vzgoje (izbirni) – 20 P 25 V (posredni predmet) Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/ba/VŠŠP_1._stopnje_BABISTVO_predstavitveni_zbornik.pdf .	Temeljni cilj visokošolskega strokovnega študijskega programa babištvo je usposobiti strokovnjaka na področju ginekologije in reproduktivnega zdravstvenega varstva: predporodne, obporodne in poporodne ravni. Visokostrokovni študijski program babištvo temelji na: dejavnostih babic, ki jih predpisujejo sektorske direktive EU, načelih

						evropskega visokega šolstva (Bolonjski deklaraciji), Zakonu o visokem šolstvu RS in potrebah populacije.
Kompetence poklicnih profilov	<p>Promocija zdravja, svetovanje pri načrtovanju družine, varovanje reproduktivnega zdravja in posredovanje ustreznih napotitvenih informacij, svetovanje, pomoč ter skrb za ženske z ginekološkimi težavami, pripravo in izvajanje programov šole za starše ter zdravstvenovzgojno delo za zdrav način življenja in izogibanje tveganim dejavnikom za to kategorijo prebivalstva, spremljanje normalnega poteka nosečnosti in izvajanje potrebnih preiskav ter spremljanje stanja zarodka z uporabo ustreznih kliničnih metod in sredstev, ugotavljanje rizične nosečnosti na podlagi ustreznih preiskav in svetovanje v okviru pristojnosti: napotitev k specialistom ob patološki nosečnosti in sodelovanje pri timski obravnavi nosečnice, svetovanje in pomoč ženskam med nosečnostjo, ob porodu in v poporodnem obdobju, vodenje normalnega poroda in izvajanje epiziotomije ter dajanje nujne medicinske pomoči pri porodu, če zdravnika ni, prepoznavanje patoloških sprememb pri materi in otroku, ukrepanje v okviru pristojnosti ter napotitev k specialistu, pregledovanje in negovanje novorojenčka in dojenčka ter ukrepanje, kadar je potrebno, svetovanje in pomoč ženskam v menopavznem obdobju, izvajanje babiške nege in zdravljenja, ki ga predpiše zdravnik, vodenje ustrezne zdravstvene dokumentacije in dokumentacije o negi, pedagoško delo za vzgajanje in izobraževanje lastnega kadra ter raziskovalno delo.</p> <p>Kompetence so predstavljene tudi na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/ba/VŠŠP_1_stopnje_BABISTVO_predstavitveni_zbornik.pdf.</p>					
6.	Univerza v Ljubljani, Zdravstve na fakulteta	Delovna terapija	I. bol. stopnja	<p>Človekovo delovanje in zdravje–20 P 30 SE 25 V (posredni predmet)</p> <p>Življenjski prehodi in zdravje - 15 P 60 SE (posredni predmet)</p> <p>Hranjenje in oralna kontrola (izbirni) – 10 P 15 V 20 KV (ciljni predmet)</p> <p>Didaktika zdravstvene vzgoje (izbirni) – 20 P 25 V (posredni predmet)</p>	<p>Človekovo delovanje in zdravje–20 P 30 SE 25V (posredni predmet)</p> <p>Življenjski prehodi in zdravje - 15 P 60 SE (posredni predmet)</p> <p>Funkcionalna anatomija in kineziologija –55 P 35V (ciljni predmet)</p> <p>Nevromotorični sistem, razvoj, bolezni in motnje – 45 P 30 V (posredni predmet)</p> <p>Delovna terapija na mišičnoskeletnem področju – 35 P 30 SE 20 V 20 KV</p>	<p>Temeljni cilj visokošolskega strokovnega študijskega programa Delovna terapija je usposobiti strokovnjaka, ki bo razumel človekovo delovanje na</p>

				<p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/dt/ZBORNIK/ŠtudijskiProgram_DT.pdf.</p>	<p>(posredni predmet) Ergonomija v življenjskem okolju (izbirni)–15 P 10 SE 20V (posredni predmet) Didaktika zdravstvene vzgoje (izbirni) – 20 P 25 V (posredni predmet) Aerobika in ostale oblike skupinske vadbe (izbirni) – 5 P 40 V (ciljni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/dt/ZBORNIK/ŠtudijskiProgram_DT.pdf.</p>	<p>področju skrbi za samega sebe, produktivnem področju in področju prostega časa, v kontekstu okolja. Diplomant delovne terapije bo sposoben samostojne izvedbe delovno terapevtskega procesa, kritičnega razmišljanja in analitičnega reševanja problemov, razumel bo osnove raziskovalnega dela in pomen letega za razvoj stroke ter poznal delovanje zdravstvenega in socialnega sistema v Sloveniji.</p>
Kompetence	Doseganje splošnih kompetenc: sposobnost uporabe znanja v praksi, sposobnost analize, sinteze in predvidevanja rešitev ter posledic,					

poklicnih profilov	sposobnost samoocenjevanja, učinkovitosti in uspešnosti izbranih metod in postopkov, sposobnost prilagajanja novim situacijam, sposobnost kooperativnega dela v skupini, obvladovanje komunikacijskih spretnosti, obvladovanje osnovnih raziskovalnih metod, postopkov in procesov ter razvoj kritične in samokritične presoje, etična refleksija in zavezanost profesionalni etiki, sposobnost pridobiti, upravljati in kritično presojati o informacijah, učne spretnosti, samostojno učenje na svojem poklicnem področju, pozitiven odnos in odgovornost za lastno vseživljenjsko učenje, avtonomnost v strokovnem delu. Kompetence so predstavljene tudi na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/dt/ZBORNIK/ŠtudijskiProgram_DT.pdf .					
7.	Univerza v Ljubljani, Zdravstvena fakulteta	Fizioterapija	I. bol. stopnja	Didaktika zdravstvene vzgoje (izbirni) – 20 P 25 V (posredni predmet) Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/ft/FT_predstaviveni_zbornikSLO2_2.pdf .	Biofizika z biomehaniko –70P 35V (posredni predmet) Funkcionalna anatomija in fiziologija gibalnega sistema–85P 35 V (posredni predmet) Kinezioterapija – 105 P 105 V (ciljni predmet) Didaktika zdravstvene vzgoje (izbirni) – 20 P 25 V (posredni predmet) Aerobika in ostale oblike skupinske vadbe (izbirni) – 5 P 40 V (ciljni predmet) Ergonomija (izbirni) – 20 P 25 V (ciljni predmet) Izbrane metode in tehnike kinezioterapije (izbirni) – 15 P 30 V (ciljni predmet) Vadba za izboljšanje mišične zmogljivosti (izbirni) - 15 P 30 V (ciljni predmet) Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/ft/FT_predstaviveni_zbornikSLO2_2.pdf .	Temeljni cilj študijskega programa Fizioterapija na prvi stopnji je izobraziti in usposobiti bodoče diplomante za: sposobnost uporabe teoretičnih znanj pri razvijanju, vzdrževanju in obnovi gibanja ter funkcijskih sposobnosti ljudi z omejenim, prizadetim ali okvarjenim gibanjem in/ali sposobnostjo zaradi boleznih ali poškodb, v vseh starostih

						<p>obdobjih; sposobnost uporabe teoretičnih znanj pri vzdrževanju in obnovi gibanja ter funkcijskih sposobnosti zdravih ljudi, v vseh starostnih obdobjih, z namenom ohranjanja in krepitve zdravja ter preprečevanja nastanka bolezni in poškodb; samostojno opravljanje dela in uresničevanje nalog s področja načrtovanja, organiziranja, vodenja, izvajanja in nadziranje fizioterapevtskega procesa na vseh ravneh zdravstvenega</p>
--	--	--	--	--	--	---

						<p>varstva; kritično razmišljanje in analitično reševanje problemov ter razumevanje osnov znanstvenoraziskovalnega pristopa; nadaljnje izobraževanje na drugi in tretji stopnji; ozaveščanje o učenju, strokovnem razvoju in razvijanju osebnostnega razvoja kot vseživljenjskem procesu; razumevanje socialnega in kulturnega okvira, v katerem deluje zdravstveno varstvo v Sloveniji.</p>
--	--	--	--	--	--	--

Kompetence poklicnih profilov	Doseganje splošnih kompetenc: sposobnost uporabe teoretičnih znanj pri razvijanju, vzdrževanju in obnovi gibanja ter funkcijskih sposobnosti ljudi z omejenim, prizadetim ali okvarjenim gibanjem in/ali sposobnostjo zaradi bolezni ali poškodbe, v vseh starostih obdobjih, sposobnost uporabe teoretičnih znanj pri vzdrževanju in obnovi gibanja ter funkcijskih sposobnosti zdravih ljudi, v vseh starostnih obdobjih, z namenom ohranjanja in krepitve zdravja ter preprečevanja nastanka bolezni in poškodb, samostojno opravljanje dela in uresničevanje nalog s področja načrtovanja, organiziranja, vodenja, izvajanja in nadziranje fizioterapevtskega procesa na vseh ravneh zdravstvenega varstva, kritično razmišljanje in analitično reševanje problemov, ter razumevanje osnov znanstvenoraziskovalnega pristopa, nadaljnje izobraževanje na drugi in tretji stopnji, ozaveščanje o učenju, strokovnem razvoju in razvijanju osebnostnega razvoja kot vseživljenjskem procesu, razumevanje socialnega in kulturnega okvira, v katerem deluje zdravstveno varstvo v Sloveniji. Kompetence so predstavljene tudi na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/ft/FT_predstavitveni_zbornikSLO2_2.pdf .					
8.	Univerza v Ljubljani, Zdravstve na fakulteta	Ortotika in protetika	I. bol. stopnja	Zdravstveno vzgojno izobraževanje–35 P 10S (posredni predmet) Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/op/ORTOTIKA_IN_PROTETIKA_PREDSTAVITVENI_ZBORNIK_2014_2015_novi.pdf .	Zdravstveno vzgojno izobraževanje – 35 P 10 S (posredni predmet) Specialna biomehanika – 90 P 45 V (posredni predmet) Ocenjevanje funkcije gibalnega sistema – 80 P 40 V 40 KU (ciljni predmet) Nadzor in upravljanje gibanja–55 P 15 S 20 V (ciljni predmet) Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/op/ORTOTIKA_IN_PROTETIKA_PREDSTAVITVENI_ZBORNIK_2014_2015_novi.pdf .	Diplomant pridobi znanje, veščine in miselnost za delovanje na področjih preventive, rehabilitacije, izdelave in aplikacije tehničnih pripomočkov ter pri izobraževanju, evalvaciji, raziskovanju in napredku stroke. Temeljni cilj je zaradi napredka tehnologije in povečane zahteve po

