

## SYLLABUS

## 1. Puni naziv nastavnog predmeta:

NAUKA O HRANI

## 2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

(max. 20 karaktera)

## 3. Ciklus studija:

1

## 4. Bodovna vrijednost ECTS:

4

## 5. Status nastavnog predmeta:

 Obavezni  Izborni

## 6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

nema

## 7. Ograničenja pristupa:

nema

## 8. Trajanje / semestar:

 1 2

## 9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

3

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

0

## 10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

## 11. Odsjek / Studijski program:

Prehrambena tehnologija

## 12. Odgovorni nastavnik:

Dr. sci. Amel Selimović, vanr. prof.

## 13. E-mail nastavnika:

amel.selimovic@untz.ba

**14. Web stranica:**

www.tf.untz.ba

**15. Ciljevi nastavnog predmeta:**

Cilj kursa je usvajanje znanja i stvaranje predodžbe zasnovane na činjenicama o hemijskom sastavu hrane, zaštiti hrane od kvarenja i pravilnoj prehrani. Kroz kurs studenti stiču znanja o esencijalnim i neesencijalnim komponentama, osnovama uloge hrane u organizmu, principima prehrane, prehrambenim preporukama i standardima, osnovama zaštite hrane od kvarenja i metodama kontrole kvalitete.

Na kraju kursa studenti će biti osposobljeni da u toku studija uspješnije savladavaju predmete usko vezane za nauku o hrani.

**16. Ishodi učenja:**

Na kraju kursa studenti treba da poznaju

- a) najvažnije sastojake hrane, esencijalne i neesencijalne nutrijente kao i protektivne tvari,
- b) fenomene na kojima je zasnovano kvarenje hrane
- c) osnovna načela prahrane bazirana na savremenim vodičima i preporukama
- d) osnovna načela analize i kontrole hrane

**17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:**

Hrana, prehrana i nutrijenti.

Osnovni hemijski spojevi u hrani. Makro i mikronutrijenti, nenutritivne tvari.

Hranjivi sastojci: makro i mikronutrijenti, esencijalni i neesencijalni.

Sastojci pojedinih vrsta hrane.

Energetska (kalorijska) vrijednost.

Podjela i vrste hrane.

Prehrana i principi pravilne prehrane.

Principi zaštite hrane od kvarenja.

Kvalitet hrane i zdravstvena sigurnost hrane.

Kontrola i analize hrane.

**18. Metode učenja:**

1. Predavanja. Svaka metoda jedinica se razvija po principu: tema, ciljevi, nastavna strategija (predavanja, diskusija, a po potrebi diskusija u grupama), nastavna pitanja, izvori informacija- literatura. Tokom predavanja obrađuju se studije slučaja i računski zadaci.

2. Konsultacije. Nastavnik je na raspolaganju za konsultacije 2 sata sedmično tokom trajanja nastave na Fakultetu.

**19. Objašnjenje o provjeri znanja:**

Tokom trajanja kursa osigurava se permanentno praćenje stupnja dostignutih znanja studenta, kao i praćenje njihovih aktivnosti. Rad studenata se prati i ocjenjuje kontinuirano u toku semestra trajnim praćenjem sveukupnog rada i znanja studenata u svim oblicima nastave. Provjera znanja se vrši pismeno i usmeno.

Pisemni ispiti. Pisemni dio ispita je u formi testa kombiniranog sa zadacima i pismenim odgovorima. Student u toku trajanja predavanja pristupa polaganju I i II testa, a nakon odslušane sedme (7) i petnaeste (15) sedmice predavanja.

Završni ispit. Završni ispit sastoji se od usmenog. Na završnom ispitu postavljaju se dva pitanja prema unaprijed objavljenoj listi pitanja. Student randomizirano bira pitanja.

Upis ocjene. Studentima koji su zadovoljili na I i II testu + završni ispit, predmetni nastavnik upisuje ocjenu u indeks nakon završetka svih obaveza na predmetu (potpis predmetnog nastavnika u indeksu). Uvjet za potpis su izvršene obaveze dolaska na nastavu sukladno pravilima Univerziteta.

Popravni ispit. Popravnim ispitima pristupaju studenti koji nisu zadovoljili na testu ( I + II + završni ispit), a imaju urađene sve obaveze na predmetu (imaju potpis predmetnog nastavnika u indeksu). Prvo se polaže pisemni ispit, ukoliko student nije isti već uspješno položio u toku kontinuirane provjere znanja. Položeni dio pisemnog ispita priznaje se na idućim ispitnim rokovima u toku iste školske godine.

Obavještanje. Obavještanje o rezultatima ispitnih zadataka je korištenje uobičajene oglasne ploče. Rezultati testova mogu se poslati e-mailom ili usmeno objaviti studentima u vremenu određenom za konsultacije.

Čuvanje rezultata ispita. Rezultati pisemnih ispita čuvaju se do 1. novembra slijedeće školske godine.

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova (max 100 bodova) koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem završnog ispita, te se utvrđuje prema slijedećoj skali (bodovi):

Broj bodova	Konačna ocjena
< 54	Pet (5) F
54-64	Šest (6) E
65-74	Sedam (7) D
75-84	Osam (8) C
85-94	Devet (9) B
95-100	Deset (10) A

**20. Težinski faktor provjere:**

Ocjena na ispitu je zasnovana na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem završnog ispita. Student može ostvariti maksimalno 100 bodova prema sljedećem:

Predavanja: max 10 bodova

Test I: min 11 - max 20 bodova

Test II: min 11 - max 20 bodova

Ukupno predispitne obaveze: min 28 - max. 50 bodova

Završni ispit: min. 26 - max. 50 bodova

**21. Osnovna literatura:**

1. M.Jašić i L.Begić: Biohemija hrane I, PrintCom d.o.o., Tuzla, 2008.

2. R.Gruić i I.Miletić: Nauka o ishrani čovjeka, Univerzitet u Banjoj Luci, 2007.

**22. Internet web reference:**

[www.hranomdozdravlja.com](http://www.hranomdozdravlja.com)

[www.tehnologijahrane.com](http://www.tehnologijahrane.com)

**23. U primjeni od akademske godine:**

2023/24

**24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**

28.03.2023.