

Табела 5.2. Спецификација предмета

<b>Студијски програм: Специјалиста струковни санитарно-еколошки инжењер</b>		
<b>Назив предмета: Микробиолошка анализа намирница и вода</b>		
<b>Наставник: <a href="#">Ања Ракитић</a></b>		
<b>Статус предмета: обавезан</b>		
<b>Број ЕСПБ: 11</b>		
<b>Услов: /</b>		
<b>Циљ предмета:</b> Стицање знања/разумевања микробиолошких процеса, могућности анализе намирница и вода са аспекта обављања физичко-хемијских испитивања намирница и предмета опште употребе.		
<b>Исход предмета:</b> Студент треба да буде оспособљен да користи лабораторију и врши контролу произвођача намирница односно токсичних супстанци и микробиолошких контаминација у намирницама и води.		
<b>Садржај предмета:</b>		
<b>Теоријска настава:</b>		
Увод. Преглед стандарда и метода контроле намирница и вода. Органолептичка контрола. Састав намирница. Извори контаминације хране. Извори контаминације вода. Токсичност намирница. Мере за микробиолошку контролу намирница и вода.		
<b>Практична настава:</b>		
Студент ће практично овладати са знањима о изворима загађења намирница и вода и вршити микробиолошку анализу намирница и вода. Упознаће се са специфичним загађујућим микроорганизмима. Упознаће неповољне ефекте на здравље људи, животиња и биљака. Проучиће начине уништавања микроорганизама.		
<b>Литература</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пакић С, Стевановић С, Слеччевић В, Пејовић Ј. Хигијена и здравствено васпитање, Висока здравствено-санитарна школа струковних студија „Висан”, Београд, 2025. ИСБН: 978-86-87255-59-3</li> <li>2. Пакић С, Перић М, Стевановић М. Микробиолошка анализа намирница и вода, Висока здравствено-санитарна школа струковних студија „Висан”, Београд, 2022. 978-86-87255-74</li> <li>3. Стевановић С, Слеччевић В, Војводић К. Безбедност хране, Висока здравствено-санитарна школа струковних студија „Висан”, Београд, 2022. ИСБН: 978-86-87255-70-8</li> <li>4. Стевановић С, Слеччевић В, Војводић К. Управљање здравственом безбедношћу хране, Висока здравствено-санитарна школа струковних студија „Висан”, Београд, 2022. 978-86-87255-71-5</li> <li>5. Макуц З. Основи хигијене исхране, Висока здравствено-санитарна школа струковних студија „Висан”, Београд, 2011. ИСБН: 978-86-87255-14-2</li> <li>6. Alkić-Subašić M, Dizdarević T, Sakić-Dizdarević S. Mikrobiološki kriteriji i metode analize hrane, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerzitet u Sarajevu, Sarajevo, 2023.</li> <li>7. Пећарски Д, Јанковић С. Токсикологија исхране, Академија струковних студија, Београд, 2023.</li> <li>8. Krsmanović S. Priručnik za higijenu voda, Akademija strukovnih studija, Beograd, 2023.</li> <li>9. Stanojević M. Prečišćavanje vode za piće, AGM knjiga, Beograd, 2022.</li> <li>10. Čatović A. Sigurnost hrane i zdravlje, Medicinski fakultet, Univerzitet u Sarajevu, Sarajevo, 2021.</li> <li>11. Nujkić M, Tasić Ž. Praktikum za ispitivanje vazduha, vode i zemljišta, Tehnički fakultet, Univerzitet u Beogradu, Bor, 2021.</li> <li>12. Вујовић Н, Никшић М, Цветковић ДД. Анализа микробиолошких ризика у прехранбеним производима биљног порекла: 2010-2019, Представништво Cardno Emerging Markets USA, Београд, 2021.</li> <li>13. Tasić S, Nikšić M, Kojić M. Prehrambena mikrobiologija, Akademija tehničko-vaspitačkih strukovnih studija, Niš, 2021.</li> <li>14. Mitrović JZ, Radović Vučić M. Tehnologija vode i otpadnih voda: (praktikum za laboratorijske vežbe), Prirodno-matematički fakultet, Univerzitet u Nišu, Niš, 2020.</li> <li>15. Cvetković DD. Mikrobiološka kontrola bioprocasa [Elektronski izvor]: praktikum, Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu, Novi Sad, 2019.</li> <li>16. Rajaković-Ognjanović V. Kvalitet vode: laboratorijski praktikum sa teorijskim osnovama, 2. izd. Građevinski fakultet, Univerzitet u Beogradu, Beograd, 2018.</li> </ol>		
<b>Број часова активне наставе: 9</b>	<b>Теоријска настава: 4</b>	<b>Практична настава: 5</b>
<b>Методе извођења наставе:</b>		
Методе активног учења/наставе. Поред <i>ex-catedra</i> предавања лекција и практичних вежби, примењују се интерактивне методе учења у виду кооперативног и колаборативног учења, учења базираног на		

проблему, тимског рада.

**Оцена знања (максимални број поена 100)**

<b>Предиспитне обавезе:</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>15</b>	писмени испит	/
практична настава	<b>15</b>	усмени испит	<b>30</b>
колоквијум-и	<b>20</b>		
семинар-и	<b>20</b>		