						restavraciji funkcionalnih sposobnosti telesno prizadetih oseb usposobiti diplomanta za individualno proizvodnjo ortopedskih pripomočkov ter ga vključiti v kompleksni sistem zdravstvenega varstva prebivalstva, v katerem bo sodeloval kot enakopraven član rehabilitacijskega tima in s tem prispeval k boljši kakovosti življenja.
Kompetence poklicnih profilov	Splošne in predmetno – specifične kompetence so dostopne na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/op/ORTOTIKA_IN_PROTETIKA_PREDSTAVITVENI_ZBORNIK_2014_2015_novi.pdf .					
9.	Univerza v	Radiološka terapija	I. bol. stopnja	Didaktika zdravstvene vzgoje (izbirni) – 20 P 25 LV	Didaktika zdravstvene vzgoje (izbirni) – 20 P 25 LV	Temeljni cilj visokošolskega

	Ljubljani, Zdravstve na fakulteta			<p>(posredni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/rt/1%20stopnja/predstavitveni_zbornik_2013_popravek_2014_2.pdf.</p>	<p>(posredni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/rt/1%20stopnja/predstavitveni_zbornik_2013_popravek_2014_2.pdf.</p>	<p>strokovnega študijskega programa Radiološka tehnologija je usposobiti strokovnjaka na vseh treh področjih radiološke tehnologije (diagnostična in intervencijska, nuklearnomedicinska in radioterapevtska tehnologija). Poleg vsebin s strokovnega radiološkotehnološkega področja in varstva pred ionizirajočimi sevanji so vanj vključene tudi vsebine, ki razvijejo ustrezen sodoben holistični pristop k pacientu.</p>
--	--	--	--	--	--	---

Kompetence poklicnih profilov		Splošne kompetence so dostopne na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/rt/1%20stopnja/predstavitveni_zbornik_2013_popravek_2014_2.pdf .				
10.	Univerza v Ljubljani, Zdravstvena fakulteta	Sanitarno inženirstvo	I. bol. stopnja	<p>Tehnologija in varnost živil – 60 P 45 LV 15 KV (posredni predmet)</p> <p>Gospodarjenje z odpadki – 45 P 15 S 30LV (posredni predmet)</p> <p>Tehnologija in tehnika pitnih in odpadnih voda – 45 P 15 S 15 LV (posredni predmet)</p> <p>Dobre prakse v živilski verigi (izbirni) – 30 P 15 S (posredni predmet)</p> <p>Prehrana z dietetiko (izbirni) – 30 P 15 LV (ciljni predmet)</p> <p>Javno zdravje (izbirni) – 30 P 15 SV (posredni predmet)</p> <p>Varnost in zdravje pri delu (izbirni) – 30 P 15 S (posredni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/rt/1%20stopnja/predstavitveni_zbornik_2013_popravek_2014_2.pdf.</p>	<p>Higiena in ergonomija dela – 45 P 30 KV (posredni predmet)</p> <p>Javno zdravje (izbirni) – 30 P 15 SV (posredni predmet)</p> <p>Varnost in zdravje pri delu (izbirni) - 30 P 15 S (posredni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/rt/1%20stopnja/predstavitveni_zbornik_2013_popravek_2014_2.pdf.</p>	Temeljni cilj programa je podati diplomantu znanje, veščine in miselnost za delovanje na higienskem, epidemiološkem in zdravstveno-ekološkem področju s ciljem usposobiti ga za obvladovanje higienskih procesov v delovnem in bivalnem okolju ter varovanje človeka pred škodljivimi vplivi okolja, varovanje okolja pred škodljivimi posegi človeka in

						izboljšanje kakovosti okolja za človekovo zdravje in blaginjo.
Kompetence poklicnih profilov		Splošne kompetence so dostopne na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/rt/1%20stopnja/predstavitveni_zbornik_2013_popravek_2014_2.pdf .				
1 1.	Univerza v Ljubljani, Zdravstvena fakulteta	Zdravstvena nega	II. bol. stopnja	<p>Sociologija promocije zdravja – 30 P 25 S (posredni predmet)</p> <p>Javnozdravstveni pristopi k obvladovanju bolezni srca in žilja (izbirni) – 30 P 30 S (posredni predmet)</p> <p>Teorija vzgoje za zdravje – 30 P 30 S (posredni predmet)</p> <p>Biokemijske osnove prehrane in presnove – 30 P 30 S (ciljni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/Zdravstvena_nega/03_Predstavitveni_zbornik_ZN2.pdf.</p>	<p>Sociologija promocije zdravja - 30 P 25 S (posredni predmet)</p> <p>Javnozdravstveni pristopi k obvladovanju bolezni srca in žilja (izbirni) – 30 P 30 S (posredni predmet)</p> <p>Teorija vzgoje za zdravje – 30 P 30 S (posredni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/Zdravstvena_nega/03_Predstavitveni_zbornik_ZN2.pdf.</p>	Cilj tega podiplomskega študijskega programa je zadovoljitev potreb po visoko usposobljenih medicinskih sestrah in drugih zdravstvenih delavcih, ki bodo izvajali najzahtevnejše naloge na področju zdravstvene nege, vodili negovalne time, se vključevali v zdravstvene in interdisciplinarne time, izvajali promocijo

						zdravja in zdravstveno vzgojno izobraževanje, se ukvarjali s pedagoško dejavnostjo in raziskovanjem.
Kompetence poklicnih profilov		Splošne, generične in predmetno – specifične kompetence so dostopne na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/Zdravstvena_nega/03_Predstavitveni_zbornik_ZN2.pdf .				
1 2.	Univerza v Ljubljani, Zdravstvena fakulteta	Fizioterapija	II. bol. stopnja	<p>Biokemijske osnove prehrane in Presnove (izbirni) – 30P, 30 SE (ciljni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku do dostopni na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/ft/predstavitveni_zbornik_2_stopnja_FT.pdf</p>	<p>Kineziologija hoje – 25P, 10 SV, 25 LV (ciljni predmet)</p> <p>Patokineziologija hoje – 40 P, 21 SV, 25 LV (ciljni predmet)</p> <p>Bioenergetika gibanja in vplivi delovnega okolja – 35P, 10 SV, 10 LV (ciljni predmet)</p> <p>Fizioterapija v športu (izbirni) – 50 P, 45 SV, 20 LV (ciljni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/ft/predstavitveni_zbornik_2_stopnja_FT.pdf</p>	Cilj študijskega programa je usposobiti diplomante za usmerjeno strokovno, organizacijsko in znanstveno reševanje problemov s področja fizioterapije, zadovoljitev potreb po visoko usposobljenih fizioterapevtih, ki bodo sposobni izvajati najzahtevnejše naloge s

						področja načrtovanja, organiziranja, vodenja, izvajanja in nadziranja fizioterapevtskega procesa na vseh ravneh zdravstvenega varstva, se vključevati v zdravstvene in interdisciplinarne time, ki bodo sposobni izvajati promocijo zdravja in zdravstveno vzgojno izobraževanje, se ukvarjati s pedagoško dejavnostjo in raziskovanjem.
Kompetence poklicnih profilov		Splošne kompetence so dostopne na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/ft/predstavitveni_zbornik_2_stopnja_FT.pdf .				
1 3.	Univerza v Ljubljani,	Sanitarno inženirstvo	II. bol. stopnja	Presnova, prehrana in dietetika (izbirni) – 20 P 25 S (ciljni predmet)		Temeljni cilji programa so podati magistru

	Zdravstve na fakulteta			<p>Napredne tehnike priprave pitnih voda (izbirni) – 15 P 15 S 15 SV (posredni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/si/Predstavitveni_zbornik_SI_II_04032014.pdf.</p>		<p>sanitarnega inženirstva znanje, veščine in miselnost za delovanje na higieniškem, epidemiološkem in zdravstveno-ekološkem področju, s ciljem usposobiti ga za obvladovanje higieniških procesov v delovnem in bivalnem okolju ter varovanje človeka pred škodljivimi vplivi okolja, varovanje okolja pred škodljivimi posegi človeka in izboljšanje kakovosti okolja za človekovo zdravje in blaginjo.</p>
--	------------------------------	--	--	--	--	---

