

Врз основа на член 55 став 1 од Законот за организација и работа на органите на државната управа (“Службен весник на Република Македонија“ број 58/00, 44/02, 82/08, 167/10 и 51/11), член 21 став 2 и член 22 став 2 од Законот за средното образование (“Службен весник на Република Македонија“ број 44/95, 24/96, 34/96, 35/97, 82/99, 29/02, 40/03, 42/03, 67/04, 55/05, 113/05, 35/06, 30/07, 49/07, 81/08, 33/10, 116/10, 156/10, 18/11 и 51/11) и член 7 алинеја 5 од Законот за стручно образование и обука (“Службен весник на Република Македонија“ број 71/06, 117/08, 148/09 и 17/11), министерот за образование и наука донесе наставна програма по диететика за IV година од хемиско-технолошка струка– образовен профил техничар нутриционист за учениците во средното стручно образование

**МИНИСТЕРСТВО ЗА ОБРАЗОВАНИИ И НАУКА  
ЦЕНТАР ЗА СТРУЧНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУКА**

**НАСТАВНА ПРОГРАМА  
*ДИЕТЕТИКА***

**IV ГОДИНА**

**ХЕМИСКО – ТЕХНОЛОШКА СТРУКА  
*Техничар нутриционист***



**Скопје, 2012 година**

## **1. ИДЕНТИФИКАЦИОНИ ПОДАТОЦИ**

### **1.1 Назив на предметот: ДИЕТЕТИКА**

### **1.2. Образовен профил и струка**

**1.2.1. Образовен профил:** техничар нутриционист

**1.2.2. Струка:** хемиско - технолошка

### **1.3. Диференцијација на наставниот предмет**

**1.3.1.** Карактеристичен за образовниот профил

### **1.4. Година на изучување на наставниот предмет**

1.4.1. Четврта

### **1.5. Број на часови на наставниот предмет**

1.5.1. Број на часови неделно: 2 часа

1.5.2. Број на часови годишно: 66 часа

### **1.6. Статус на наставниот предмет**

1.6.1. Задолжителен

## 2. ЦЕЛИ НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА

По совладувањето на наставната програма по наставниот предмет **диететика**, ученикот стекнува знаења, вештини и се оспособува:

- да ја познава целта и улогата на диететиката како струка во секојдневниот живот, здравствените установи, детските градинки, старските домови и сл. установи;
- да ги објаснува основните објективни симптоми на заболувањата и причинско последичните врски од нутритивните вредности на храната;
- да ја сфаќа улогата на хигиено – диететскиот режим во превенцијата, настанувањето на заболувањата и улогата на нутриционистот во едукацијата на болниот;
- да ги набројува карактеристичните симптоми и знаци на дадени болести со цел да ја утврди диетотерапијата на дадената болест;
- да ги познава етиолошките фактори, основните принципи на терапијата и методите за испитување на дијагностика на дадени болести;
- да ја почитува индивидуалноста кај болниот;
- да ја опсервира и проценува ургентноста на конкретната состојба кај болниот;
- да користи медицинска терминологија;
- да ги интегрира стекнатите знаења во другите стручни предмети;
- да формира навики и да користи различни извори на знаења при учењето (текстови, таблици, шеми, техника, документација, нормативи)
- да работи самостојно, правилно да проценува состојби и процедури и да донесува самостојни одлуки;
- да се вклучува во тимска работа;

## 3. ПОТРЕБНИ ПРЕТХОДНИ ЗНАЕЊА

За успешно следење и совладување на наставните содржини и достигнувања на целите на наставата по **Диететика** потребно е ученикот да ги стекне следните знаења и оспособености:

- да ги познава и разбира дефинициите на ниво на основни поими, правила и законитости од доменот на Храна и исхрана, Микробиологија со санитација, Биохемија, Микробиологија со санитација, Анатомија и физиологија, Подготовка на оброк, Правилна исхрана, Анализа на храна, Практична настава и други предмети карактеристични за струката.
- да поседува солиден фонд на терминологија од изучуваните области од Предметите карактеристични за струката, со познавање на нејзиното значење за да може да ја користи;
- да е оспособен за читање и разбирање на едноставни табели, шеми и графикони со податоци од изучуваните области.