Табела 5.2. Спецификација предмета

<b>Студијски програм: Специјалиста струковни санитарно-еколошки инжењер</b>			
<b>Назив предмета: Основи технологије чувања намирница</b>			
<b>Наставник: <a href="#">Ања Ракитић</a></b>			
<b>Статус предмета: изборни</b>			
<b>Број ЕСПБ: 10</b>			
<b>Услов: /</b>			
<b>Циљ предмета:</b> Стицање знања о најзначајнијим врстама намирница и њиховом чувању. Стицање вештина препознавања најважнијих и географски заштићених намирница, њихово чување и складиштење.			
<b>Исход предмета:</b> Разумевање и препознавање најзначајнијих намирница, њихово чување и складиштење. Студент специјалиста овладава технолошким поступцима у области прераде воћа и поврћа, млека, меса и других намирница, њиховог чувања и складиштења са аспекта здравствено-санитарне исправности.			
<b>Садржај предмета:</b> <b>Теоријска настава:</b> Увод у технологију чувања намирница. Намирнице у исхрани. Помоћни материјали. Средства за заслађивање. Средства за закисељавање. Средства за очвршћавање. Витамини и витаминизација. Средства за дезинфекцију. Начини конзервасања. Конзервасање зрачењем. Радијација јонизујућим зрацима. Прерађевине од воћа, поврћа, млека, меса и других намирница. Чување и складиштење намирница. Лична хигијена особља. Здравствена контрола особља и објекта. Технологија млека. Технологија меса. <b>Практична настава:</b> Обрада наставних садржаја обрађених у теоријској настави кроз практичну наставу.			
<b>Литература</b>			
1. Пакић С, Стевановић М. Основи технологије чувања намирница, Висока здравствено-санитарна школа струковних студија „Висан”, Београд, 2022. 978-86-87255-72-2			
2. Пакић С, Перић М, Стевановић М. Микробиолошка анализа намирница и вода Висока здравствено-санитарна школа струковних студија „Висан”, Београд, 2022. 978-86-87255-74-6			
3. Пакић С, Стевановић С, Николић М. Санитарна хемија, Висока здравствено-санитарна школа струковних студија „Висан”, Београд, 2022. 978-86-87255-73-9			
4. Ђекић Т, Глишић С. Технологија животних намирница са исхраном [Електронски извор], Академија струковних студија Јужна Србија, Лесковац, 2023.			
5. Раšалић В, Станивукović С. Verba i skladištenje voća, Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Banja Luci, Banja Luka, 2022.			
6. Златановић И. Сушење у биотехничким системима, Машински факултет, Универзитет у Београду, Београд, 2022.			
7. Златковић Б, Пауновић Д. Технолошка и функционална својства намирница [Електронски извор], Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Београд, 2021.			
8. Kilibarda N. Osnove tehnologije životnih namirnica, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2021.			
9. Topić RM, Sušenje solarnom energijom i sušare, AGM knjiga Beograd-Zemun, Beograd, 2019.			
<b>Број часова активне наставе: 8</b>		<b>Теоријска настава: 4</b>	<b>Практична настава: 4</b>
<b>Методe извођења наставе:</b> Методe активног учења/наставе. Поред <i>ex-catedra</i> предавања лекција и практичних вежби, примењују се интерактивне методe учења у виду кооперативног и колаборативног учења, учења базираног на проблему, тимског рада.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе:</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>15</b>	писмени испит	/
практична настава	<b>15</b>	усмени испит	<b>30</b>
колоквијум-и	<b>20</b>		
семинар-и	<b>20</b>		

Табела 5.2. Спецификација предмета

<b>Студијски програм: Специјалиста струковни санитарно-еколошки инжењер</b>			
<b>Назив предмета: Прехрамбени адитиви и контаминенти</b>			
<b>Наставник: Душан Аврамовић</b>			
<b>Статус предмета: изборни</b>			
<b>Број ЕСПБ: 10</b>			
<b>Услов: /</b>			
<b>Циљ предмета:</b> Стицање знања о најзначајнијим материјама које имају способност да у одређеним условима допринесу одржавању неког физичког стања производа; стабилизацији система који се редовно срећу у технологији производње хране и доприносе формирању одређеног квалитета производа, са аспекта здравствено-санитарног квалитета производа.			
<b>Исход предмета:</b> Студент треба да буде оспособљен за: препознавање адитива и врста адитива, као и могући утицај контаминента на здравствено-санитарну исправност намирница. Такође, познавање адитива омогућује контролу и надзор намирница са аспекта здравствено-санитарне безбедности по здравље људи.			
<b>Садржај предмета:</b>			
<b>Теоријска настава:</b> Увод. Стабилизатори. Средства за очвршћавање. Конзерванси. Утицај састава средине на активност конзерванса. Примена хемијских конзерванаса. Преглед најважнијих органских средстава за конзервисање. Антибиотици. Неоргански конзерванси. Антиоксиданти. Утицај адитива на здравље људи. Препоруке о здравственој безбедности адитива.			
<b>Практична настава:</b> Анализа и примена наставних садржаја обрађених у теоријској настави кроз практичну наставу.			
<b>Литература</b>			
1. Илић В, Шарчевић-Тодосијевић Љ, Стевановић М, Ђорђевић Н, Ивановић М, Војводић К, Ракитић А. Прехрамбена технологија 1. Висока здравствено-санитарна школа струковних студија "Висан", Београд, 2025. ИСБН: 978-86-87255-94-4			
2. Илић В, Шарчевић-Тодосијевић Љ, Стевановић М, Ђорђевић Н, Војводић К, Ракитић А. Прехрамбена технологија 2, Висока здравствено-санитарна школа струковних студија „Висан”, Београд, 2025. ИСБН 978-86-87255-82-1			
3. Пакић С, Стевановић. М. Основи технологије чувања намирница, Висока здравствено-санитарна школа струковних студија „Висан”, Београд, 2022. 978-86-87255-72-2			
4. Miljković, Milena N, Ljupković, Radomir, Prehrambeni aditivi: praktikum, Univerzitet, Prirodno-matematički fakultet, Niš, 2024			
5. Šukalić, Aida, Komlen, Vedrana, Mikotoksini: biološki kontaminanti hrane, Univerzitet "Džemal Bijedić", Agromediterranski fakultet, Mostar, 2020			
6. Грујић С, Прехрамбени адитиви и ароме, Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци, Бања Лука, 2018.			
7. Slavica Grujić, Prehrambeni aditivi i arome/ Food additives and flavourings, Univerzitet u Banjoj Luci - Tehnološki fakultet, 2018.			
8. <i>Velagić-Habul, Esma, Omanović-Miklićanin, Enisa</i> , Hemijska kontaminacija hrane, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo, 2011.			
9. Ivana Vinković Vrček, Dada Lerotić Aditivi u hrani: Vodič kroz E-brojeve, Školska knjiga d. d. Zagreb, 2010.			
<b>Број часова активне наставе: 8</b>		<b>Теоријска настава: 4</b>	<b>Практична настава: 4</b>
<b>Методe извођења наставе:</b> Предавање, илустровано предавање, интерактивне групе, демонстрација.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе:</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>15</b>	писмени испит	/
практична настава	<b>15</b>	усмени испит	<b>30</b>
колоквијум-и	<b>20</b>		
семинар-и	<b>20</b>		