Kompetence poklicnih profilov		Splošne kompetence so dostopne na: http://www2.zf.uni-lj.si/images/stories/datoteke/si/Predstavitveni_zbornik_SI_II_04032014.pdf .				
1 4.	Univerza v Mariboru, Fakulteta za zdravstvene vede	Zdravstvena nega	I. stopnja	<p>Promocija zdravja in zdravstvena vzgoja – 15P 30 SE 30 LV (posredni predmet) Vpliv okolja na varovanje zdravja (izbirni) – 15 P 30 SE (posredni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www.fzv.um.si/page/index.php?option=com_content&task=view&id=5186&Itemid=249 in na: https://aips.um.si/PredmetiBP5/main.asp.</p>	<p>Promocija zdravja in zdravstvena vzgoja - 15P 30 SE 30 LV (posredni predmet) Vpliv okolja na varovanje zdravja (izbirni) – 15 P 30 SE (posredni predmet)</p> <p>Ergonomski pristopi in varno delovno okolje v zdravstvu in zdravstveni negi (izbirni) - 15 P 30 SE (posredni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www.fzv.um.si/page/index.php?option=com_content&task=view&id=5186&Itemid=249 in na: https://aips.um.si/PredmetiBP5/main.asp.</p>	<p>Študijski program bo študentu omogočil:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pridobitev strokovnega znanja in znanja s področja kvalitativnih in kvantitativnih raziskovalnih metod, s katerimi bo lahko učinkovito izvajal na dokazih temelječo zdravstveno nego, - sposobnost reševanja zahtevnih strokovnih in delovnih problemov, - obvladovanje komuniciranja z bolnikom/ varovancem, s

						sodelavci v negovalnem in zdravstvenem timu in navzven z drugimi partnerji, - strokovno kritičnost in odgovornost, iniciativnost in samostojnost pri odločanju in vodenju zdravstvenega tima.
Kompetence poklicnih profilov	<p>Med splošnimi kompetencami prevladujejo etična refleksija in zavezanost profesionalni etiki, vključevanje organizacijskih znanj v podporo uspešnih poslovnih odločitev, načrtovanje in nadzor nad izvajanjem negovalnih aktivnosti, uporaba znanstveno raziskovalnih metod za raziskovanje na področju zdravstvene nege, uporaba modernih in informacijsko komunikacijskih tehnologij. Skladno s Seznamom poklicev v zdravstveni dejavnosti (Ur. l. RS št. 82/2004) bodo študenti pridobili naslednje kompetence: promocija zdravja, zdravstvena vzgoja in učenje za razumevanje povezav med načinom življenja in zdravja, razumevanje zdravstvenih problemov in procesov za krepitev, doseganje in ohranjanje zdravja, organiziranje, vodenje in nadziranje dejavnosti ter službe zdravstvene nege, vodenje negovalnega tima, izvajanje zdravstvene nege na podlagi negovalne anamneze, negovalne diagnoze in postavljenih ciljev zdravstvene nege, sodelovanje v procesu zdravljenja v okviru zdravstvenega tima ter izvajanje diagnostično terapevtskih programov, spremljanje izidov in učinkov intervencij zdravstvene nege in dokumentiranje, interdisciplinarno in multisektorsko povezovanje za zagotavljanje kakovostne obravnave bolnika, izvajanje zdravstvene nege v okviru nujne medicinske pomoči, pedagoško delo za obnavljanje lastnega kadra, raziskovalno delo v zdravstveni negi in zagotavljanje kakovosti. Skladno z Merili za akreditacijo visokošolskih zavodov in študijskih programov pridobi diplomant visoko strokovnega študijskega program 1. stopnje Zdravstvena nega naslednje predmetno specifične kompetence: poznavanje in razumevanje stroke zdravstvene nege in zgodovine oziroma razvoja zdravstvene nege, sposobnost reševanja konkretnih problemov z uporabo kvalitativnih in kvantitativnih znanstvenih metod, obvladanje teorije zdravstvene nege in prenos znanja v prakso in refleksije, razumevanje stroke in povezovanje z interdisciplinarnimi področji, razumevanje in uporaba metod kritičnega razmišljanja, pridobitev veščin in spretnosti izvajanja zdravstvene nege na specifičnih področjih, uporaba informacijsko-komunikacijske tehnologije in sistemov na določenem</p>					

strokovnem področju itd. Dostopno na: http://www.fzv.um.si/page/index.php?option=com_content&task=view&id=8903&Itemid=249 .						
1 5.	Univerza v Mariboru, Fakulteta za zdravstve ne vede	Zdravstve na nega	II. stopnja	<p>Promocija zdravja in primarno zdravstveno varstvo – 30 P 20 S 20 V (posredni predmet)</p> <p>Pomen prehrane za varovanje in krepitev zdravja (izbirni) – 30 P 30 S 30 V (posredni predmet)</p> <p>Javno zdravje (izbirni) – 30 P 30 S 30 V (posredni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www.fzv.um.si/page/index.php?option=com_content&task=view&id=84&Itemid=396.</p>	<p>Promocija zdravja in primarno zdravstveno varstvo – 30 P 20 S 20V (posredni predmet)</p> <p>Javno zdravje (izbirni) – 30 P 30 S 30 V (posredni predmet)</p> <p>Specifični ergonomski pristopi v zdravstvu in zdravstveni negi (izbirni) – 30 P 30S 50V (posredni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www.fzv.um.si/page/index.php?option=com_content&task=view&id=84&Itemid=396.</p>	Magistrski študijski program Zdravstvena nega 2. stopnja študentom omogoča poglobljanje znanja na širših strokovnih področjih, usposablja za iskanje novih virov znanja na strokovnem in znanstvenem področju, za uporabo znanstvenoraziskovalnih metod v širšem spektru problemov in v novih ali spremenjenih okoliščinah, prevzemanje odgovornosti za vodenje najzahtevnejših delovnih sistemov ter za

						razvijanje kritične refleksije, socialnih in komunikacijskih zmožnosti za vodenje skupinskega dela.
Kompetence poklicnih profilov	Sposobnost preučevati sodobne teorije, ki opredeljujejo naravo znanja na teoretičnem in praktičnem področju zdravstvene nege in razpravljati o njeni relevantnosti in uporabi v klinični praksi, obravnavati vsebino in uporabo modelov zdravstvene nege in preučevati koncepte, povezane z umetnostjo in znanostjo zdravstvene nege, opisati načela in uporabo raziskovanja v zdravstveni negi in kritično oceniti raziskovalno literaturo glede na posamezni vidik klinične prakse zdravstvene nege, preučevati koncepte, povezane s teorijo in prakso managementa in obravnavati uporabo teorije managementa v zdravstveni negi in zdravstvenem in socialnem varstvu, preučevati načela in metode za izboljšanje kakovosti in obravnavati uporabo teh načel v zdravstveni negi in zdravstvenem in socialnem varstvu, preučevati naravo sprememb in uporabo teorije sprememb v zdravstveni negi in zdravstvenem in socialnem varstvu, preučevati epistemologijo in ontologijo ter povezati študij filozofije z znanjem in prakso zdravstvene nege, preučevati etično razsežnost človekovih ravnanj in obravnavati uporabo teorij morale na teoretičnem in praktičnem področju zdravstvene nege, razpravljati o glavnih načelih behaviorističnih, kognitivističnih in humanističnih teorij učenja in razpravljati o uporabi teh teorij pri poučevanju in pri preverjanju ter ocenjevanju znanja, preučevati sodobna vprašanja v profesionalni praksi in obravnavati njihov pomen in uporabo v praksi zdravstvene nege. Dostopno na: http://www.fzv.um.si/page/index.php?option=com_content&task=view&id=8877&Itemid=396 .					
1 6.	Univerza v Mariboru, Fakulteta za zdravstvene vede	Management v zdravstvu in socialnem varstvu	II. stopnja	Vplivi okolja na zdravje – 30 P (posredni predmet) Temeljni vidiki epidemiologije kot osnova za načrtovanje (izbirni) – 25 P (posredni predmet) Zdravje, zdravstveno varstvo in zdravstveno zavarovanje (izbirni) – 25 P (posredni predmet) Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www.fzv.um.si/page/index.php?option	Vplivi okolja na zdravje – 30 P (posredni predmet) Temeljni vidiki epidemiologije kot osnova za načrtovanje (izbirni) – 25 P (posredni predmet) Zdravje, zdravstveno varstvo in zdravstveno zavarovanje (izbirni) – 25 P (posredni predmet) Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www.fzv.um.si/page/index.php?option=com	Na magistrskem študijskem programu 2. stopnje Management v zdravstvu in socialnem varstvu študent pridobi poglobljena znanja na širših