#### 4. ОБРАЗОВЕН ПРОЦЕС

##### 4.1. Структурирање на содржините за учење

Тематски целини	Бр. на час.	Конкретни цели	Дидактички насоки	Корелација меѓу тематските целини и меѓу предметите
<b>1. РАЗВОЈ И ПРИНЦИПИ НА ДИЕТЕТИКАТА И ДИЕТОТЕРАПИЈАТА</b>	<b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Да ги <b>дефинира</b> поимите диететика, диета и диетотерапија;</li> <li>- да ја <b>разбира</b> потребата од континуирано следење на:               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ новите откритија на медицинската диететика и</li> <li>▪ современите принципи на здрава исхрана;</li> </ul> </li> <li>- да ја <b>разбира</b> потребата од соработка со клиничките одделенија и заводи;</li> <li>- да се <b>грижи</b> за исхраната на болните и дежурниот персонал;</li> <li>- да <b>применува</b> едукација преку изработка на диети;</li> <li>- да ја <b>разбира</b> потребата за надгледување на постапките при подготовка на храна;</li> <li>- да <b>составува</b> оброк согласно ДЕП и другите посебни потреби;</li> <li>- да ги <b>утврдува</b> најчестите грешки во исхраната;</li> <li>- да ги <b>препознава</b> социјалните, физиолошките и други</li> </ul>	<p><b>Дискутирање за:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- значењето на диететиката диетотерапијата;</li> <li>- важноста на новите откритија во диететиката;</li> <li>- потребата од соработка со клиничките одделенија и заводи за решавање на индивидуалните потреби на болниот или договарање за промени на менито и начинот на исхраната за да се одржи или унапреди постигнатото ниво на квалитет на исхрана;</li> </ul> <p><b>Евидентирање на:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соодветни диететски листи на болни според важноста од примената на одреден тип на исхрана и почитување на основните диетотераписки принципи ;</li> </ul>	Хемија, Биохемија, Микробиологија со санитација, Храна и исхрана, Подготовка на оброк, Правилна исхрана, Анализа на храна, Анатомија и физиологија, Практична настава

		<p>детерминанти на храната;  - да <b>проценува</b> состојбата на исхранетост;  - да <b>применува</b> и чита антропометриски, биохемиски и функционални испитувања;  - да <b>користи</b> стручна терминологија;  - да <b>изработува</b> проекти.</p>	<p><b>Објаснување на:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- значењето на правилната исхрана и здравата храна како превенција за здрав живот;</li> <li>- значењето на биолошките и енергетски потреби на храната</li> <li>- поврзаноста на одржувањето на здравјето, правилниот развој и работоспособност, според биолошките принципи и законитости;</li> <li>- начини на споредување и анализирање на хранлива и енергетска вредност кај различни видови на храна;</li> <li>- начинот на пресметување на ДЕП;</li> <li>- потребата од составување на индивидуален оброк;</li> </ul> <p><b>Презентирање</b> на илустративним материјали;</p> <p><b>Изработување</b> на проекти;</p>	
<b>2. СПЕЦИЈАЛНА ДИЕТЕТИКА</b>	<b>10</b>	<p>- да ја <b>познава</b> целта и улогата на диететиката како струка во здравствените установи (детски градинки, старски домови);  - да го <b>дефинира</b> поимот опсервација;  - да ги <b>разликува</b> објективните и субјективните симптоми на</p>	<p><b>Класификација</b> на храната и хранливите материји според потребите на човекот во одделни возрасни периоди;</p> <p><b>Објаснување на:</b></p> <p>- онтогенеза (преднатална и постнатална);</p>	<p>Хемија,  Биохемија,  Микробиологија со санитација,  Храна и исхрана,  Подготовка на оброк,</p>