Табела 5.2. Спецификација предмета

<b>Студијски програм: Специјалиста струковни санитарно-еколошки инжењер</b>
<b>Назив предмета: Методе истраживачког рада</b>
<b>Наставник: <a href="#">Сања Миленковић</a></b>
<b>Статус предмета:</b> обавезан
<b>Број ЕСПБ: 3</b>
<b>Услов:</b> /
<b>Циљ предмет:</b> Оспособити студента да током теоријске наставе овлада методологијом истраживања у здравству; да прати резултате истраживачких радова, да препозна вредност таквих радова и посебно разуме њихове апликативне вредности.
<b>Исход предмета:</b> Способност планирања и извођења стручних истраживања. Способност писања стручних радова и припреме за публикацију. Стицање вештине критичког приступа у истраживању. Имплементација стеченог знања у пракси.
<p><b>Садржај предмета:</b>  <b>Теоријска настава:</b>  Сазнања о науци, научницима и истраживачким идејама. Историјски развој научне методе. Претраживање литературе, цитирање литературе. Истраживачки процес, процес планирања истраживања, типови и избор истраживачког дизајна, дефинисање и постављање истраживачког питања, формулисање истраживачке хипотезе. Студијски узорак – тип и величина, опсервација. Писање истраживачког протокола, спровођење истраживања. Описивање, анализа и интерпретација резултата истраживања, описивање и анализа резултата квалитативних и квантитативних студија. Етика научног истраживања, истраживања у вези нових фармацеутских производа. Комуникација о резултатима истраживања: оригиналан научни чланак. Публиковање научног чланка, етика публиковања у биомедицини. Комуникација о резултатима истраживања, како читати научне чланке, остали научни написи, ревијални чланак. Усмена презентација, постер презентација. Пројектни менаџмент у науци и истраживању, шта је пројекат у науци и истраживању? Принципи пројектног менаџмента, како написати пројекат? Пројектни менаџмент у науци и истраживању, управљање пројектом, планирање реализације пројекта. Праћење, контрола и извештавање о реализацији пројекта.</p> <p><b>Практична настава:</b>  Обрада наставних садржаја обрађених у теоријској настави кроз практичну наставу.</p>
<p><b>Литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Миленковић С, Војводић А. Методе научног рада, Висока здравствено–санитарна школа стукловних студија „Висан“, Београд, 2019. ИСБН: 978-86-87255-47-0</li> <li>2. Nikolić Z. Metodologija naučnog istraživanja Univerzitet Privredna akademija, Fakultet za ekonomiju i inženjerski menadžment, Novi Sad, 2023.</li> <li>3. Денић Н, Златковић ДМ, Анђелковић МЖ. Методологија научно-истраживачког рада: увођење у методологију научно-истраживачког рада – општи приступ Универзитет "Унион - Никола Тесла", Факултет за информационе технологије и инжењерство: Универзитет "Унион - Никола Тесла", Факултет за пословне студије и право, Београд, 2023.</li> <li>4. Radić V. Metodologija naučnog istraživanja, Visoka škola za poslovnu ekonomiju i preduzetništvo, Beograd, 2023.</li> <li>5. Puvača N. Metodologija naučnoistraživačkog rada, Univerzitet Privredna akademija, Fakultet za ekonomiju i inženjerski menadžment, Novi Sad, 2022.</li> <li>6. Radić V, Majstorović K. Metodologija naučnog istraživanja, Visoka škola za poslovnu ekonomiju i preduzetništvo, Beograd, 2022.</li> <li>7. Стојановић-Јовановић Б. Основи методологије истраживања у сестринству, Висока здравствена школа струковних студија, Београд, 2022.</li> <li>8. Mentus Kandić T. Metodologija naučnog istraživanja sa osnovama statistike Univerzitet, Fakultet za specijalnu edukaciju i rehabilitaciju, Izdavački centar (ICF), Beograd, 2020.</li> <li>9. Белић Б, Цинцовић М. Методе научног рада, Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду, 2020.</li> <li>10. Radić V, Majstorović K. Metodologija naučnog istraživanja, Visoka škola za poslovnu ekonomiju i preduzetništvo, Beograd, 2020.</li> <li>11. Чукановић Каравидић М, Каравидић С. Методологија научних истраживања, Висока школа за пословну економију и предузетништво, Београд, 2019.</li> </ol>

12. Vuković M, Štrbac N. Metodologija naučnih istraživanja, Tehnički fakultet Univerziteta u Beogradu, Bor, 2019.

**Број часова активне наставе: 3**

**Теоријска настава: 2**

**Практична настава: 1**

**Методe извођења наставе:**

Предавање, илустровано предавање, интерактивне групе, анализа и дискусија, вежбе.

**Оцена знања (максимални број поена 100)**

<b>Предиспитне обавезе:</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>15</b>	писмени испит	/
практична настава	<b>15</b>	усмени испит	<b>30</b>
колоквијум-и	<b>20</b>		
семинар-и	<b>20</b>		