				=com_content&task=view&id=3158&Itemid=248.	content&task=view&id=3158&Itemid=248.	<p>strokovnih področjih, usposobljenost za iskane novih virov znanja na strokovnem in znanstvenem področju, za uporabo znanstvenoraziskovalnih metod v širšem spektru problemov in v novih ali spremenjenih okoliščinah, prevzemanje odgovornosti za vodenje najzahtevnejših delovnih sistemov ter za razvijanje kritične refleksije, socialnih in komunikacijskih zmožnosti za vodenje skupinskega dela. Obvezen sestavni del teh</p>
--	--	--	--	--	---	--

						programov so projektne naloge v delovnem okolju oz. temeljne, aplikativne ali razvojno raziskovalne naloge.
Kompetence poklicnih profilov		<p>Predmetno specifične kompetence: sposobnost razumevanja organiziranosti zdravstvenih in socialnih zavodov, spoznavanje novih vlog managerjev (formalna avtoriteta, medosebni odnosi, informacijska vloga, odločitvena vloga) ter spoznavanje novih metod dela, sposobnost razumevanja managementskih procesov, poznavanje managementskih funkcij in ekonomike v zdravstvenih in socialnih zavodih, sposobnost uporabe informacijskih sistemov in informacijsko komunikacijske tehnologije za uspešno in učinkovito vodenje in upravljanje ter za sprejemanje odločitev, sposobnost ravnanja z ljudmi in upravljanja z vsemi drugimi viri pri tem pa upoštevanje ekonomskih zmožnosti zdravstvenih in socialnih zavodov, razumevanje vplivov okoljskih dejavnikov na zdravje ljudi in zaposlenih ter vpliv drugih dejavnikov na sistem zdravstvenega in socialnega varstva, sposobnost načrtovanja in organiziranja delovanja zdravstvenih in socialnih zavodov na osnovi prepoznavanja epidemioloških stanj, sposobnost upoštevanja etičnih vidikov pri vodenju in upravljanju ter pri organiziranju dela v zdravstvenih in socialnih zavodih, sposobnost ocenjevanja, zagotavljanja in izboljševanja kakovosti v zdravstvenih in socialnih zavodih ter poznavanje evropskih in nacionalnih usmeritev za razvoj kakovosti in razumevanje pravne ureditve kot osnove za organiziranje in delovanje zdravstvenih in socialnih zavodov. Kompetence so dostopne na: http://www.fzv.um.si/page/index.php?option=com_content&task=view&id=8892&Itemid=248.</p>				
1 7.	Univerza v Mariboru, Fakulteta za zdravstvene vede	Smer Preventivna prehrana in klinična dietetika V okviru Zdravstvene nege, II. stopnja	II. stopnja	Sestava in kakovost živil – 15 P 10 S 20 SV (ciljni predmet) Patofiziologija prehrane - 15 P 10 S 20 SV (ciljni predmet) Preventivna prehrana – 30 P 10 S 20 SV (ciljni predmet) Promocija zdravja in primarno zdravstveno varstvo – 30 P 30 S – izbirni predmet (posredni predmet) Prehrana človeka – 30 P 10 S 20 SV		Študij traja 2 leti (120 ECTS), študent pridobi znanja na področju prehrane in klinične dietetike.

			<p>(ciljni predmet) Klinična prehrana - 30 P 10 S 20 SV</p> <p>(ciljni predmet) Alternativne oblike prehranjevanja – 10 P 10 S 20 SV – izbirni predmet</p> <p>(ciljni predmet) Prehrana in javno zdravje 10 P 10 S 20 SV – izbirni predmet</p> <p>(ciljni predmet) Prehrana dojenčkov, otrok in mladostnikov 10 P 10 S 20 SV – izbirni predmet</p> <p>(ciljni predmet) Prehrana v obdobju starosti - 10 P 10 S 20 SV – izbirni predmet</p> <p>(ciljni predmet) Prehrana vrhunškega športnika - 10 P 10 S 20 SV – izbirni predmet</p> <p>(ciljni predmet) Motnje hranjenja - 10 P 10 S 20 SV – izbirni predmet</p> <p>(ciljni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www.fzv.um.si/page/index.php?option=com_content&task=view&id=13486&Itemid=426.</p>		
Kompetence poklicnih profilov	Splošne kompetence: razvijanje znanja in spretnosti v prehranski znanosti, dietetiki in klinični prehrani ter na področju vedenjskih ved, ki tvorijo osnovo za certifikacijo dietetikov in za delo v zdravstvu, spoznati prehrano bolnika, oziroma razlike med prehrano zdravega in bolnega človeka, oceniti stanje prehranjenosti in načine prehrane bolnika ter metode za predpisovanje diet, prepoznavanje, kritično analiziranje in izboljšanje prehranjevalnih navad (prehranska terapija za različne bolezni in tudi v okviru preventivnega zdravstvenega varstva, ki temelji na raziskavah in dokazanih izkušnjah), sposobnost svetovanja in izobraževanja ciljnih skupin in posameznikov, sposobnost izbire				

<p>najprimernejših orodij za spremembo življenjskega sloga, sposobnost za samostojno delo in predlaganje izboljšav v zvezi z vidiki načrtovanja prehrane, priprave obrokov, živilske tehnologije, kulture, sociale, psihologije prehrane, okolja in gospodarstva, sposobnosti, ki temelji na fizioloških in kliničnih podlagah, raziskovanju, spremljanju in dokumentiranju, usposobljenost študenta za samostojno-raziskovalno delo, etična refleksija in zavezanost profesionalni etiki. Predmetno specifične kompetence: spoznajo osnovne procese v prehrambeni tehnologiji in njihove uporabe v procesnem inženirstvu, kot tudi procesov za proizvodnjo nekaterih proizvodov prehrambene industrije, spoznajo temelje integracije in regulacije metaboličnih procesov v celicah in tkivih, pridobijo osnove za razumevanje patofizioloških stanj človeka pri nekaterih najpogostejših presnovnih in prebavnih motnjah, spoznajo načela preventivne prehrane za ohranjanje in krepitev zdravja; preventivno prehrano pred ključnimi boleznimi sodobnega časa: rakom, srčno-žilno boleznijo, debelostjo, sladkorno boleznijo ter spoznajo optimalno prehrano v različnih življenjskih obdobjih, spoznajo temelje zdrave prehrane za ohranjanje in krepitev zdravja in veščine, promocijo zdravega načina prehranjevanja in načrtovanja uravnotežene prehrane v praksi v posameznih življenjskih obdobjih, značilnosti priporočenega načina prehranjevanja za posamezne starostne skupine in posebne prehranske potrebe ter tveganja in bolezni povezane z neustrezno prehrano, so sposobni oceniti stanje prehranjenosti bolnika, prepoznajo osnovne simptome, poznajo diagnostične postopke in principe zdravljenja bolezni ter najprimernejšo obliko prehrane pri določeni bolezni vključno z vsemi oblikami umetne prehrane, sposobnost izvesti najpogostejše hitre teste za spremljanje zdravljenja, tudi s hrano, svetovanje pacientom in drugim uporabljati rezultate biokemičnih analiz biološkega materiala pacientov in drugih, osvojijo znanja iz infekcijskih bolezni, še posebej tistih povezanih z varnostjo hrane v prehrambeni verigi, spoznajo različne vrste alternativnih oblik prehranjevanja – komplementarne oblik prehranjevanja, njihove značilnosti ter vplive na zdravje, sposobnost ugotavljanja okoljskih ter drugih psihosocialnih dejavnikov tveganja v povezavi s prehrano na populacijski ravni, poznavanje ekonomiko zdravstva z vidika preventivne prehrane, spoznajo osnovne vsebine s področja javnega zdravja, kar jim bo omogočilo oblikovanje širšega pogleda pri spremljanju ostalih učnih vsebin ter razumevanje prepletenosti različnih dejavnikov tveganja, različnih okolij ter lastnosti posameznika pri patogenezi posameznih bolezni, kot tudi pomena širšega socialnega okolja pri zagotavljanju pogojev za ohranitev in povrnitev zdravja, spoznajo osnovna teoretična načela rasti in razvoja otroka, prehranskih potreb otrok v določenih starostnih obdobjih, prehranskih smernic in prehranske obravnave dojenčkov, otrok in adolescentov, osnov parenteralne in enteralne prehrane pri otrocih ter spoznajo prehranske smernice in obravnave posameznih skupin kroničnih pediatričnih bolnikov, poznavanje in prepoznavanje problemov vezanih na prehrano v obdobju staranja - glede na njihove specifične potrebe, razumevanje preventivne prehrane z vidika dejavnikov tveganja pojavnosti obolenj ter promocija in izobraževanje zdravega prehranjevanja za starejše, spoznajo temelje prehrane športnika za ohranjanje in krepitev zdravja in veščine, kako pristopiti k promociji zdravega načina prehranjevanja in načrtovanja uravnotežene prehrane v praksi v posameznih življenjskih obdobjih, pridobijo teoretično in praktično znanje in veščine potrebne za obravnavo posameznih motenj hranjenja. Dostopno na: http://www.fzv.um.si/page/index.php?option=com_content&task=view&id=13482&Itemid=426.</p>						
1 8.	Univerza na Primorske	Zdravstve na nega	I. stopnja	Promocija zdravja in metodika zdravstvene vzgoje – 30 P 30 KU (posredni predmet)	Promocija zdravja in metodika zdravstvene vzgoje – 30 P 30 KU (posredni predmet)	Študijski program Zdravstvena

	mFakulteta za vede o zdravju			<p>Javno zdravje – 30 P 15 SV (posredni predmet)</p> <p>Motnje hranjenja (izbirni) – 10 P 10 S 10 SV (ciljni predmet)</p> <p>Patofiziologija prehrane (izbirni) – 35 P (ciljni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www.fvz.upr.si/sl/bodoci-student/zdravstvena-nega#.</p>	<p>Javno zdravje – 30 P 15 SV (posredni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www.fvz.upr.si/sl/bodoci-student/zdravstvena-nega#.</p>	<p>nega je usklajen z Direktivo za regulirane poklice 2005/36/ES in 2013/55/EU, pa tudi s smernicami Bolonjske deklaracije. Oba sistema dajeta trden okvir študijskega programa Zdravstvena nega, v katerem je točno določeno razmerje med teorijo in prakso ter med naravoslovnimi, družboslovnimi ter specifičnimi predmeti zdravstvene nege.</p>
Kompetence poklicnih profilov		Kompetence so dostopne v brošuri na: http://www.fvz.upr.si/sl/sites/default/files/predlog_brosure_zadnja_0.pdf .				
1	Univerza	Prehransk	I.	Uvod v javno zdravje – 50 P 20 S	Uvod v javno zdravje – 50 P 20 S	Študijski