		<p>одредена болест;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- да ги <b>дефинира</b> виталните знаци и нивните нормални вредности;</li> <li>- да ги <b>препознава</b> знаците на нарушените витални функции;</li> <li>- да го <b>интерпретира</b> значењето на поимите анамнеза, дијагноза, терапија и превенција на болестите;</li> <li>- да ги <b>набројува</b> карактеристичните симптоми и знаци кај болестите со цел да ја утврди диетотерапијата (воспалителните заболувања, хронична обструктивна болест, канцерогени заболувања, шеќерна болест, здебеленост, неухранетост, на кардиоваскуларен систем, бубрежни болести алергии, фебрилни состојби).</li> <li>- да <b>изработува</b> проекти.</li> </ul>	<p>-поделбата на постнаталниот период ( новороденче, доенче, детство,ученички период,период на зреење,зрела возраст и стареење);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- значењето на виталните знаци и нивните физиолошки параметри;</li> </ul> <p><b>Демонстрирање на:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- читање и примена на антропометриски, биохемиски и функционални испитувања;</li> <li>-техники за мерење и бележење на виталните знаци;</li> </ul> <p><b>Дискутирање за:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основните, објективни симптоми кај одредени болести и влијанието на нутритивната вредност на храната врз нив;</li> </ul> <p><b>Изработување</b> на проекти</p>	<p>Правилна исхрана, Анализа на храна, Анатомија и физиологија, Практична настава</p>
<p><b>3.ДИЕТОТЕРАПИЈА КАЈ БОЛЕСТИ НА ГАСТРОИНТЕСТИНАЛ ЕН СИСТЕМ (SYSTEMA DYGESTORIUM</b></p>	<p><b>8</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-да ја <b>објаснува</b> улогата на хигиено-диететскиот режим во превенцијата и настанувањето на заболувањата;</li> <li>- да ги <b>препознава</b> функционалните симптоми и знаци кај болести на органите за варење;</li> <li>- да ги <b>познава</b> етиолошките фактори и клиничката слика кај болести на : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ желудникот (Gastritis, Ulcus</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Презентирање на:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-табела со класификација на заболувањата според етиолошкиот аспект,</li> <li>-постери, слајдови, слики;</li> </ul> <p><b>Објаснување на:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-симптомите на одделни заболувања;</li> <li>-физиолошките функционални</li> </ul>	<p>Хемија, Биохемија, Микробиологија со санитација, Храна и исхрана, Подготовка на оброк, Правилна исхрана,</p>

		<p>ventriculi et duodenu),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ болести на цревата (проливи, опстипација, улцерозен колитис);</li> <li>▪ болести на црниот дроб (Hepatitis, Ciroza, Hepatalna coma);</li> <li>▪ болести на жолчката и жолчните патишта,</li> <li>▪ болести на панкреасот (Pankreatitis) и др. заболувања како што се труење со храна, јаглехидратна малапсорбција, целијакија, боласт на Крон и сл.;</li> </ul> <p>- да ја <b>утврди</b> диетотерапијата на дадената болест;</p> <p>- да <b>набројува</b> индицирана и контраиндицирана храна кај дадена болест;</p> <p>- да <b>изработува</b> индивидуални диети;</p> <p>- да <b>користи</b> стручна терминологија.</p> <p>- да <b>изработува</b> проекти.</p>	<p>параметри;</p> <p>-патолошките функционални параметри;</p> <p><b>Презентирање на:</b></p> <p>- нагледен материјал: документи од клиничката практика.</p> <p><b>Дискутирање за:</b></p> <p>-значењето на хигиено – диететскиот режим кај дадено заболување.</p> <p><b>Изработување</b> на проекти</p>	<p>Анализа на храна, Анатомија и физиологија, Практична настава</p>
<p><b>4. ДИЕТОТЕРАПИЈА КАЈ БОЛЕСТИ НА КАРДИОВАСКУЛАРЕН СИСТЕМ</b></p>	<p><b>8</b></p>	<p>-да ги <b>класифицира</b> видовите кардиоваскуларни болести;</p> <p>-да ги <b>препознава</b> симптомите и знаците на кардиоваскуларните болести;</p> <p>-да <b>набројува</b> храна која не ја отежнува работата на срцето;</p> <p>-да ја <b>познава</b> важноста на</p>	<p><b>Објаснување на:</b></p> <p>-значењето на натриумот во ретенцијата на вода кај срцева декомпензација;</p> <p>-етиологијата и симптоматологијата на кардиоваскуларни заболувања;</p> <p>-видови анемии</p>	<p>Хемија, Биохемија, Микробиологија со санитација, Храна и исхрана, Подготовка на оброк,</p>