Табела 5.2. Спецификација предмета

<b>Студијски програм, Специјалиста струковни санитарно-еколошки инжењер</b>		
<b>Назив предмета: Управљање здравственом безбедношћу хране</b>		
<b>Наставник: <a href="#">Славица Стевановић</a></b>		
<b>Статус предмета:</b> обавезан		
<b>Број ЕСПБ: 11</b>		
<b>Услов:</b> /		
<b>Циљ предмета:</b> Упознавање са основним појмовима заштите и здравствено-санитарне безбедности хране; методама управљања основама заштите хране; стандардима и начинима управљања у здравствено-санитарним активностима безбедности хране.		
<b>Исход предмета:</b> Разумевање управљања основама здравствено-санитарне безбедности хране. Санитарни инжењер – специјалиста спроводи поступке за побољшање фактора који делује у могућој контаминацији производње и чувања хране, а у циљу спречавања негативних утицаја на здравље и унапређивање здравља, појединца, социјалних група и становништва у целини.		
<b>Садржај предмета</b>		
<b>Теоријска настава:</b> Појам и дефиниција здравствено безбедне хране. Управљање квалитетом пословања и безбедношћу хране. Контаминација хране – алиментарни фактори ризика. Алиментарне болести. Амбалажа, паковање и декларисање намирница са аспекта контроле и превенције алиментарних ризика. Предуслови за производњу безбедне хране. Контрола здравствене безбедности хране. Процена здравственог ризика који потиче од хране. Улога здравствених радника у обезбеђењу здравствене безбедности хране.		
<b>Практична настава:</b> Обрада наставних садржаја обрађених у теоријској настави кроз практичну наставу.		
<b>Литература</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пакић С, Стевановић С, Слепчевић В, Пејовић Ј. Хигијена и здравствено васпитање, Висока здравствено-санитарна школа струковних студија „Висан”, Београд, 2025. ИСБН: 978-86-87255-59-3</li> <li>2. Стевановић С, Слепчевић В, Војводић К. Безбедност хране, Висока здравствено-санитарна школа струковних студија „Висан”, 2022. ИСБН: 978-86-87255-70-8</li> <li>3. Стевановић С, Слепчевић В, Војводић К. Управљање здравственом безбедношћу хране, Висока здравствено-санитарна школа струковних студија „Висан”, 2022. 978-86-87255-71-5</li> <li>4. Пакић, С, Перић, М, Стевановић. М. Микробиолошка анализа намирница и вода Висока здравствено-санитарна школа струковних студија „Висан”, Београд, 2022. 978-86-87255-74</li> <li>5. Glišić, Slobodan Bezbednost hrane [Електронски извор], Akademija strukovnih studija Južna Srbija, Leskovac, 2024.</li> <li>6. Puvača Nikola, Bursić Vojislava, Roljević Svetlana, Toksične supstance u hrani, Univerzitet Privredna akademija, Fakultet za ekonomiju i inženjerski menadžment, Novi Sad, 2024.</li> <li>7. Trivunac, Katarina, Analiza kvaliteta industrijskih proizvoda, Univerzitet, Tehnološko-metalurški fakultet, Beograd, 2023.</li> <li>8. Черкез Хабек Ј, и сурадници, Медицина прехране, Медицинска наклада, Загреб, 2023.</li> <li>9. Плећаш Д, уредник. Практикум из хигијене са медицинском екологијом, Медицински факултет Универзитета у Београду, 2022.</li> <li>10. Tasić Srđan, Higijena i bezbednost hrane: (praktikum), Akademija tehničko-vaspitačkih strukovnih studija, Niš, 2022.</li> <li>11. Popov-Raljić Jovanka, Blešić Ivana, Bezbednost hrane - HACCP sistem [Elektronski izvor]: teorija i praksa, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2021.</li> <li>12. Јорга Ј, уредник, Хигијена са медицинском екологијом, Медицински факултет Универзитета у Београду, 2021.</li> <li>13. Ćatović Amra, Sigurnost hrane i zdravlje, Medicinski fakultet Univerziteta, Sarajevo, 2021.</li> <li>14. Шмигић Н, Нормативно регулисање безбедности и квалитета хране, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 2019.</li> <li>15. Новаковић Б, Јусуповић Ф, уреднице, Исхрана и здравље, Медицински факултет Универзитета у Новом Саду, 2019.</li> <li>16. Килибарда Н, Безбедност хране, Универзитет Сингидунум, Београд, 2019.</li> </ol>		
<b>Број часова активне наставе: 10</b>	<b>Теоријска настава: 4</b>	<b>Практична настава: 6</b>

**Методе извођења наставе:**

Предавање, илустровано предавање, интерактивне групе, вежбе.

**Оцена знања (максимални број поена 100)**

<b>Предиспитне обавезе:</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>15</b>	писмени испит	/
практична настава	<b>15</b>	усмени испит	<b>30</b>
колоквијум-и	<b>20</b>		
семинар-и	<b>20</b>		



Табела 5.2. Спецификација предмета

<b>Студијски програм: Специјалиста струковни санитарно-еколошки инжењер</b>		
<b>Назив предмета: Биотехнологија</b>		
<b>Наставник: <a href="#">Никола Ђорђевић</a></b>		
<b>Статус предмета: изборни</b>		
<b>Број ЕСПБ: 8</b>		
<b>Услов: /</b>		
<b>Циљ предмета:</b> Стицање знања о најновијим достигнућима у области примене биотехнологије са аспекта здравствено-санитарног аспекта и безбедности хране. Савремена достигнућа омогућују револуционарне резултате у области производње хране, али такође и могућност контаминирања те хране применом генетичког инжењеринга.		
<b>Исход предмета:</b> Овладавање појмовима о производњи генетски модификованих организама и генетски модификоване хране (ГМО). Студент може да препозна такву храну, да зна европску регулативу и националну у области производње генетички модификоване хране, начина производње, декларисања и евентуалних последица по здравље људи.		
<b>Садржај предмета:</b> <b>Теоријска настава:</b> Биотехнологија - појам и значај. Биомолекули. Организација наследне информације. Пренос наследних информација. Репродукција организама. Технологија рекомбиноване ДНК. Генетски модификовани микроорганизми. Генетски модификоване животиње. Генетски модификоване биљке. Здравствено-еколошки аспекти примене генетски модификованих организама. Утицај ГМО хране на здравље људи. Поређење ГМО и органске хране. Сировине на бази генетски модификованих организама (ГМО). Социјални и правни аспекти производње и промета генетски модификоване хране. Обележавање и декларисање ГМО хране. Репродуктивно и терапеутско клонирање. Биоетичка питања у биотехнологији. <b>Практична настава:</b> Обрада наставних садржаја обрађених у теоријској настави кроз практичну наставу. Писмене вежбе. Законска регулатива о ГМО храни.		
<b>Литература</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Маринковић, Т, Маринковић, Д, Принципи савремене биотехнологије, Висока здравствено-санитарна школа струковних студија „Висан”, 2012. ИСБН 978-86-87255-17-3</li> <li>2. Branković Gordana, Živanović Tomislav, Provera autentičnosti hrane [Elektronski izvor]: molekularno genetičke metode, Univerzitet, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 2024.</li> <li>3. Маринковић, Татјана, Маринковић, Драган, Основи биотехнологије, Академија техничких струковних студија, Београд, 2023.</li> <li>4. Пешић Владан, Шпаков Александар, Биотехнологија у одрживој пољопривреди, Научно-пословни центар „World”, Краљево, 2023.</li> <li>5. Вељковић Владимир, Biohemijske osnove biotehnologije životne sredine: monografija, Univerzitet, Hemijski fakultet, Beograd, 2022.</li> <li>6. Moјović Ljilјana, Biohemijsko inženjerstvo, 2. izmenjeno izd, Tehnološko-metalurški fakultet, Beograd, 2022.</li> <li>7. Nešković Mirјana, Ninković Slavica, Miljuš-Đukić Jovanka, Perišić, Jovana, Ninković Dimitrije, Stojisavljević Mariја, Genetički modifikovane bilјke: biološke osnove – biotehnoлоške perspektive, научна монографија, Institut za biološka istraživanja "Siniša Stanković", Beograd, 2022</li> <li>8. Рајилић-Стојановић, Мирјана, Јаковетић-Танасковић, Соња, Ђоровић, Марија, Симовић, Милица, Биотехнолошки практикум, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет, Београд, 2021.</li> <li>9. Lević, Steva, Nedović, Viktor, Praktikum iz predmeta Bioprosesno inženjerstvo, Univerzitet, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 2019.</li> <li>10. Ковачевић Б, Ковачевић И, Генетски модификована храна, Бања Лука, 2019.</li> <li>11. Ђукић Драгутин, Емцев Всеволод Т, Семёнов Александр, Михайлович Јутинська, Галина Олександрівна, Selicka Olga, Еколошка биотехнологија. Књ. 1, Агрономски факултет, Чачак; Балкански научни центар Руске академије природних наука, Београд, 2018.</li> <li>12. Ђукић Драгутин, Емцев Всеволод Т, Семёнов Александр, Михайлович Јутинська, Галина Олександрівна, Selicka Olga V, Еколошка биотехнологија. Књ. 2, Агрономски факултет, Чачак; Балкански научни центар Руске академије природних наука, Београд, 2018.</li> </ol>		
<b>Број часова</b>	<b>активне наставе: 6</b>	<b>Теоријска настава: 4</b>
		<b>Практична настава: 2</b>

**Методе извођења наставе**

Метод активног учења. Предавање, илустровано предавање, интерактивне групе, дискусија, демонстрација.

**Оцена знања (максимални број поена 100)**

<b>Предиспитне обавезе:</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>15</b>	писмени испит	/
практична настава	<b>15</b>	усмени испит	<b>30</b>
колоквијум-и	<b>20</b>		
семинар-и	<b>20</b>		

Табела 5.2. Спецификација предмета

<b>Студијски програм, Специјалиста струковни санитарно-еколошки инжењер</b>
<b>Назив предмета: Санитарно-еколошки надзор</b>
<b>Наставник: <a href="#">Кристина Војводић</a></b>
<b>Статус предмета: обавезан</b>
<b>Број ЕСПБ: 8</b>
<b>Услов: /</b>
<b>Циљ предмета:</b> Стицање знања о бављењу околиним као системом који треба контролисати, модификовати и адаптирати у заштити здравља појединаца, локалних заједница и глобалног друштва. Стицање знања о санитарном надзору и инспекцијском надгледању и примени здравствено-санитарне регулативе.
<b>Исход предмета:</b> Оспособљеност студената да у складу са законским прописима, самостално или тимски, обављају санитарни надзор санитарно-техничких уређаја за снабдевање питком водом и диспозицију отпадних материја, надзор над прометом намирница и хране у делу везаном за превоз, ускладиштење намирница и продају намирница, надзор промета отрова, надзор техношких процеса прехранбене индустрије, контрола и надзор квалитета ваздуха и надзор поступака дезинфекције, дезинсекције и дератизације.
<b>Садржај предмета:</b> <b>Теоријска настава:</b> Увод, циљ, садржај и значај предмета. Инспекцијски надзор. Историјски развој инспекцијског надзора у свету. Историјски развој инспекцијског надзора код нас. Појам и значај инспекцијског надзора. Закон о инспекцијском надзору Републике Србије. Санитарни надзор. Историјски осврт на развој санитарног надзора. Области и објекти који подлежу санитарном надзору. Овлашћења, права и дужности санитарног инспектора. Права и дужности санитарног инспектора. Здравствени надзор над храном и предметима опште употребе. Контрола и надзор промета намирница и хране. Контрола ускладиштења и продаје намирница. Контрола и надзор санитарно-техничких уређаја. Контрола производње и употребе предмета опште употребе који су од утицаја на јавно здравље. Контрола и надзор поступака дезинфекције, дезинсекције и дератизације. Контрола и надзор технолошких процеса прехранбене индустрије. Надзор над здравственим установама. Надзор над стручним радом. Надзор над радом здравствених установа. Међународно еколошко законодавство. Еколошко законодавство републике србије. Надзор над заштитом животне средине. <b>Практична настава:</b> На вежбама ће се решавати практични проблеми контроле и надзора (модел контроле и надзора, предвиђање здравствено-санитарних активности, технолошка предвиђања и управљање безбедношћу хране, оптимално коришћење здравствено-санитарних капацитета за надзор).
<b>Литература</b> 1. Батављевић Д, Војводић М, Војводић А. Здравствено, социјално и еколошко законодавство, Висока здравствено санитарна школа струковних студија „Висан”, Београд, 2022. ИСБН: 978-86-87255-53-1 2. Батављевић Д, Војводић М, Војводић К, Санитарно-еколошко законодавство и надзор, Висока здравствено санитарна школа струковних студија „Висан”, Београд, 2022. ИСБН: 978-86-87255-81-4 3. Вапа Танкосић, Ј. Еколошка политика и стандарди Европске уније, скрипта, Факултет за економију и инжењерски менаџмент, Универзитет Привредна академија у Новом Саду, Нови Сад, 2023. 4. Пућарић Мирјана, Кузмановић Даниела, Систем управљања заштитом животне средине, Универзитет „Union – Nikola Tesla“, Факултет за информационе технологије и инжењерство, Београд, 2022. 5. Радић Бојан, Анђић Слободан, Радуновић Слађана, Право животне средине, Београдска академија пословних и уметничких струковних студија, Београд, 2022. 6. Живковић Snežana, Милутиновић Слободан, Управљање заштитом животне средине, Факултет заштите на раду, Ниш, 2021. 7. Лукиновић Марио, Јовић Војислав, Еколошко право, Правни факултет Универзитета Union, Службени гласник, Београд, 2021. 8. Барјактаревић, Драгана, Еколошко право, Факултет за пословне студије и право Универзитета "Union - Nikola Tesla", Београд, 2021. 9. Дреновак-Ивановић М, Еколошко право, Правни факултет, Универзитет у Београду, 2021. 10. Дреновак-Ивановић Мирјана, Ђорђевић Сreten, Практикум о праву на правну заштиту у стварима од значаја за заштиту животне средине у управном поступку и управном спору, приручник, Београд, Министарство заштите животне средине, 2018.