9.	na Primorske mFakulteta za vede o zdravju	o svetovanje - dietetika	stopnja	<p>(posredni predmet) Predelava živil – 40 P 12 S 10 LV 10 TV (ciljni predmet) Didaktika v dietetiki – 25 P 12 SV (ciljni predmet) Kakovost in nadzor nad kakovostjo in varnostjo živil – 20 P 5 S 12 LV (ciljni predmet) Prehranjevanje in gibanje (osnove energijsko hranilnega ravnotežja) – 45 P 10 S 20 LV (ciljni predmet) Prehrana in življenjski slog v različnih življenjskih obdobjih – 40 P 20 SV 15 EV (ciljni predmet) Organizacija in tehnologije pri pripravi hrane – 65 P 20 S 30 LV (ciljni predmet) Dietetika – 25 P 15 S (ciljni predmet) Patofiziologija prehrane – 35 P (ciljni predmet) Klinična prehrana I – 45 P 15 S 15 KV (ciljni predmet) Klinična prehrana II - 45 P 15 S 15 KV (ciljni predmet) Alternativni načini prehranjevanja (izbirni) – 20 P 10 S (ciljni predmet) Motnje hranjenja (izbirni) – 10 P 10 S 10 SV (ciljni predmet)</p>	<p>(posredni predmet) Prehranjevanje in gibanje (osnove energijsko hranilnega ravnotežja) – 45 P 10 S 20 LV (ciljni predmet) Promocija zdravja in metodika zdravstvene vzgoje (izbirni) – 30 P 30 KU (posredni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www.fvz.upr.si/node/4#.</p>	<p>program je pripravljen skladno s standardom poklica Evropski dietetik, ki ga je junija 2005 sprejel EFAD z namenom zagotavljanja mobilnosti tega strokovnjaka. Študijski program razvija kakovosten, profesionalni kader, ki zna osveščati javnost in določene ciljne skupine prebivalstva o pomenu in načinu zdravega načina prehranjevanja za zdravje, o varnosti hrane, o varovanju in krepitvi zdravja nasploh. Prav tako so dietetiki</p>
----	---	--------------------------	---------	--	--	---

				<p>Promocija zdravja in metodika zdravstvene vzgoje (izbirni) – 30 P 30 KU (posredni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www.fvz.upr.si/node/4#.</p>		<p>tisti, ki lahko bistveno pripomorejo k hitrejšemu okrevanju in boljšemu počutju bolnikov med in po preboleli bolezni.</p>
Kompetence poklicnih profilov		Kompetence so dostopne v brošuri na: http://www.fvz.upr.si/sl/sites/default/files/predlog_brosure_zadnja_0.pdf .				
20.	Univerza na Primorskem Fakulteta za vede o zdravju	Zdravstvena nega	II. stopnja	<p>Javno zdravje in organiziranje zdravstvenega skrbstva – 20 P 15 S (posredni predmet)</p> <p>Promocija zdravja in zdravstvena nega – 9 ECTS, podatki po urah niso dostopni (posredni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www.fvz.upr.si/node/259.</p>	<p>Javno zdravje in organiziranje zdravstvenega skrbstva – 20 P 15 S (posredni predmet)</p> <p>Promocija zdravja in zdravstvena nega – 9 ECTS, podatki po urah niso dostopni (posredni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www.fvz.upr.si/node/259.</p>	<p>Magistrski podiplomski študijski program Zdravstvena nega je nadgradnja visokošolskega strokovnega študijskega programa Zdravstvena nega, usklajenega z evropskimi direktivami EU 77/452, EU 77/453 in 2005/36/ES. Študenti se</p>

						usposobijo za iskanje novih virov znanja na strokovnem in znanstvenem področju, prevzemanje odgovornosti za vodenje zahtevnih sistemov v zdravstvu in zdravstveni negi in za razvijanje kritične refleksije ter socialnih in komunikacijskih zmožnosti za vodenje skupinskega dela. Poleg obveznih predmetov študijskega programa, namenjenih usposabljanju diplomiranih medicinskih sester in diplomiranih
--	--	--	--	--	--	---

						zdravstvenikov za izvajanje zahtevnejših strokovnih nalog zdravstvene nege, program vsebuje tudi izbirne module. Študent lahko izbere celoten modul ali posamezne predmete po posvetu s tutorjem.
Kompetence poklicnih profilov		Kompetence so dostopne v brošuri na: http://www.fvz.upr.si/sl/sites/default/files/predlog_brosure_zadnja_0.pdf .				
2 1.	Univerza na Primorske Fakulteta za vede o zdravju	Dietetika	II. stopnja	Patofiziologija prehrane – 60 P (ciljni predmet) Klinična dietetika – 80 P 30 SV (ciljni predmet) Dietetika v javnem zdravju – 30 P 30 SV (ciljni predmet) Nutricevtika – 30 P 15 S (ciljni predmet) Raziskovanje v dietetiki - 30 P 15 S (ciljni predmet) Predelava živil in tehnologija pri pripravi hrane (izbirni) – 45 P 15 SV (ciljni predmet)		Magistrski študijski program Dietetika izobražuje diplomanta za pridobitev kompetenc, kakor so določene v dokumentu Evropski izobraževalni in poklicni

			<p>Prehrana in dietetika (izbirni) – 45 P 15 LV (ciljni predmet)</p> <p>Prehrana in možgani (izbirni) – 45 P 15 S (ciljni predmet)</p> <p>Prehranska oskrba otrok in mladostnikov (izbirni) – 30 P 15 S 15 SV (ciljni predmet)</p> <p>Podatki o predmetniku so dostopni na: http://www.fvz.upr.si/node/260</p>		<p>standardi za Dietetike, ki jih je izdala EFAD (European Federation of the Associations of Dietitians). Diplomant bo pridobil temeljno znanje o prehrani, podprto z vsebinami kliničnih predmetov (dietna terapija, nutricevtika, nutrigenomika, idr). Študij vključuje tudi področja družboslovnih znanosti (psihologija prehranjevanja, znanje tujega jezika idr.) in študija raziskovalnih metod. Študij zaokrožuje obvezno</p>
--	--	--	---	--	--

						usposabljanje v delovnem okolju, kar omogoča študentu prenos znanstvenih spoznanj v prakso. Namen študijskega programa je izobraziti strokovnjake dietetike, ki bodo delovali kot prehranski svetovalci zdravih in obolelih posameznikov ter skupin.
Kompetence poklicnih profilov		Kompetence so dostopne v brošuri na: http://www.fvz.upr.si/sl/sites/default/files/predlog_brosure_zadnja_0.pdf .				
2 2.	Univerza na Primorske Fakulteta za vede o zdravju	Management trajnostnega razvoja	II. stopnja	Varstvo narave in trajnostno kmetijstvo – 30 P 15 V (posredni predmet) Varnost in kakovost hrane (izbirni) – 30 P 6 S (ciljni predmet) Trajnostno upravljanje kmetijskega prostora (izbirni) – 24 P 6 S (posredni predmet)		Študijski program skupaj izvajajo Fakulteta za management, Fakulteta za humanistične študije, Fakulteta za vede o

				<p>Predmetnik je dostopen na: http://www.fvz.upr.si/sl/sites/default/files/MTR2014.pdf.</p>		<p>zdravju in Fakulteta za turistične študije. Temeljni cilji študijskega programa je izobraziti in usposobiti diplomanta za:</p> <ul style="list-style-type: none"> - razumevanje širšega gospodarskega, družbenega in naravnega okolja ter globalizacijskih procesov z vidika izbranega področja študija, - razumevanje systemske povezanosti med različnimi vidiki in problemi trajnostnega razvoja - samostojno razvojno-raziskovalno in strokovno delo, - poglobljeno
--	--	--	--	---	--	--

						<p>razumevanje, raziskovanje in aplikacijo novih metod načrtovanja, organiziranja, vodenja in nadziranja v organizacijah z upoštevanjem potreb trajnostnega razvoja,</p> <ul style="list-style-type: none"> - kritično razmišljanje in analitično razreševanje najzahtevnejših interdisciplinarnih problemov, povezanih s trajnostnim razvojem, - kritično presojanje managerskih odločitev z vidika družbene odgovornosti organizacij.
Kompetence	Razumevanje širšega gospodarskega, družbenega in naravnega okolja ter globalizacijskih procesov z vidika izbranega področja študija,					

poklicnih profilov		razumevanje sistemske povezanosti med različnimi vidiki in problemi trajnostnega razvoja, samostojno razvojno-raziskovalno in strokovno delo, poglobljeno razumevanje, raziskovanje in aplikacijo novih metod načrtovanja, organiziranja, vodenja in nadziranja v organizacijah z upoštevanjem potreb trajnostnega razvoja, kritično razmišljanje in analitično razreševanje najzahtevnejših interdisciplinarnih problemov povezanih s trajnostnim razvojem, kritično presojanje managerskih odločitev z vidika družbene odgovornosti organizacij. Dostopno na: http://www.fzj.si/si/mainmenu/studijski-programi-2/studijski-program-druge-stopnje-zdravstvena-nega/kompetence-in-sposobnosti/ .				
2 3.	Fakulteta za zdravstvene vede Novo mesto	Zdravstvena nega	I. stopnja	<p>Didaktika zdravstvene vzgoje in promocija zdravja – 45 P 30 SV 30 KP (posredni predmet)</p> <p>Higiena z ekologijo in zdrava prehrana – 45 P 15 SV 40 KP (ciljni predmet)</p> <p>Dietetika – 30 P 30 SV 15 KP (ciljni predmet)</p> <p>Zdravstvena vzgoja za zdrav slog življenja (izbirni) – 45 P 30 SV 15 KP (posredni predmet)</p> <p>Predmetnik je dostopen na: http://fzv.vsnm.si/uploads/VSZ_pripone/Pedagoski_proces/cistopis_predmetnik_4_10_2010.pdf.</p>	<p>Didaktika zdravstvene vzgoje in promocija zdravja – 45 P 30 SV 30 KP (posredni predmet)</p> <p>Predmetnik je dostopen na: http://fzv.vsnm.si/uploads/VSZ_pripone/Pedagoski_proces/cistopis_predmetnik_4_10_2010.pdf.</p>	Diplomirana medicinska sestra/diplomiran i zdravstvenik bo usvojil/-a znanje ter razvil/-a veščine potrebne za kvalitetno in odgovorno izvajanje zdravstvene nege. Usposobil/-a se bo za načrtovanje, izvajanje in evalviranje procesov ter aktivnosti v svojem poklicnem okolju. Pridobil/-a bo znanje za izvajanje

