

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

LJEKOVITE I ZAČINSKE BILJKE

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

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

2

5. Status nastavnog predmeta:☐ Obavezni ☒ Izborni**6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:**

NEMA

7. Ograničenja pristupa:

NEMA

8. Trajanje / semestar:

1

6

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

2

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

0

10. Fakultet:

Farmaceutski fakultet

11. Odsjek / Studijski program:

Farmacija (integrisani I i II ciklus)

12. Odgovorni nastavnik:

Dr.sc. Ermina Cilović Kozarević, vanr. prof.

13. E-mail nastavnika:

ermina.cilovic@untz.ba

14. Web stranica:

www.frmf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Detaljnije upoznavanje sa ljekovitim i začinskim biljkama koje se svakodnevno koriste, upoznavanje sa njihovim funkcionalnim aktivnim principima, njihovim antioksidativnim i antimikrobnim potencijalom te metodama dobijanja čvrstih i uljnih ekstrakata. Kolegij će pomoći studentima u praćenju nastave iz predmeta Farmakognozija I i II.

16. Ishodi učenja:

Nakon odslušanij predavanja studenti će steći znanje o ispravnom korištenju ljekovitih i začinskih biljaka, o njihovim pozitivnim, ali i potencijalnim negativnim učincima na zdravlje čovjeka.

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Klasifikacija, branje, čišćenje, prerada, pakovanje i skladištenje ljekovitih i začinskih biljaka.

Odabrane ljekovite i začinske biljke: (*Capsicum annuum* (paprika), *Piper* sp. (biber), *Allium sativum* (bijeli luk), *Apium graveolens* (celer), *Petroselinum crispum* (peršun), *Ocimum basilicum* (bosiljak), *Anethum graveolens* (kopar), *Origanum vulgare* (origano), *Elettaria cardamomum* (kardamom), *Myristica fragrans* (muškatni oraščić), *Laurus nobilis* (lovor).

Klasifikacija i hemijska struktura biološki aktivnih spojeva ljekovitih i začinskih biljaka .

Metode izolacije i postupci proizvodnje čvrstih i uljnih ekstrakata.

Funkcionalna svojstva biološki aktivnih spojeva.

Antioksidativna i antimikrobna svojstva ljekovitih i začinskih biljaka.

Seminarski.

18. Metode učenja:

Metode izvođenja nastave: predavanja (teorijska nastava) i seminari. Predavanja obuhvataju cjelokupno gradivo predviđeno nastavnim planom i programom i izvode se ex cathedra.

Studentski seminarski rad je obavezan grupni timski projekat.

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Metode provjere znanja: završni ispit, seminarski rad. Završni ispit se radi pismeno i/ili usmeno u predviđenim ispitnim terminima i sadrži esejska pitanja, pitanja sa kratkim odgovorima, te pitanja sa multiple choice odgovorima. Teme za seminarske radove nastavnik dodjeljuje na početku semestra. Seminarski radovi se rade u grupama i brane javno u toku predavanja.

Ocjena na ispitu se utvrđuje prema slijedećoj skali:

Obaveze studenta	Bodovi
Seminarski rad	50 (minimalno 28 bodova)
Završni test	50 (minimalno 27 bodova)

20. Težinski faktor provjere:

Konačan uspjeh studenta vrednuje se skalom ocjenjivanja kako slijedi:

10 (A) - izuzetan uspjeh bez grešaka ili sa neznatnim greškama, 95-100 bodova

9 (B) - iznad prosjeka, sa ponekom greškom, 85-94 bodova;

8 (C) - prosječan, sa primjetnim greškama, 75-84 bodova;

7 (D) - općenito dobar, ali sa značajnijim nedostacima, 65-74 bodova;

6 (E) - zadovoljava minimalne kriterije, 55-64 bodova;

5 (F, FX) - ne zadovoljava minimalne kriterije, manje od 55 bodova.

Ocjena 6 je najniža prolazna ocjena.

21. Osnovna literatura:

1. Kišgeci J (2005). Lekovite i aromatične biljke, Beograd (153-296)
2. Handbook of herbs and spices (2001), Woodhead publishing in Food Science and Technology, Edited by K.V. Peter

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

2023/2024

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

17.11.2025.