		<p>редукција на телесна тежина кај гојазни кардиопати;</p> <p>- да <b>утврдува</b> диетотерапија кај болни од:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ срцева декомпензација;</li> <li>▪ инфаркт на миокардот;</li> <li>▪ артериската хипертанзија;</li> <li>▪ артериосклероза и</li> <li>▪ анемии.</li> </ul> <p>- да <b>набројува</b> храна за превенција од појава на кардиоваскуларни болести;</p> <p>- да <b>набројува</b> индицирана и контраиндицирана храна кај дадена болест;</p> <p>- да <b>изработува</b> дитални листи за дадена болест</p> <p>-да ја <b>објаснува</b> поврзаноста на правилната исхрана со состојбата на крвната слика;</p> <p>-да <b>изработува</b> диетални листи за диетотерапија и превенција на анемии;</p> <p>- да <b>изработува</b> дитални листи според потребните дневни енергетски потреби;</p> <p>- да <b>изработува</b> проекти;</p>	<p>(железодефицитна, поради дефицит на Б12, дефицит на фолна к-на и сл);</p> <p>-физиолошките функционални параметри ;</p> <p>-патолошките функционални параметри ;</p> <p><b>Презентирање на:</b></p> <p>- постери, слајдови, слики, податоци од Интернет и др.</p> <p><b>Организирање на:</b></p> <p>-дискусија за: поврзаноста на начинот на исхраната за појава та на одделни кардиоваскуларни заболувања;</p> <p>- разгледување на документи од клиничката практика;</p> <p>-изработка на диетални листи кај одредена кардиоваскуларна болест;</p> <p>-упатување на извори на информации во функција на продлабочување на знаењата.</p> <p><b>Изработување</b> на проекти</p>	<p>Правилна исхрана, Анализа на храна, Анатомија и физиологија, Практична настава</p>
<p><b>5. ДИЕТОТЕРАПИЈА КАЈ БОЛЕСТИ НА ЕКСКРЕТОРЕН СИСТЕМ</b></p>	<p><b>6</b></p>	<p>-да ги <b>препознава</b> симптомите на болестите на екскреторниот систем;</p> <p>-да ги <b>разликува</b> болестите според локализацијата на даден орган од екскреторниот систем;</p>	<p><b>Објаснување на:</b></p> <p>-етиологијата и симптоматологијата на одделни заболувања (нефролитијаза, пиелонафритис,</p>	<p>Хемија, Биохемија, Микробиологија со санитација, Храна и</p>

		<p>-да ги <b>дефинира</b> клиничките слики кај одделни заболувања;  -да ги <b>познава</b> метаболитичките и биохемиските пореметувања кои настануваат кај нефропатите;  -да ги <b>познава</b> диететските мерки на исхраната во однос на белковините, маснотиите, соли, вода и тоа во зависност од стадиумот на болеста;  - да ја <b>познава</b> штетноста од прилагање на готови диети кои не се прилагодени на стадиумот на болеста, траењето на биохемиските промени и сл.;  - да ја <b>набројува</b> храната која можат да ја конзумираат дијализно болни пациенти;  - да <b>изработува</b> диети при нефролитијаза;  - да <b>набројува</b> храна корисна кај инфекции на уринарниот систем (циститис, уретритис);  -да <b>изработува</b> проекти</p>	<p>гломерулонефритис, циститис, уретритис, ХБИ);  -физиолошките функционални параметри ;  -патолошките функционални параметри ;</p> <p><b>Презентирање на:</b>  - постери, слајдови, слики, податоци од Интернет и др.</p> <p><b>Разгледување</b> на документи од клиничката практита;</p> <p><b>Изработка</b> на диетални листи;</p> <p><b>Упатување</b> на извори на информации во функција на продлабочување на знаењата.</p> <p><b>Изработување</b> на проекти</p>	<p>исхрана,  Подготовка на оброк,  Правилна исхрана,  Анализа на храна,  Анатомија и физиологија,  Практична настава</p>
--	--	---	--	--

<p><b>6.ДИЕТОТЕРАПИЈА КАЈ ШЕЌЕРНА БОЛЕСТ</b></p>	<p><b>6</b></p>	<p>-да го <b>дефинира</b> поимот дијабетес;  -да ја <b>познава</b> класификацијата на шеќерна болест;  -да ја <b>објаснува</b> етиологијата, основната симптоматологија и знаците на дијабетисот;  -да ги <b>објаснува</b> метаболичките пореметувања кај дијабетисот;  - да ги <b>познава</b> нормалните параметри и варијациите на гликоза во крвта;  -да ги <b>препознава</b> факторите кои влијаат врз составувањето на диета кај дијабетичари;  -да ги <b>објаснува</b> етапите во составување на диета кај дијабетичари;  -да <b>изработува</b> дневен план на исхрана и користење на лекови;  -да го <b>познава</b> распоредот на оброци во текот на денот и тоа: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ застапеноста на оброците во диетата</li> <li>▪ застапеноста на хранливите материи во диетата</li> </ul> -да ги <b>разликува</b> енергетските и нутритивни потреби на дијабетичар и не-дијабетичар.</p>	<p><b>Објаснување на:</b>  -шеќерната болест-Diabetes mellitus;  -етиолошките фактори кои влијаат врз настанувањето на шеќерната болест;</p> <p><b>Дискутирање за:</b>  -субјективните и објективните симптоми на шеќерната болест;  - параметрите на гликоза во крвта (хипо и хипергликемија);  -факторите кои влијаат врз изработувањето на индивидуални диети кај дијабетичари (BMI, возраста, степенот на шеќерна болест и др.заболувања);</p> <p><b>Презентирање на:</b>  -етапите на диетотерапија кај дијабетес – калоричната вредност и состав на храна, избор и распоред на оброците, A.D.A. таблици за поделба на исхраната.</p>	<p>Хемија,  Биохемија,  Микробиологија  со санитација,  Храна и исхрана,  Подготовка на оброк,  Правилна исхрана,  Анализа на храна,  Анатомија и физиологија,  Практична настава</p>
--	-----------------	--	--	---

<p><b>7. ДИЕТОТЕРАПИЈА ЗА РЕГУЛИРАЊЕ НА ТЕЛЕСНА МАСА</b></p>	<p><b>6</b></p>	<p>- да го <b>објаснува</b> значењето на правилна исхрана и здравата храна како превенција за здрав живот; -да ги <b>познава</b> биолошките принципи и законитости за правилен развој и работоспособност; - да <b>споредува</b> и анализира хранлива и енергетска вредност кај различни видови на храна; -да ги <b>познава</b> најчестите пореметувања на организмот предизвикани од неправилна исхраната или алергија (Anorexia neurosa, Bulimia, Obesitas, Hypotrophia, Kwashiorkor, хиповитаминози и др.); -да ги <b>објаснува</b> најчестите грешки во исхраната; -да ги <b>набројува</b> факторите кои влијаат на неухранетоста; -да ги <b>познава</b> факторите кои водат до здебеленост; -да го <b>одредува</b> степенот на здебеленост; -да го <b>познава</b> начинот на пресметување енергетската и хранлива вредност на храната; -да изработува диети за редукција на телесната маса; -да ги <b>познава</b> основните диетотераписки принципи кај редукција на телесната маса; -да <b>изработува</b> диети за редукција на телесна маса;</p>	<p><b>Објаснување на:</b> -факторите кои влијаат врз неухранетоста и здебеленост (економски, матаболитички, психосоматски и др.); -појавата на болести од неправилна исхрана неподносливост на некоја хранлива компонента (анорексија, булимија, обеситас, хипотрофија, квашиоркор и сл.);</p> <p><b>Евидентирање на:</b> -енергетската и хранлива вредност на храната; -BMI</p> <p><b>Пресметување на:</b> - енергетска вредност на храна со помош на табели и келкулатори, - на ДЕП,</p> <p><b>Презентирање на:</b> -подготвени диети за редукција на телесната маса; - подготвени диети за регулирање на телесната маса; -илустративни материјали (хиповитаминоза Д – рахит, хипокалциемија и хипервитаминози);</p> <p><b>Презентирање на:</b> - табели со дневни потреби на витамини, минерали, протеини, јаглехидрати и масти.</p> <p><b>Изработување на:</b> -диети за редукција на телесна маса;</p>	<p>Хемија, Биохемија, Микробиологија со санитација, Храна и исхрана, Подготовка на оброк, Правилна исхрана, Анализа на храна, Анатомија и физиологија, Практична настава</p>
--	-----------------	--	---	--