<b>Број часова активне наставе: 6</b>	<b>Теоријска настава: 4</b>	<b>Практична настава: 2</b>	
<b>Метод извођења наставе:</b> Метод активног учења. Предавање, илустровано предавање, интерактивне групе, вежбе.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе:</b>	поена	<b>Завршни испит:</b>	поена
активност у току предавања	<b>15</b>	писмени испит	
практична настава	<b>15</b>	усмени испит	<b>70</b>
колоквијум-и	<b>20</b>		
семинар-и	<b>20</b>		

Табела 5.2. Спецификација предмета

<b>Студијски програм: Специјалиста струковни санитарно-еколошки инжењер</b>
<b>Назив предмета: Пословни енглески језик</b>
<b>Наставник: <a href="#">Александра Маливук</a></b>
<b>Статус предмета: изборни</b>
<b>Број ЕСПБ: 4</b>
<b>Услов: /</b>
<b>Циљеви предмета:</b> Унапредити језичке компетенције и кључне језичке вештине (писање, говор, читање и слушање) и свеукупну писмену и усмену комуникацију на енглеском језику у пословном окружењу; разумевање различитих врста пословне кореспонденције и овладавање вештинама пословне кореспонденције на енглеском језику; стицање самопоуздања у вербалној комуникацији са страним пословним партнерима у различитим пословним ситуацијама; стицање рутине приликом писања пословних писама, е-мејлова и сл, у телефонској комуникацији; развијање способности за разумевање и писање пословне документације; оспособљавање за писање кратких пословних извештаја, закључака, понуда, планова и сл.
<b>Исходи предмета:</b> Након успешно савладаног курса студенти ће моћи да: објасне и примене основне стручне појмове у области пословања; концизно и јасно комуницирају у пословном окружењу; ефикасно комуницирају на пословним састанцима; расправљају о темама из области бизниса; усмено презентују различите теме; аргументују своје мишљење на убедљив и асертиван начин; напишу биографију, извештај, допис, е-мејл, записник, пословну понуду, пословни план и сл. на енглеском језику; направе сажетак и интерпретирају стручне текстове на енглеском језику; прилагоде садржај (излагања, презентације и сл.) сврси, контексту и публици; пронађу прави стил и тон приликом писмене односно вербалне комуникације у пословне сврхе; преводе текстове и документацију пословног карактера; примењују адекватне граматичке конструкције у у реалним ситуацијама у области пословања.
<b>Садржај предмета:</b> <b>Теоријска настава:</b> Усвајање појмова и кључног вокабулара пословног енглеског језика коришћењем и обрадом текстова и других аудио-визуелних материјала који покривају следеће теме: Пословно окружење. Култура пословања. Организација, структура и врста предузећа. Врсте послова. Типови запослених. Стереотипи. Зарада и друге врсте примања. Пословни састанци. Вођење телефонских разговора. Финансије. Банкарство. Тржиште. Социјализација. Тражење посла, запошљавање и престанак радног односа. Интервју. Одмори, боловања и друга одсуства. Услови рада. Унапређења. Проблеми на послу. Конфликти. Повреде радне обавезе. Пословна етика. Електронско пословање. Информационе технологије. Менаџмент. Маркетинг. Оглашавање. Продаја. Интеркултурални односи и интеркултурална комуникација. Међународно пословање. Вештине преговарања. Невербална комуникација – говор тела. Држање презентације. Пословна кореспонденција. Пословно писмо. Захтеви. Жалбе. Упити. Понуде. Уговори. Биографија. Упоредо се обнављају, утврђују и допуњују знања релевантних граматичких категорија и језичких структура неопходних за постизање циља овог предмета као што су глаголски систем, именичка група, реченица, творба речи. Идиоми, фразе, изрази, колокације и метафоре које се користе у пословном енглеском језику. Пословни жаргон. Формални vs. неформални језик. <b>Практична настава:</b> Читање и анализа одабраних стручних текстова. Пасивно и активно слушање на бази тонских записа и мултимедијалних средстава. Репродукција прочитаног или преслушаног материјала. Писмене вежбе. Писмени и усмени превод. Излагање на задату тему, Функције – описивање, упоређивање, дискутовање/аргументација, слагање/неслагање, изражавање објективног/субјективног става, постављање директних питања, коришћење индиректних питања у љубазном обраћању др. Понуде, молбе, захтеви, упутства, препоруке, жалба и одговор на жалбу, попуњавање формулара и анкета, писање биографије, пословног писма, кратког пословног плана, извештаја, држање презентације.
<b>Литература</b> 1. Маливук А, EXPRESS YOUR ENGLISH SELF – handbook, Висока здравствено-санитарна школа струковних студија „ВИСАН“, Београд, 2012. ИСБН: 978-86-87255-22-7 2. Маливук А. EXPRESS YOUR ENGLISH SELF – workbook, Висока здравствено-санитарна школа струковних студија „ВИСАН“, Београд, 2012. ИСБН: 978-86-87255-23-4 3. Mandić-Ivković, Ana, English for business communication, with grammar, engleski jezik 2, 7. izd, Beogradska akademija poslovnih i umetničkih strukovnih studija, Beograd, 2024. 4. Milivojević Vesna, Moretić-Mićić Snežana, Petrić Kruna, Radulović Vladimir, Business English with correspondence. 1, 2nd ed, Visoka škola za poslovnu ekonomiju i preduzetništvo, Beograd, 2024.

5. Moretić-Mičić, Snežana, Petrić, Kruna, Milivojević, Vesna, Business English With Correspondence 2, 5th ed, Visoka škola za poslovnu ekonomiju i preduzetništvo, Beograd, 2024.
6. Stefanović, Tamara, Kažanegra-Veličković, Ana, Vukčević, Vanja, Focus on business English in use, 9th ed, Beogradska akademija poslovnih i umetničkih strukovnih studija, Beograd, 2023.
7. Paymond Murphy, ENGLISH Grammar in Use Pre-intermediate, Cambridge University Press, 2010.
8. Thomson AJ, Martinet AV. A Practical English Grammar, Oxford University Press, 1986.
9. Varieties of English, by H. L. B. Moody, Longman, 1970.
10. The English We Use, by R. A. Close, Longmans, 1961.

<b>Број часова активне наставе: 6</b>	<b>Теоријска настава: 3</b>	<b>Практична настава: 3</b>
---------------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

**Методе извођења наставе:** Метод активног учења. Комуникативан приступ (рад у малим групама, рад у паровима). Дискусија. Мини пројекти.

**Оцена знања (максимални број поена 100)**

<b>Предиспитне обавезе:</b>	поена	<b>Завршни испит:</b>	поена
активност у току предавања	<b>15</b>	писмени испит	/
практична настава	<b>15</b>	усмени испит	<b>30</b>
колоквијум-и	<b>20</b>		
семинар-и	<b>20</b>		

Табела 5.2. Спецификација предмета

<b>Студијски програм, Специјалиста струковни санитарно-еколошки инжењер</b>			
<b>Назив предмета: Основе теорије система и управљања</b>			
<b>Наставник: Драган Милетић</b>			
<b>Статус предмета: (изборни)</b>			
<b>Број ЕСПБ: 4</b>			
<b>Услов: /</b>			
<b>Циљ предмета:</b> Овладавање основама организације и управљања процесима у друштву. Упознавање и овладавање методама организовања и организације, као и управљање људским ресурсима.			
<b>Исход предмета:</b> Оспособљавање студената да спознају најзначајније принципе у организовању и руковођењу ресурсима и методе рада. Специјалисти ће овладати методама система и подсистема у функционисању организације и управљања и њиховим правилним коришћењем у организовању здравствено-санитарне службе.			
<b>Садржај предмета:</b>			
<b>Теоријска настава:</b>			
Појам и развој теорије система и управљања. Однос менаџмента и социјалне средине Теорије система управљања и организација. Кохезија групе. Фазе у функционисању групе. Препреке ефикасности групе. Основне карактеристике неефикасне групе. Врсте одлука и одлучивања. Недостаци групног одлучивања. Проблеми групног одлучивања. Основни поступци неких метода групног одлучивања. Заједнички елементи свих метода групног одлучивања. Питања за дискусију. Врсте састанака. Значај састанка. Организација састанка. Учесници састанка. Одржавање састанка. Личност менаџера.			
<b>Практична настава:</b>			
Руководилац састанка и остали учесници састанка. Известилац на састанку. Руководилац и ток састанка. Иницијатива за доношење одлуке. Извршење одлуке. Општа класификација одлука. Посебна класификација одлука. Информациони систем и функционисање здравствено-санитарног надзора.			
<b>Литература 33 књиге издате у последњих 7 година (од 2018-2025)</b>			
1. Војводић М, Милетић Д, Павловић С. Економика заштите животне и радне средине, Висока здравствено-санитарна школа струковних студија „Висан”, Београд, 2023. ИСБН 978-86-87255-87-6			
2. Батављевић Д, Војводић М, Војводић А. Здравствено, социјално и еколошко законодавство, Висока здравствено-санитарна школа струковних студија „Висан”, Београд, 2022. ИСБН 978-86-87255-53-1			
3. Лекић, Снежана, Ерић, Ивана, Организационо понашање, 6. изд., Београдска академија пословних и уметничких струковних студија, Београд, 2024.			
4. Ђурић Зvezdan, Reinženjering poslovnih procesa, 6. izd, Beogradska akademija poslovnih i umetničkih strukovnih studija, Beograd, 2024.			
5. Ђурић Зvezdan, Poslovno odlučivanje, 5. izd., Beogradska akademija poslovnih i umetničkih strukovnih studija, Beograd, 2024.			
6. Vujičić Slađana, Nikolić Radmilo, Ekološki menadžment, 2. Izd, Visoka škola za poslovnu ekonomiju i preduzetništvo, Beograd, 2024.			
7. Николић З, Еколошка социологија, Факултет за економију и инжењерски менаџмент, Нови Сад, 2023			
8. Богетић, Срђан, Антић, Зорана, Интегрисани менаџмент системи, 3. изд., Београдска академија пословних и уметничких струковних студија, Београд, 2023.			
9. Krivokapić Jovan, Todorović Ivan, B. Komazec, Stefan N, Osnovi organizacije i menadžmenta, praktikum, 2 izd, Fakultet organizacionih nauka, Beograd, 2022.			
10. Šegrt Slobodan Uloga ekonomskih modela u kreiranju poslovnih odluka, Visoka škola za menadžment i ekonomiju, Kragujevac, 2022.			
11. Malešević Dragana, Veštine donošenja i sprovođenja odluka u poslu, vodič za razvijanje veština sa praktičnim zadacima, приручник, Udruženje za razvoj profesionalnih veština "PROVENS", Novi Sad, 2021.			
12. Milutinović Slobodan, Upravljanje prirodnim resursima, Fakultet zaštite na radu, Niš, 2020.			
<b>Број часова активне наставе: 6</b>	<b>Теоријска настава: 3</b>	<b>Практична настава: 3</b>	
<b>Методе извођења наставе:</b>			
Метод активног учења. Предавање, илустровано предавање, интерактивне групе, дискусија, мини предавања, решавање проблем ситуације.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе:</b>	поена	<b>Завршни испит:</b>	поена
активност у току предавања	<b>15</b>	писмени испит	/
практична настава	<b>15</b>	усмени испит	<b>30</b>

КОЛОКВИЈУМ-И	20		
СЕМИНАР-И	20		



Табела 5.2. Спецификација предмета

<b>Студијски програм: Специјалиста струковни санитарно-еколошки инжењер</b>	
<b>Назив предмета: Стручне пракса</b>	
<b>Наставник: <a href="#">Славица Стевановић</a>, <a href="#">Никола Ђорђевић</a>, <a href="#">Весна Слеччевић</a></b>	
<b>Статус предмета: обавезан</b>	
<b>Број ЕСПБ: 7</b>	
<b>Услов:</b>	
<b>Циљ:</b> Основни циљ наставе је да упозна студенте специјалистичких струковних студија са практичним радом у домену управљавања здравственом безбедношћу хране и воде.	
<b>Очекивани исходи:</b> Студент треба да, по завршеној стручној пракси, буде оспособљен за самостални рад у оквиру управљавања здравственом безбедношћу хране и воде. Студент ће бити оспособљен за тимски рад. Биће у стању да препознаје своју улогу у тиму и да преузме одређени број задатака од наставника одговорног за стручну праксу - ментора. Кроз стручну праксу студент се оспособљава да теоријско и практично знање прошири и интегрише у динамичне процесе који се одвијају на релацији здравствени радник – корисник.	
<b>Садржај предмета:</b> Укупан број часова стручне праксе је 60 и не улази у укупан број недељних часова активне наставе. Стручна пракса бодује се са укупно 7 ЕСПБ. Стручна пракса се обавља у релевантним наставним базама Школе.  Да би студент стекао ЕСПБ за стручну праксу потребно је да савлада практичан рад специјалисте струковног санитарно-еколошког инжењера који обухвата следећа сегменте:  Током стручне праксе студент, кроз интегрисане активности, примењује знања и вештине које је стекао изучавањем садржаја стручно-апликативних предмета. Студент овлада знањима и унапређује практичне вештине у области технологије чувања намирница и управљања безбедношћу хране и воде, са посебним освртом на стандарде контроле квалитета. Студент овлада знањима и унапрђује практичне вештине из области заштите животне средине, одрживог развоја и санитарно еколошког надзора.  Студент ће кроз стручну праксу да евалуира стечена знања и на основу критичког размишљања и етичких одлука да донесе исправан суд о својој професији и себи лично, а све кроз обављање задатака и интервенција у које се максимално укључује.	
<b>Број часова: 60</b>	
<b>Методe извођења наставе</b> Укључивање у процес рада наставне базе, консултације и писање дневника стручне праксе у коме студент описује активности и послове које је обављао за време стручне праксе. Самосталан рад у наставним базама школе, у разним здравствено-санитарним службама од примарних до терцијарних здравствених установа, као и на терену у зависности од врсте активности коју обавља уз стални надзор наставника и сарадника који воде те предмете.  Методe су условљене проблемима и потребама у сектору здравства, јавног здравља и (медицинске) екологије, а специјалиста струковни санитарно-еколошки инжењер најчешће користи: * разговор, дискусија * интервју * здравствено-васпитни рад * демонстрација * припрема услова за извођење адекватних процедура и праћење истих у домену промоције здравља, екологије, организације здравствене службе, контроли здравствене безбедности хране и воде * континуирани мониторинг * рад у оквиру важећих стандарда здравства, јавног здравља и (медицинске) екологије * правилно вођење документације	
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b> За стручну праксу студент не добија оцену, али у току обављања стручне праксе под руководством ментора добија предвиђене ЕСПБ поене.	

