

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

BROMATOLOGIJA

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:**3. Ciklus studija:**

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

6

5. Status nastavnog predmeta: Obavezni Izborni**6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:****7. Ograničenja pristupa:****8. Trajanje / semestar:**

1

6

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

4

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

2

10. Fakultet:

FARMACEUTSKI

11. Odsjek / Studijski program:

Farmacija (integrisani I i II ciklus)

12. Odgovorni nastavnik:

DR.SC.MIDHAT JAŠIĆ, RED.PROF.

13. E-mail nastavnika:

midhat.jasic@untz.ba

14. Web stranica:

--

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Usvajanje znanja i stvaranje predodžbe zasnovane na činjenicama o hemijskom sastavu hrane u korelaciji sa prehranom i zdravljem.

16. Ishodi učenja:

Na kraju kursa uspješni studenti, koji su tokom čitavog nastavnog perioda kontinuirano obavljali svoje obaveze će biti osposobljeni da:

- savjetuju bolesne i zdrave osobe o načinu upotrebe hrane i pravilnoj prehrani i prehrani u poremećenim uvjetima zdravlja i
- obavljanju poslova analiza zdravstvene ispravnosti hrane ulaboratorijama

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Uvod u bromatologiju. Nutrijenti i prehrana. Vrste i svojstva hrane. Biološka i energetska vrijednost namirnica. Ugljični hidrati. Lipidi. Proteini i aminokiseline. Vitamini. Voda i minerali. Biološki aktivni sastojci hrane. Uživala i alkohol Industrijski prehrambeni proizvodi i prehrana. Probava i metabolizam hrane. Bilans energije i upravljanje tjelesnom težinom. Prehrambeni vodiči i standardi. Životni ciklusi i prehrana. Komplementarna prehrana, funkcionalna hrana i dodaci prehrani. Hipersenzitivnost na hranu. Poremećaji prehrane. Metabolički sindrom i prehrana. Faktori kvarenja hrane i mjere za sprečavanje. Rezidue i kontaminanti u hrani. Hemijska kontaminacija namirnica. Mikrobiološki rezidue i kontaminanti u hrani. Prehrambeni aditivi u hrani. Interakcije hrane i lijekova.

18. Metode učenja:

Predavanja, seminar, laboratorijske vježbe i konsultacije.

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, II i III testa, a nakon odslušanih svakih dvadeset sati predavanja.

Završni ispit. Završni ispit sastoji se od usmenog odgovora i odbrane seminara kao individualnog projekta. Na završnom ispitu postavljaju se dva pitanja prema unaprijed objavljenoj listi pitanja. Student randomizirano bira pitanja. Seminar se radi po unaprijed propisanoj proceduri odbrane seminara.

Upis ocjene. Studentima koji su zadovoljili na I, II i III 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, urađene laboratorijske vježbe i položen kolokvij za laboratorijske vježbe.

Popravni ispit. Popravnim ispitima pristupaju studenti koji nisu zadovoljili na testu (I + II + III+ 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.

20. Težinski faktor provjere:

Urednost pohađanja nastave i angažman na nastavi 10

Testovi tokom kursa 30

Seminarski rad 20

Laboratorijske vježbe 20

Završni ispit 20

U k u p n o 100

21. Osnovna literatura:

Pisani materijali uz pripremljena predavanja i laboratorijsk vježbe.

M.Jašić i L.Begić: Biohemija hrane I,2008

R.Gruić, I.Miletić: nauka o ishrani čovjeka,2007

P.Insel R.E.Turner i D.Ros: Discovering Nutrition, American dietetic association

22. Internet web reference:**23. U primjeni od akademske godine:**

2012/13

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV: