

|  |  |           |  |   |   |                      |
|--|--|-----------|--|---|---|----------------------|
|   | <b>УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ</b>   |           |  |  |   |                      |
|  | Технолошки факултет  |           |  |   |   |                      |
|  | <i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија</i><br><i>Модул: Прехрамбена технологија</i>  |           |  |   |   |                      |
|  | I циклус студија   |           | III година студија   |   |   |                      |
| <b>Пун назив предмета</b>  | НУТРИТИВНА ВРИЈЕДНОСТ ХРАНЕ  |           |  |   |   |                      |
| <b>Катедра</b>   | Катедра за прехранбenu технологију – Технолошки факултет   |           |  |   |   |                      |
| <b>Шифра предмета</b>  | <b>Статус предмета</b>   |           | <b>Семестар</b>  | <b>ECTS</b>   |   |                      |
| 04-1-099-5   | обавезан   |           | V  | 5   |   |                      |
| <b>Наставник/ -ци</b>  | др Радослав Грујић, редовни професор   |           |  |   |   |                      |
| <b>Сарадник/ -ци</b>   | мр Весна Гојковић, виши асистент   |           |  |   |   |                      |
| <b>Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)</b>                                 |  |           | <b>Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)</b>                                 |   | <b>Коефицијент студентског оптерећења S<sub>0</sub></b> |                      |
| <b>П</b>   | <b>АВ</b>  | <b>ЛВ</b> | <b>П</b>   | <b>АВ</b>   | <b>ЛВ</b>   | <b>S<sub>0</sub></b> |
| 3  | 0  | 1         | 45   | 0   | 15  | 1.50                 |
| укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално)<br>3*15 + 0*15 + 1*15 = 60 h    |  |           | укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално)<br>3*15*1.50 + 0*15*1.50 + 1*15*1.50 = 90 |   |   |                      |
| Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): 60 + 90 = 150 сати семестрално |  |           |  |   |   |                      |
| <b>Исходи учења</b>  | Савладавањем овог предмета студент ће:<br>1. стећи увид у основне појмове у исхрани људи<br>2. разумјети значај различитих нутријената, као и њиховог метаболизма;<br>3. разумјети повезаност хемијског састава животних намирница са њиховим биохемијским дјеловањем у организму;<br>4. моћи примјенити стечена знања у прехранбеној индустрији и у фундаменталним истраживањима.   |           |  |   |   |                      |
| <b>Условљеност</b>   |  |           |  |   |   |                      |
| <b>Наставне методе</b>   | Предавања, експерименталне вјежбе, семинарски рад, консултације, колоквијуми, испити   |           |  |   |   |                      |
| <b>Садржај предмета по седмицама</b>   | 1. Увод. Рационална исхрана.<br>2. Карактеристике снабдијевања становништва храном. Варење и апсорпција хране.<br>3. Састав и основне карактеристике животних намирница.<br>4. Вода.<br>5. Протеини.<br>6. Масти.<br>7. Угљени хидрати.<br>8. Минералне материје.<br>9. Витамини.<br>10. Остали састојци хране.<br>11. Потребе човјека за храном (енергетске потребе, биолошке потребе).<br>12. Храна и здравље. Болести неправилне исхране. Тровање храном.<br>13. Пирамида исхране.<br>14. Испитивање стања ухрањености.<br>15. Енергетска вриједност намирница. |           |  |   |   |                      |
| <b>Обавезна литература</b>   |  |           |  |   |   |                      |
| <b>Аутор/ и</b>  | <b>Назив публикације, издавач</b>  |           |  | <b>Година</b>   | <b>Странице (од-до)</b>                                 |                      |
| Грујић, Р., Милетић, И.  | Наука о исхрани, Књига прва, Технолошки факултет, Бања Лука  |           |  | 2006  | 1-266   |                      |
| <b>Допунска литература</b>   |  |           |  |   |   |                      |
| <b>Аутор/ и</b>  | <b>Назив публикације, издавач</b>  |           |  | <b>Година</b>   | <b>Странице (од-до)</b>                                 |                      |
| Dekker, M.   | Food chemistry, New York, Basel  |           |  | 1996  | 1-16, 157-430, 531-617                                  |                      |
| Belitz i Grosch  | Food chemistry, Springer, Berlin, New York, Barcelona  |           |  | 1999  | 1-92, 158-339   |                      |
| Mahan, K, Escott-Stump, S.   | Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy, Saunders Cambridge University Press, Cambridge  |           |  | 2004  | 1-105, 131-323, 437-527                                 |                      |

|  | <b>Врста евалуације рада студента</b> | <b>Бодови</b> | <b>Процент</b> |
|--|---------------------------------------|---------------|----------------|
| <b>Обавезе, облици<br/>провјере знања и<br/>оцјењивање</b> | Предиспитне обавезе                   |               |                |
|  | присуство предавањима/вјежбама        | 6             | 6 %            |
|  | семинарски рад                        | 14            | 14 %           |
|  | колоквијум 1                          | 25            | 25 %           |
|  | колоквијум 2                          | 25            | 25 %           |
|  | Завршни испит                         |               |                |
|  | завршни испит (усмени)                | 30            | 30 %           |
| УКУПНО   |                                       | 100           | 100 %          |
| <b>Web страница</b>  | www.tfzv.ues.rs.ba                    |               |                |
| <b>Датум овјере</b>  |                                       |               |                |