

**Biotehnički fakultet / BEZBJEDNOST HRANE / POZNAVANJE I NUTRITIVNA VRIJEDNOST HRANE**

Uslovljenost drugim predmetima	Nema uslova za prijavljivanje i slušanje predmeta.
Ciljevi izučavanja predmeta	Studenti se upoznaju sa istorijatom kulture ishrane, sadržajem makro i mikronutrijenata, i karakteristikama hrane. Cilj predmeta je da se studentima pruže osnovna znanja o važnosti hrane, i poznavanju nutritivnih vrijednosti hrane, evaluira se uloga robnih marki i hrane ("Dobro iz Crne Gore" i sl.), organske hrane i značaja zdravstvene bezbjednosti hrane (HCCCP standard).
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof. dr Vesna Vujačić
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, učenje i samostalna izrada seminarских радова. Konsultacije
I nedjelja, pred.	Upoznavanje sa nastavnim planom i radom.
I nedjelja, vježbe	Upoznavanje sa nastavnim planom i radom..
II nedjelja, pred.	Istorijat kulture ishrane, Cindi program-piramida ishrane.
II nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.
III nedjelja, pred.	Prehrambeni proizvodi, osnovni pojmovi. Zakonski akti Crne Gore u vezi zdravstvene bezbjednosti hrane. ISO standard 22000, robne marke iz Crne Gore sa oznakom HACCP standarda. HACCP standard i njegov značaj. Robna marka „Dobro iz Crne Gore“.
III nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.
IV nedjelja, pred.	Sastav namirnica, disocijacija (izdvajanje hrane) energetska vrednost namirnica, kalorije, AD; DRA; RDI (doze hranljivih sastojaka).
IV nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.
V nedjelja, pred.	Makronutrijenti: Proteini, aminokiseline, uloga proteina .
V nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.
VI nedjelja, pred.	Makronutrijenti: Ugljeni hidrati: struktura, podjela i uloga ugljenih hidrata.
VI nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.
VII nedjelja, pred.	Makronutrijenti: Lipidi: struktura, podjela, uloga lipida.
VII nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.
VIII nedjelja, pred.	Test
VIII nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.
IX nedjelja, pred.	Mikronutrijenti: vitamini, podjela vitamina, liposolubilni vitamini, hidrosolubilni vitamini, uloga vitamina.
IX nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.
X nedjelja, pred.	Mikronutrijenti: Minerali, podjela minerala, mikroelementi, makroelementi, uloga minerala u organizmu, slobodni radikali i antioksidanti.
X nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.
XI nedjelja, pred.	Namirnice, podjela. Namirnice životinjskog porijekla i nutritivna vrijednost.
XI nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.
XII nedjelja, pred.	Popravni test. Seminarски радови.
XII nedjelja, vježbe	Seminarски radovi
XIII nedjelja, pred.	Namirnice biljnog porijekla,. Vino, slaganje vina i hrane i nutritivna vrijednost.
XIII nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima.Seminarски radovi
XIV nedjelja, pred.	Hrana iz organska proizvodnje-uloga i značaj .
XIV nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima. Seminarски radovi.
XV nedjelja, pred.	Prehrambeni aditivi. Codex Alimentarius.
XV nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima. Seminarски radovi.
Obaveze studenta u toku nastave	Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, po izboru rade seminarске radove, rade kolokvijume.
Konsultacije	Nakon predavanja po potrebi konsultacije sa predmetnim nastavnikom.

Opterećenje studenta u casovima	
Literatura	Poznavanje namirnica, Vesna Vujačić, Univerzitet Crne Gore, FTH Kotor, 2011. ISBN978-86-908213-4-1 COBBISS.CG-ID 17514512
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	Kolokvijuma 40 poena, redovno pohadjanje nastave 5 poena, seminarski radovi 5 poena, završni ispit 50 poena.
Posebne naznake za predmet	Nema
Napomena	Nema
Ishodi učenja	Posle položenog ispita Poznavanje i nutritivne vrijednosti hrane očekuje se da student: definiše osnovne komponente hrane. Razlikuje specifičnosti sastava pojedinih grupacija namirnica. Kritički ocjenjuje kvalitet namirnica obzirom na njihovu prehrambenu vrijednost i nutritivni sastav. Prepoznaje značaj zdravstvene sigurnost hrane za plasman iste, te vrednuje važnost hrane i ishrane. Raspoznaže značaj organske hrane u ukupnoj proizvodnji hrane. Primjenjuje stečena znanja u različitim društvenim/profesionalnim situacijama vezanim za proizvodnju, plasmani i promociju hrane. Nastavlja samostalno razvijati stečena znanja.