Табела 5.2. Спецификација предмета

<b>Студијски програм: Специјалиста струковни санитарно-еколошки инжењер</b>
<b>Назив предмета: Завршни рад</b>
<b>Наставник или наставници задужени за организацију завршног рада: Избор студента</b>
<b>Статус предмета: обавезан</b>
<b>Број ЕСПБ: 6</b>
<b>Услов: положени сви испити предвиђени планом и програмом специјалистичких струковних студија</b>
<p><b>Циљ предмета:</b>  Оспособљавање студента да примени основна, стручна и стручно-апликативна знања и методе за решавање конкретних проблема у оквиру изабране теме завршног рада. У оквиру завршног рада студент, проучавајући доступну литературу, истраживачким или практичним радом изучава проблем, његову структуру и сложеност и на основу спроведених анализа изводи закључке о могућим начинима његовог решавања. Такође, студент се обучава да напише завршни рад, презентује га у задатом року и дискутује о раду са стручним лицима.</p>
<p><b>Исход предмета:</b>  Студент је оспособљен да, на основу стечених знања и вештина током студирања, уради истраживачки рад из стручно-апликативних области које чини његову будућу праксу, и да га презентује пред компетентном комисијом. Студент стиче могућност да разуме и утиче на промене које се дешавају код човека у здрављу и болести. Студент се оспособљава да прати и учествује у професионалној пракси, да истражује и предлаже новине у области здравства, здравствено-санитарне заштите и јавног здравља.</p>
<p><b>Садржај предмета:</b>  Када студент испуни услов (положени сви испити) опредељује се за стручно апликативну област из које жели да ради завршни рад. Завршни рад представља истраживачки рад студента у коме он практично примењује методологију истраживања у области за коју се определио. Студент бира ментора и упућује се у одговарајућу наставну базу где ће обавити истраживање. Ментор помаже студенту и усмерава га приликом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. опредељивање за стручно-апликативну област из које ће радити завршни рад</li> <li>б. избора и формулисања теме из жељене стручно-апликативне области</li> <li>в. избора метода истраживања</li> <li>г. анализе и обраде добијених резултата</li> <li>д. израде завршног рада на основу резултата добијених у пракси кроз процес истраживања и упоређивања са објављеним подацима на исту тему</li> <li>ђ. избора литературе</li> <li>е. повезивања теорије и праксе у улози специјалисте струковног санитарно еколошког инжењера</li> </ul> <p>Предвиђен број часова за завршни рад је <b>90 часова (45 истраживачки рад+45 израда и одбрана)</b></p> <p><b>Завршни рад – истраживачки рад (45 часова):</b>  По завршеном истраживању студент припрема завршни рад у писменој форми. Саставни делови завршног рада су:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- увод</li> <li>- циљ рада</li> <li>- основни литературни подаци о истраживању</li> <li>- методе истраживања</li> <li>- садржај теме</li> <li>- резултат истраживања</li> <li>- закључна разматрања</li> <li>- литература</li> <li>- прилози</li> </ul> <p><b>Завршни рад – израда и одбрана (45 часова):</b>  Одбрана рада састоји се од усменог презентовања рада од стране студента, постављања питања од стране чланова комисије и одговора студента на постављена питања</p>
<p><b>Литература:</b>  Литература у складу са изабраном темом</p>

**Методе извођења наставе:**

- анализа постојеће праксе;
- одабир популације и узорка;
- дескриптивна метода;
- опсервационе методе (анализа документације, анкета, интервју, систематско и/или тренутно посматрање и др.);
- експерименталне методе;
- статистичке методе;
- метода случаја (Case study).

Када се студент определи за стручно-апликативну област из које жели да ради завршни рад и одабере ментора, он од стране школе добија потребну документацију и бива упућен у наставну базу где ће обавити истраживање. Истраживање се спроводи од стране студента уз контролу ментора и сарадника. Током израде завршног рада, ментор даје неопходна упутства студенту, упућује га на одређену литературу, помаже при избору метода истраживања, анализе и обраде добијених резултата, извођењу правилних закључака и др. У оквиру овог дела завршног рада студент обавља додатне консултације са ментором, а по потреби и са другим наставницима који се баве проблематиком из области теме завршног рада. Студент и сарадник поштују етичке принципе у процесу истраживања.

**Оцена знања (максимални број поена 100)**

Елементи за оцењивање завршног рада обухватају квалитет, стручну заснованост и актуелност писаног рада, као и оцену усмене одбране рада. Оцена завршног рада улази у укупну просечну оцену успеха студента. Одбрањен завршни рад се оцењује оценом од 6 (шест) до 10 (десет).

Оцена на завршном раду представља збир бодова добијених за:

**Завршни рад – истраживачки рад**

- процес истраживања и упоређивање резултата добијених у пракси са објављеним подацима на исту тему - **35 поена**
- коректно обрађена литература и статистички обрађени подаци - **15 поена**

**Завршни рад – израда и одбрана**

- писање рада - **10 поена**
- презентовање рада - **20 поена**

одговоре на питања у вези са темом пред комисијом - **20 поена**