

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

NAUKA O HRANI

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

ne popunjavati

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

4

5. Status nastavnog predmeta:

☒ Obavezni ☐ Izborni

6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

7. Ograničenja pristupa:

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. Midhat Jašić red.prof.

13. E-mail nastavnika:

jasic_midhat@yahoo.com

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 njene kontrole.

Na kraju kursa studenti, će biti osposobljeni da uspješnije savladavaju predmete na studiju 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 proektivne tvari,
- b) fenomene na kojima je zasnovano kvarenje hrane
- c) osnovna načela prahrane bazirana na svremenim 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, nenutrit

Hranljivi sastojci: makro i mikronutrijenti, esencijalni i neesencijalni. ivne tvari.

Sastojci pojedinih vrsta hrane.

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. Asistent 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.

Pisмени ispiti. Pismeni 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 odslušanosti svakih petnaest sati 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 pismeni ispit, ukoliko student nije isti već uspješno položio u toku kontinuirane provjere znanja. Položeni dio pismenog ispita priznaje se na idućim ispitnim rokovima u toku iste školske godine.

Obavješćavanje. Obavješćavanje 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 pismenih ispita čuvaju se do 1. novembra slijedeće školske godine.

20. Težinski faktor provjere:

Tokom pohađanja nastave boduje se dolazak i aktivnost studenata na predavanja sa maksimalno 10 bodova. Testovi se polazu tokom semestra ili cjelokupan predmet na kraju . Ukupno 2 testa tokom trajanja semestra, poslije svakih 15 sati predavanja. Prvi test – maksimalno 20 bodova, drugi test maksimalno 20 bodova. Za prolaz je potrebno minimalno ostavrenje od 22 boda na oba testa. Test na kraju semestra za cjelokupan predmet max 40 bodova. Završni ispit je obavezan.

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.
3. P.Insel, R.E.Turner i D.Ros: Discovering Nutrition, American dietetic association.2007.

22. Internet web reference:

www.hranomdozdravlja.com
www.tehnologijahrane.com
www.eatright.com

23. U primjeni od akademske godine:

2019/20.

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

13.09.2019