						pedagoške dejavnosti pri promociji zdravja in preventivnem preprečevanju bolezni. Razvil/-a bo komunikacijske, organizacijske in upravljalne sposobnosti za delovanje v timu ter pridobila potrebno ekonomsko znanje za racionalno in učinkovito strokovno delo.
Kompetence poklicnih profilov		Temeljni cilji in kompetence so dosegljivi na: http://fzv.vs-nm.si/uploads/VSZ_pripone/Pedagoski_proces/cistopis_1_stopnja_zn_2010.pdf .				
2 4.	Fakulteta za zdravstvene vede Novo mesto	Vzgoja in menedžment v zdravstvu	II. stopnja	Javno zdravje in modeli organiziranja zdravstvene službe – 15 P 30 V (posredni predmet) Vzgoja za zdravje - 15 P 30 V (posredni predmet) Zdrava prehrana (izbirni) – 15 P 30 V (ciljni predmet) Predmetnik je dostopen na: http://fzv.vs-		Magistrski študijski program omogoča poglobljanje znanja na širših strokovnih področjih, usposabljanje za iskanje novih

				nm.si/uploads/VSZ_pripone/Pedagoski_proces/vsz_mag_vzgoja_in_menedzment.pdf		virov znanja na strokovnem in znanstvenem področju, za uporabo znanstveno-raziskovalnih metod v širšem spektru problemov in novih ali spremenjenih okoliščinah, prevzemanje odgovornosti za vodenje najzahtevnejših delovnih sistemov ter za razvijanje kritične refleksije, socialnih in komunikacijskih zmožnosti za vodenje timskega dela. Obvezen sestavni del programa so temeljne, aplikativne ali
--	--	--	--	--	--	--

						razvojne raziskovalne naloge.
Kompetence poklicnih profilov		Splošne in predmetno specifične kompetence so dosegljive na: http://fzv.vsnm.si/uploads/VSZ_pripone/Pedagoski_proces/vsz_mag_vzgoja_in_menedzment.pdf .				
2 5.	Visoka zdravstve na šola v Celju	Zdravstve na nega	I. stopnja	<p>Promocija zdravja in načela poučevanja – 60 kontaktnih ur (4 ECTS) (posredni predmet)</p> <p>Javno zdravje - 45 kontaktnih ur (3 ECTS) (posredni predmet)</p> <p>Prehrana in dietetika – 45 kontaktnih ur (3 ECTS) (ciljni predmet)</p> <p>Predmetnik je dostopen na: http://www.vzsce.si/si/studijski-program/predmetnik.</p>	<p>Promocija zdravja in načela poučevanja – 60 kontaktnih ur (4 ECTS) (posredni predmet)</p> <p>Javno zdravje - 45 kontaktnih ur (3 ECTS) (posredni predmet)</p> <p>Varno delovno okolje v zdravstveni negi (izbirni) – 45 kontaktnih ur (3 ECTS) (posredni predmet)</p> <p>Predmetnik je dostopen na: http://www.vzsce.si/si/studijski-program/predmetnik.</p>	<p>Dodiplomski visokošolski strokovni program Zdravstvena nega traja tri leta (180 KT) in izobrazuje za strokovni naslov diplomirana medicinska sestra (VS)/diplomirani zdravstvenik (VS). Študijski program se izvaja kot izredni študij, prilagojen zaposlenim študentom. Visokošolski strokovni študijski program Zdravstvena nega je sodoben</p>

						študijski program, izdelan skladno z določili direktive EU za regulirane poklice (2005/36/ES in 2013/55/EU) ter smernicami Bolonjske deklaracije.
Kompetence poklicnih profilov		<i>Niso objavljene na spletni strani.</i>				
2 6.	Alma Mater Europaea	Zdravstvena nega	I. stopnja	<p>Metodika zdravstvene vzgoje in promocija zdravja (3 ECTS) (posredni predmet)</p> <p>Javno zdravje (3 ECTS) (posredni predmet)</p> <p>Predmetnik je dostopen na: http://www.almamater.si/zdravstvena-nega-c4#program in na : http://www.almamater.si/upload/userfiles/files/Zborniki/ZBORNIK%20-%20ZDRAVSTVENA%20NEGA%20-%20VS.pdf.</p>	<p>Metodika zdravstvene vzgoje in promocija zdravja (3 ECTS) (posredni predmet)</p> <p>Javno zdravje (3 ECTS) (posredni predmet)</p> <p>Predmetnik je dostopen na: http://www.almamater.si/zdravstvena-nega-c4#program in na: http://www.almamater.si/upload/userfiles/files/Zborniki/ZBORNIK%20-%20ZDRAVSTVENA%20NEGA%20-%20VS.pdf</p>	<p>Visokošolski strokovni študijski program za diplomirane medicinske sestre/ diplomirane zdravstvenike temelji na: poklicni kvalifikaciji, ki jo predpisujejo sektorske direktive EU, načelih evropskega visokega šolstva</p>

						<p>(Bolonjska deklaracija), potrebah slovenske populacije po visoko izobraženih medicinskih sestrah, v praksi potrjenem znanju in spretnostih nosilk/nosilcev stroke zdravstvene nege, ciljnih strategije Svetovne zdravstvene organizacije »Zdravje za vse do leta 2000« in »Zdravje za vse za 21. stoletje«, sklepov 1. konference o zdravstveni negi na Dunaju leta 1988 in Münchenski deklaraciji iz leta 2000. Cilj</p>
--	--	--	--	--	--	--

						študijskega programa je izobraziti diplomirane medicinske sestre/zdravstvenike, ki bodo sposobni izvajati sodobno zdravstveno nego na vseh nivojih zdravstvene dejavnosti.
Kompetence poklicnih profilov		Kompetence so dostopne na: http://www.almamater.si/upload/userfiles/files/Zborniki/ZBORNIK%20-%20ZDRAVSTVENA%20NEGA%20-%20VS.pdf .				
2 7.	Alma Mater Europaea	Fizioterapija	I. stopnja		<p>Biomehanika – 5 ECTS (posredni predmet)</p> <p>Klinična kineziologija – 5 ECTS (ciljni predmet)</p> <p>Športne aktivnosti invalidnih oseb (izbirni) – 5 ECTS (ciljni predmet)</p> <p>Predmetnik je dostopen na: http://www.almamater.si/upload/userfiles/files/Zborniki/ZBORNIK%20FIZIOTERAPIJA.pdf.</p>	Cilj študijskega programa Fizioterapija je oblikovanje diplomanta, katerega znanje in sposobnosti ustrezajo potrebam prebivalstva in hkrati zagotavljajo nadaljnji razvoj stroke. Temeljni

						<p>cilji programa so: opravljanje medicinske rehabilitacije v sklopu posameznih, rehabilitacijskih timov vključujoč izboljšavo zdravja, edukacijo bolnikov in družin, preprečevanje bolezni in direktno pomoč obolelim in onesposobljenim ljudem vseh starosti v zdravstvenih ustanovah, rehabilitacijskih centrih in širši skupnosti, opravljanje zdravstveno vzgojnih aktivnosti, popolnoma enakopravno</p>
--	--	--	--	--	--	---

						delovanje v zdravstvenem timu, izvajanje edukacije in nadzora bodočih fizioterapevtov – mentorstvo, opravljanje raziskovalne dejavnosti.
Kompetence poklicnih profilov		Kompetence so dostopne na: http://www.almamater.si/upload/userfiles/files/Zborniki/ZBORNIK%20FIZIOTERAPIJA.pdf .				
2 8.	Alma Mater Europaea	Socialna gerontologija	I. stopnja	Zdravje, bolezni, staranje – 6 ECTS (posredni predmet) Predmetnik je dostopen na: http://www.almamater.si/upload/userfiles/files/Zborniki/ZBORNIK%20SOCIALNA%20GERONTOLOGIJA%20-%20VS.pdf	Zdravje, bolezni, staranje – 6 ECTS (posredni predmet) Motivacija za interesne dejavnosti in ohranjanje aktivnosti – 3 ECTS (ciljni predmet) Organizacija prostega časa: novi pristopi k organizaciji časa – 6 ECTS (ciljni predmet) Organizacija prostega časa: rekreacijski športni program – 6 ECTS (ciljni predmet) Predmetnik je dostopen na: http://www.almamater.si/upload/userfiles/files/Zborniki/ZBORNIK%20SOCIALNA%20GERONTOLOGIJA%20-%20VS.pdf .	Program Socialna gerontologija je akreditiran za potrebe izobraževanja in usposabljanja visoko strokovnega kadra na področju gerontoloških in storitvenih dejavnosti. Pri razvoju strokovnih delavcev je