<p><b>8.ДИЕТОТЕРАПИЈА КАЈ БОЛЕСТИ НА СЕТИЛАТА ЗА ВИД И ДОПИР</b></p>	<p><b>6</b></p>	<p>- да ги <b>објаснува</b> основните симптоми на заболувањата на кожата и очите;          -да ги <b>познава</b> причинско последичните врски од нутритивните вредности на храната врз органите за допир и вид          -да ги <b>познава</b> најчестите заболувања на кожата (дерматити – егземи, контактен, атопичен и себороичен дерматит, акни, уртикарија и сл.);          -да го <b>објаснува</b> влијанието на храната врз кожата;          -да <b>изработува</b> диети за одредени кожни болести;          - да ги <b>познава</b> најчестите заболувања на окото ( ноќно слепило, дијабетска ретонопатија, артериска ретинопатија, глауком др.аномалии во видот);          - да го <b>познава</b> влијанието на храната врз очите и нормалниот вид;          - да <b>изработува</b> диети за болести на кожата и окото;</p>	<p><b>Презентирање на:</b>          -постери, слајдови, слики со болести на кожата и окото;</p> <p><b>Објаснување на:</b>          -влијанието на храната врз кожата и очите;</p> <p><b>Изработување на:</b>          -диети за болести на кожата и окото.</p>	<p>Хемија,          Биохемија,          Микробиологија          со санитација,          Храна и исхрана,          Подготовка на оброк,          Правилна исхрана,          Анализа на храна,          Анатомија и физиологија,          Практична настава</p>
--	-----------------	---	--	---

<p><b>9. НАЧИНИ НА ИСХРАНА КАЈ ХИРУРШКИ БОЛНИ</b></p>	<p><b>6</b></p>	<p>-да ги <b>набројува</b> видовите исхрана кај оперирани пациенти;          -да го <b>познава</b> начинот на хранење преку сонда;          -да го <b>објаснува</b> составот на храната за хранење преку сонда;          -да ја <b>дефинира</b> количината на оброк и интервалот на време меѓу оброците;          -да го <b>препознава</b> начинот на интравенозно хранење;          - да ги <b>набројува</b> растворите кои се применуваат кај интравенозното хранење;          -да ја <b>познава</b> храната која поволно влијае врз фебрилни состојби кај оперирани пациенти.          -да <b>изработува</b> диети кај оперирани болни;          - да <b>изработува</b> проекти.</p>	<p><b>Објаснување на:</b>          -потребата на исхрана кај оперирани болни;          -видовите исхрана кај оперирани пациенти;          -хранењето преку сонда;</p> <p><b>Истакнување на:</b>          -разликите меѓу исхраната преку сонда и нормалната исхрана</p> <p><b>Демонстрирање на:</b>          -хранење преку сонда;</p> <p><b>Презентирање на:</b>          -илустративни материјали (слики, фотографии,          -видеоматеријали, компјутерски анимации) за видовите исхрана кај оперирани болни;</p> <p><b>Изработување на</b> проекти;</p>	<p>Хемија,          Биохемија,          Микробиологија со санитација,          Храна и исхрана,          Подготовка на оброк,          Правилна исхрана,          Анализа на храна,          Анатомија и физиологија,          Практична настава</p>
---	-----------------	---	---	--

## 4.2. Наставни методи и активности на учење

Согласно целите на наставната програма по наставниот предмет **Диететика** наставникот применува современи наставни методи (стратегии) кои на ученикот му даваат можност да биде активен учесник во наставата. Овие наставни методи подразбираат примена на наставните форми фронтална и индивидуална, работа во групи, во парови/тандем.

Во текот на наставата наставникот ги презема следните активности објаснува, демонстрира, опишува, споредува, анализира, дискутира, ја следи работата на ученикот, го мотивира ученикот и др.

Во текот на наставата по предметот, активноста на ученикот се состои во дискутирање, прибележување, набљудување, споредување, демонстрирање, читање и пишување, изработка на проектни задачи, цртање на шеми и сл., правење постери на дадена тема, изработување домашни задачи, илустрирање и друго.

## 4.3. Организација и реализација на наставата

Воспитно – образовната работа по наставниот предмет **Диететика** се реализира преку стручно – теоретска настава во специјализирана или кабинет училница. Образовните активности се организирани во две полугодија, преку неделен распоред на часовите. Бројот на часовите кој е даден за одделните наставни целини во точка 4.1.од овој документ, опфаќа часови за обработка на нови наставни содржини, повторување, утврдување.

## 4.4. Наставни средства и помагала

За поефикасно постигнување на целите се применуваат разни наставни средства, помагала и материјали. Во зависност од наставната единица се користи графоскоп, компјутер, визуелни уреди, ЦД и ДВД со содржини од соодветните теми кои се обработуваат во наставната програма, шеми, слики, каталози и други наставни средства предвидени според Нормативот за наставни средства и помагала по наставниот предмет **Диететика** за образовниот профил техничар *нутриционист од хемиско – технолошката струка*.

За поуспешно совладување на целите на предметот, ученикот користи соодветна литература и тоа учебници и учебни помагала, наставни материјали подготвени од страна на наставникот, интернет и дополнителна литература за наставникот.

## 5. ОЦЕНУВАЊЕ НА ПОСТИГНУВАЊАТА НА УЧЕНИЦИТЕ

Оценувањето на постигнувањата на учениците се врши преку следење и вреднување на знаењата и умеенјата континуирано во текот на целата учебна година, усно и писмено преку тестови на знаења или други форми. Оценувањето на учениците се врши согласно законската регулатива.

## 6. КАДРОВСКИ И МАТЕРИЈАЛНИ ПРЕДУСЛОВИ ЗА РЕАЛИЗАЦИЈА НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА

### 6.1. Основни карактеристики на наставниците

Наставникот по наставниот предмет *Диететика* треба да ги поседува следните персонални, професионални и педагошки карактеристики: да е психофизички здрав, да го применува литературниот јазик и писмото на кои се изведува наставата, да е отворен, комуникативен, подготвен за соработка, да има соодветно професионално образование, со или без работно искуство, да ја сака педагошката работа, да е добар организатор, креативен, да ја почитува личноста на ученикот, да е подготвен за примена на иновации во воспитно – образовната работа.

### 6.2. Стандард за наставен кадар

Наставата по предметот Диететика ја реализираат кадри со завршени студии по:

- медицина
- технологија – органска насока - биотехнологија ;
- технологија – прехранбено – биотехнолошко инженерство ;
- технологија – прехранбена технологија;
- технологија – биотехнологија;

и со здобиена педагошко-психолошка и методска подготовка и положен стручен испит.

### 6.3. Стандард на простор на наставниот предмет

Наставата по наставниот предмет *Диететика* се реализира во специјализирана или кабинет училница, опремена според Нормативот за простор и опрема за образовниот профил техничар – нутриционист од хемиско – технолошката струка.



## **7. ДАТУМ НА ИЗРАБОТКА И НОСИТЕЛИ НА ИЗРАБОТКАТА НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА**

**7.1. Датум на изработка:** мај 2012 година.

### **7.2. Состав на работната група:**

1. спец. Ардијана Исахи-Палоши, советник, Центар за стручно образование и обука-Скопје
2. д-р. Мирјана Боцевска, редовен професор на Технолошко-металуршки факултет - Скопје
3. Медиана Николоска, професор, СОУ „Орде Чопела“ - Прилеп
4. Александра Стојаноска Трајческа, професор, СОУ „Орде Чопела“ - Прилеп

## **8. ПОЧЕТОК НА ПРИМЕНА НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА**

Датум на започнување: 01.09.2012 година

Одобрил  
Зеќир Зеќири, директор

## 9. ПОТПИС И ДАТУМ НА ДОНЕСУВАЊЕ НА НАСТАВНАТА ПРОГРАМ

Наставната програма по диететика **IV година** од хемиско-технолошка струка – образовен профил техничар нутриционист за учениците во средното стручно образование, на предлог на Центарот за стручно образование и обука ја донесе

Министер,

на ден, \_\_\_\_\_  
Скопје

\_\_\_\_\_  
м-р Панче Кралев