

Biotehnički fakultet / BEZBJEDNOST HRANE / POZNAVANJE I NUTRITIVNA VRIJEDNOST HRANE

Naziv predmeta:	POZNAVANJE I NUTRITIVNA VRIJEDNOST HRANE			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
12391	Obavezan	1	6	2+2+0
Studijski programi za koje se organizuje	BEZBJEDNOST 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 bezbjedni hrane (HCCCP standard).			
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. Raspoznaje značaj organske hrane u ukupnoj proizvodnji hrane. Primijenjuje stečena znanja u različitim društvenim/profesionalnim situacijama vezanim za proizvodnju, plasmani i promociju hrane. Nastavlja samostalno razvijati stečena znanja.			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof. dr Vesna Vujačić			
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, učenje i samostalna izrada seminarskih radova. Konsultacije			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
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. Seminarski radovi.					
XII nedjelja, vježbe	Seminarski 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.Seminarski radovi					
XIV nedjelja, pred.	Hrana iz organska proizvodnje-uloga i značaj .					
XIV nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima. Seminarski radovi.					
XV nedjelja, pred.	Prehrambeni aditivi. Codex Alimentarius.					
XV nedjelja, vježbe	Obnavljanje gradiva (prethodnih predavanja), interaktivni razgovor sa studentima. Seminarski radovi.					
Opterećenje studenta						
Nedjeljno			U toku semestra			
6 kredita x 40/30=8 sati i 0 minuta 2 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 2 vježbi 4 sat(a) i 0 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 8 sati i 0 minuta x 16 =128 sati i 0 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 8 sati i 0 minuta x 2 =16 sati i 0 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 6 x 30=180 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) 36 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 128 sati i 0 minuta (nastava), 16 sati i 0 minuta (priprema), 36 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
Obaveze studenta u toku nastave			Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, po izboru rade seminarske radove, rade kolokvijume.			
Konsultacije			Nakon predavanja po potrebi konsultacije sa predmetnim nastavnikom.			
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 pohađanje nastave 5 poena, seminarski radovi 5 poena, završni ispit 50 poena.			
Posebne naznake za predmet			Nema			
Napomena			Nema			
Ocjena:	F	E	D	C	B	A
Broj poena	manje od 50 poena	više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena	više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena	više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena	više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena	više ili jednako 90 poena