						posebna pozornost posvečena razvoju njihovih kompetenc, storitev potrebnih za obvladovanje in razvoj dobrih, kvalitetnih rešitev na področju socialno gerontoloških študij.
Kompetence poklicnih profilov		Kompetence so dostopne na: http://www.almamater.si/upload/userfiles/files/Zborniki/ZBORNIK%20-%20SOCIALNA%20GERONTOLOGIJA%20%20-%20VS.pdf .				
2 9.	Alma Mater Europaea	Zdravstvene vede	II. stopnja	Javno zdravje – 5 ECTS (posredni predmet) Vzgoja za zdrav življenjski slog – 5 ECTS (posredni predmet) Predmetnik je dostopen na: http://www.almamater.si/upload/userfiles/files/Zborniki/ZBORNIK%20-%20ZDRAVSTVENE%20VEDE.pdf .	Javno zdravje – 5 ECTS (posredni predmet) Vzgoja za zdrav življenjski slog – 5 ECTS (posredni predmet) Predmetnik je dostopen na: http://www.almamater.si/upload/userfiles/files/Zborniki/ZBORNIK%20-%20ZDRAVSTVENE%20VEDE.pdf .	Na študijskem programu Zdravstvene vede študenti poglobijo znanje s področja zdravstvenih ved, usposobijo se za iskanje novih virov znanja na strokovnem in znanstvenem področju, usposobijo se za

						<p>prevzemanje odgovornosti, za vodenje zahtevnih sistemov v zdravstvu in za razvijanje kritične refleksije</p> <p>ter</p> <p>socialnih in komunikacijskih zmožnosti za vodenje skupinskega dela. Študijski program se vertikalno in horizontalno povezuje z obstoječim študijskim programom prve stopnje Zdravstvena nega in Fizioterapija. S tem je omogočeno kandidatom, da nadgradijo svoje znanje in gradijo</p>
--	--	--	--	--	--	---

						vertikalno izobraževanje na področju zdravstvenih ved.
Kompetence poklicnih profilov		Kompetence so objavljene na: http://www.almamater.si/upload/userfiles/files/Zborniki/ZBORNIK%20-%20ZDRAVSTVENE%20VEDE.pdf .				
3 0.	Alma Mater Europaea	Socialna gerontologija	III. stopnja	<p>Kvaliteta življenja v starosti (izbirni) – 10 ECTS (posredni predmet)</p> <p>Predmetnik je dostopen na: http://www.almamater.si/upload/userfiles/files/Zborniki/ZBORNIK%20-%20SOCIALNA%20GERONTOLOGIJA%20-%20-%20DR .pdf.</p>	<p>Kvaliteta življenja v starosti (izbirni) – 10 ECTS (posredni predmet) Organizacija prostega časa (izbirni) – 10 ECTS (posredni predmet)</p> <p>Predmetnik je dostopen na: http://www.almamater.si/upload/userfiles/files/Zborniki/ZBORNIK%20-%20SOCIALNA%20GERONTOLOGIJA%20-%20-%20DR .pdf</p>	<p>Cilj programa je študenta voditi skozi proces teoretskih znanj, ki jih sukcesivno preverja v raziskovanju in ga pripeljati do sposobnosti analize in sinteze raziskovalnih izkušenj in ga usposobiti za modeliranje novih rešitev. Gre za željo zagotoviti kakovost dela s starimi kot vrednoto. Pristop k socialni gerontologiji je naravnan tako,</p>

						da se vzpostavlja kot posebno pomembna kvaliteta in specifika dela. V Sloveniji predstavlja novost, po svoji vsebini pa je globalno konkurenčen, saj temelji na filozofiji kvalitete življenja starih ljudi.
Kompetence poklicnih profilov		Kompetence so objavljene na: http://www.almamater.si/socialna-gerontologija-c18 ,				
3 1.	Visoka šola za zdravstvene vede Slovenj Gradec	Zdravstvena nega	I. stopnja	Promocija zdravja in zdravstvene vzgoje – 30 P 30 SV 60 KU (posredni predmet) Predmetnik je dostopen na: http://www.vszv-sg.si/1/izobrazevanje/studijski-program-prve-stopnje-zdravstvena-nega/predmetnik.aspx .	Ergonomija in varno delovno okolje v zdravstveni negi (izbirni) – 15 P 30 SV 45 KU (posredni predmet) Predmetnik je dostopen na: http://www.vszv-sg.si/1/izobrazevanje/studijski-program-prve-stopnje-zdravstvena-nega/predmetnik.aspx .	Visokošolski strokovni študijski program prve stopnje Zdravstvena nega je usklajen s sektorsko direktivo Evropske unije (2005/36/ES) in bolonjsko deklaracijo ter

						<p>omogoča zaposlovanje diplomantov v vseh članicah Evropske unije brez nostrifikacije diplome. Študijski program oblikuje temeljni profil nosilca zdravstvene nege. Slednji je zasnovan na potrebah sodobne družbe, povezuje teorijo in prakso. Študentom ponuja izbirnost predmetov v 1., 2. in 3. letniku študija, sodobna teoretična in praktična znanja. Po diplomi diplomant pridobi naziv diplomirana medicinska</p>
--	--	--	--	--	--	---

						sestra / diplomirani zdravstvenik.
Kompetence poklicnih profilov		Kompetence so objavljene na: http://www.vszv-sg.si/1/izobrazevanje/studijski-program-prve-stopnje-zdravstvena-nega/predmetnospecificne-kompetence.aspx .				
3 2.	Visoka šola za zdravstvene vede Slovenj Gradec	Zdravstvene vede	II. stopnja	<p>Determinante zdravja – ni podatka o urah izvedbe (posredni predmet)</p> <p>Izobraževanje za zdravje – ni podatka o urah izvedbe (posredni predmet)</p> <p>Predmetnik je dostopen na: http://www.vszv-sg.si/1/izobrazevanje/magistrski-program-druge-stopnje-zdravstvene-vede/predmetnik.aspx.</p>	<p>Determinante zdravja – ni podatka o urah izvedbe (posredni predmet)</p> <p>Izobraževanje za zdravje – ni podatka o urah izvedbe (posredni predmet)</p> <p>Varno delovno okolje v zdravstvu (izbirni) – ni podatka o urah izvedbe (posredni predmet)</p> <p>Predmetnik je dostopen na: http://www.vszv-sg.si/1/izobrazevanje/magistrski-program-druge-stopnje-zdravstvene-vede/predmetnik.aspx.</p>	S programom druge stopnje Zdravstvene vede smo se prilagodili demografskim spremembam, ki v državah EU prinašajo številne izzive in nove razmere. Z dokončanjem dvoletnega izobraževanja na drugi stopnji bo diplomant opremljen z dodatnimi specialnimi znanji in kompetencami, uporabnimi v neposrednem kliničnem okolju, ki bodo koristno

						<p>pripomogle k nenehnemu izboljševanju kakovosti na področju zdravstvenih in socialnih ved. Diplomant bo sposoben za aktivno vključevanje v družbeno-politično življenje, sposoben strokovnega podajanja mnenj in soodločanja o problematiki v zvezi z ohranjanjem in vračanjem zdravja, preprečevanjem bolezni in rehabilitacijo, prav tako bo usposobljen za kritično presojo in vnašanje novih strokovnih</p>
--	--	--	--	--	--	---

						in znanstvenih dognanj na področju zdravstvenih ved v vsakodnevno prakso.
Kompetence poklicnih profilov		Kompetence so objavljene na: http://www.vszv-sg.si/1/izobrazevanje/magistrski-program-druge-stopnje-zdravstvene-vede/predmetnospecificne-kompetence.aspx .				
3 3.	Univerza v Ljubljani, Medicinska fakulteta	Medicina	II. stopnja	Zdravje in okolje – 60 ur (posredni predmet) Metode javnega zdravja – 60 ur (posredni predmet) Motivacijske tehnike (posredni predmet) (izbirni) – 17 ur Zdravnik in okolje – z dokazi podprto javno zdravje (izbirni) – 45 ur (posredni predmet) Alternativna prehrana (izbirni) – 45 ur (ciljni predmet) Predmetnik je dostopen na: http://www.mf.uni-lj.si/media-library/2014/11/00ffaf87b49ea6051057f0caece99cb.pdf .	Zdravje in okolje – 60 ur (posredni predmet) Metode javnega zdravja – 60 ur (posredni predmet) Gibala – 108 ur (posredni predmet) Motivacijske tehnike (izbirni) – 17 ur (posredni predmet) Zdravnik in okolje – z dokazi podprto javno zdravje (izbirni) – 45 ur (posredni predmet) Fiziologija športa (izbirni) – 25 ur (ciljni predmet) Predmetnik je dostopen na: http://www.mf.uni-lj.si/media-library/2014/11/00ffaf87b49ea6051057f0caece99cb.pdf .	Diplomanti si med študijem pridobijo zlasti naslednje predmetno-specifične kompetence: poznavanje in razumevanje utemeljitve in razvoja medicine, sposobnost za reševanje konkretnih delovnih problemov z uporabo znanstvenih metod in postopkov, koherentno

						obvladanje temeljnega znanja, sposobnost povezovanja znanja z različnih področij in njegove uporabe, sposobnost umeščanja novih informacij in interpretacij v medicinski kontekst, razumevanje splošne strukture medicine ter povezanosti med poddisciplinami, razumevanje in uporaba metod kritične analize in razvoja teorij ter njihova uporaba v reševanju konkretnih delovnih problemov, razvoj veščin in spretnosti v
--	--	--	--	--	--	---

						uporabi znanja na področju medicine, uporaba informacijsko-komunikacijske tehnologije in sistemov na področju medicine.
Kompetence poklicnih profilov		Kompetence so dostopne na: http://www.mf.uni-lj.si/media-library/2014/11/00faf87b49ea6051057f0caecce99cb.pdf .				
3 4.	Univerza v Ljubljani, Medicinska fakulteta	Dentalna medicina	II. stopnja	Zdravje in okolje – 75 ur (posredni predmet) Metode javnega zdravja – 30 ur (posredni predmet) Motivacijske tehnike (izbirni) – 17 ur (posredni predmet) Alternativna prehrana (izbirni) – 45 ur (ciljni predmet) Okolje in zdravje – prehrana v različnih starostnih obdobjih in ustno zdravje – 45 ur (ciljni predmet) Predmetnik je dostopen na: http://www.mf.uni-lj.si/media-library/2014/11/dd39f280bddaef2a4d3ca9b4549a5bef.pdf .	Zdravje in okolje – 75 ur (posredni predmet) Metode javnega zdravja – 30 ur (posredni predmet) Motivacijske tehnike (izbirni) – 17 ur (posredni predmet) Fiziologija športa (izbirni) – 25 ur (ciljni predmet) Predmetnik je dostopen na: http://www.mf.uni-lj.si/media-library/2014/11/dd39f280bddaef2a4d3ca9b4549a5bef.pdf .	Diplomanti si med študijem pridobijo zlasti slednje predmetno-specifične kompetence: poznavanje in razumevanje, utemeljitve in razvoj dentalne medicine, sposobnost za reševanje konkretnih delovnih problemov z uporabo

						znanstvenih metod in postopkov, koherentno obvladaje temeljnega znanja, sposobnost povezovanja znanja z različnih področij in njegove uporabe, sposobnost umeščanja novih informacij in interpretacij v medicinsko dentalni kontekst, razumevanje splošne strukture dentalne medicine ter povezanosti med pod-disciplinami, razumevanje in uporaba metod kritične analize in razvoja teorij ter njihova uporaba
--	--	--	--	--	--	---

						<p>v reševanju konkretnih delovnih problemov, razvoj veščin in spretnosti v uporabi znanja na področju dentalne medicine, uporaba informacijsko-komunikacijske tehnologije in sistemov na področju dentalne medicine. Ob tem se diplomanti naučijo tudi veščin sporazumevanja z bolnikom ter vloge življenjskega sloga pri razvoju in nastanku bolezni ustne votline ter tudi o pomenu</p>
--	--	--	--	--	--	--

						preventivnih ukrepov v dentalni medicini.
Kompetence poklicnih profilov		Kompetence so dostopne na: http://www.mf.uni-lj.si/media-library/2014/11/dd39f280bddaef2a4d3ca9b4549a5bef.pdf .				
3 5.	Univerza v Ljubljani, Medicinska fakulteta	Biomedicina	III. stopnja	<p>Javno zdravje – 30 ECTS (posredni predmet)</p> <p>Znanstveni vidiki javnega zdravja – 30 ECTS (posredni predmet)</p> <p>Kvalitativne metode na področju raziskovanja vedenja, povezanega z zdravjem (izbirni) – 15 ECTS (posredni predmet)</p> <p>Raziskovanje v promociji zdravja (izbirni) – 15 ECTS (posredni predmet)</p> <p>Nadzor živil (izbirni) – 15 ECTS (ciljni predmet)</p> <p>Predmetnik je dostopen na: http://www.uni-lj.si/studij/studijski_programi/doktorski_programi_3%20stopnja/biomedicina/.</p>	<p>Javno zdravje – 30 ECTS (posredni predmet)</p> <p>Znanstveni vidiki javnega zdravja – 30 ECTS (posredni predmet)</p> <p>Kvalitativne metode na področju raziskovanja vedenja, povezanega z zdravjem (izbirni) – 15 ECTS (posredni predmet)</p> <p>Raziskovanje v promociji zdravja (izbirni) – 15 ECTS (posredni predmet)</p> <p>Izbrane raziskovalne metode v medicini športa (izbirni) – 15 ECTS (ciljni predmet)</p> <p>Predmetnik je dostopen na: http://www.uni-lj.si/studij/studijski_programi/doktorski_programi_3%20stopnja/biomedicina/</p>	<p>Doktorski študijski program Biomedicina traja tri leta, obsega 180 kreditnih točk in predstavlja po bolonjski shemi program tretje stopnje. Osrednji poudarek doktorskega študija je na raziskovalnem delu, na interdisciplinarni študiji in na sodelovanju mednarodno uveljavljenih domačih in tujih strokovnjakov. Doktorski program</p>

						omogoča pridobitev znanstvenega naslova doktor/doktorica znanosti na desetih oz. od študijskega leta 2014/2015 enajstih znanstvenih področjih: biokemija in molekularna biologija, farmacija, genetika, klinična biokemija in laboratorijska biomedicina, medicina - klinična usmeritev, medicina - temeljna usmeritev, mikrobiologija, nevroznanost (od študijskega leta 2014/2015), socialna
--	--	--	--	--	--	--

						medicina (oz. javno zdravje od študijskega leta 2014/2015), toksikologija, veterinarska medicina.
Kompetence poklicnih profilov		Kompetence so dostopne na: http://www.uni-lj.si/studij/studijski_programi/doktorski_programi_3%20stopnja/biomedicina/ .				
3 6.	Univerza v Mariboru, Medicinska fakulteta	Splošna medicina	II. stopnja	<p>Javno zdravje 1 – 10 P 5 V (posredni predmet)</p> <p>Javno zdravje 2 – 45 P 15 S 15 V (posredni predmet)</p> <p>Javno zdravje 3 – 15 P 5 S 15 V (posredni predmet)</p> <p>Predmetnik je dostopen na: http://www.mf.uni-mb.si/attachments/article/83/program_sm_opisi.pdf</p>	<p>Javno zdravje 1 – 10 P 5 V (posredni predmet)</p> <p>Javno zdravje 2 – 45 P 15 S 15 V (posredni predmet)</p> <p>Javno zdravje 3 – 15 P 5 S 15 V (posredni predmet)</p> <p>Medicina in šport 1 – 30 S (ciljni predmet)</p> <p>Medicina in šport 2 – 30 S (ciljni predmet)</p> <p>Predmetnik je dostopen na: http://www.mf.uni-mb.si/attachments/article/83/program_sm_opisi.pdf.</p>	Cilj študijskega programa Splošna medicina je pripraviti študente za samostojno delo zdravnika. V tem smislu bodo študenti pridobili znanje o zdravju, ohranjanju zdravja, boleznih in preventivnih ukrepih v kontekstu posameznika in njegovega položaja v družini in družbi.

						<p>Pridobili bodo znanja in spretnosti osnovnih kliničnih veščin kot je ugotavljanje poteka bolezni, izvajanje fizikalnih preiskav in interpretiranje rezultatov teh preiskav. Usposobljeni bodo za primerno izvedbo osnovnih tehničnih postopkov in spretnosti v komuniciranju s pacienti. Študenti bodo pridobili vedenje potrebno za doseganje visokih standardov medicinske prakse in etike</p>
--	--	--	--	--	--	---

						tako pri skrbi za posameznike, populacijo kot za njihov osebni strokovni razvoj.
Kompetence poklicnih profilov		Kompetence so dostopne na: http://www.mf.uni-mb.si/attachments/083_katalogznanj.pdf .				
3 7.	Univerza v Mariboru, Medicinska fakulteta	Biomedicinska tehnologija	III. stopnja	Nutricevtiki in sodobni trendi v prehrani (izbirni) – 45 ur (ciljni predmet) Predmetnik je dostopen na: http://www.mf.uni-mb.si/index.php/sl/navodila-in-informacije-podiplomski/80-opis-predmetov-informacijski-paket .	Biomehanske obremenitve križnega dela hrbtenice (izbirni) – 45 ur (ciljni predmet) Mehanizmi in biomehanika poškodb (izbirni) – 45 ur (ciljni predmet) Predmetnik je dostopen na: http://www.mf.uni-mb.si/index.php/sl/navodila-in-informacije-podiplomski/80-opis-predmetov-informacijski-paket .	Biomedicinska tehnologija je v Sloveniji nov podiplomski študijski program, ki interdisciplinarno povezuje naravoslovno-tehnične vede z medicino. V to smer organiziranega podiplomskega študija v Sloveniji doslej nismo imeli. Doktorski študijski program je namenjen poglobitvi znanja in raziskovanju novih biomaterialov,

						uporabi sodobnih informacijskih tehnologij, elektronike, robotike, itd. ter področij, ki danes pomembno spremljajo razvoj sodobne tehnologije. Po opravljenem doktorskem študiju bo kandidat sposoben za samostojno raziskovalno delo in pridobivanje novih znanstvenih spoznanj, za poglobljeno razvijanje novih metod diagnostike in zdravljenja v državi, usposobljen bo za hitrejši prenos
--	--	--	--	--	--	--

						diagnostike in zdravljenja iz sveta v državo. Usposobljen bo tudi za poglobljeno raziskovalno-klinično delo, tako aplikativno kot bazično raziskovalno delo.
Kompetence poklicnih profilov	Kompetence so dostopne na: http://www.mf.uni-mb.si/attachments/article/84/bioteh.pdf .					