

**UNIVERZITET „DŽEMAL BIJEDIĆ“ U MOSTARU**  
**FARMACIJA**

Naziv predmeta:	<b>BROMATOLOGIJA</b>	Šifra predmeta:
Nivo ciklusa, godina studija, semestar	Integrirani dodiplomski i diplomski studij farmacije	Četvrta (IV) godina/sedmi (VII) semestar
Nosilac predmeta:		
Učesnici u nastavi:		
Broj kontakt sati/ ECTS	30P+30V	5 ECTS
Matična kvalifikacija:	Prema pravilima	
Status predmeta:	Obavezni	
Preduslovi za polaganje predmeta:	Nema	
Ograničenja pristupa predmetu:	Nema ih	
Obrazloženje bodovne vrijednosti:		
Cilj predmeta:	Usvajanje znanja i stvaranje predodžbe zasnovane na činjenicama o hemijskom sastavu hrane u korelaciji sa prehranom i zdravljem. Studenta upoznati sa osnovnim načelima bromatologije, te sastavom, strukturom i svojstvima životnih namirnica, kao i njihovim promjenama pri skladištenju, obradi, preradi ili konzervisanju.	
Opis općih i specifičnih kompetencija (znanja i vještina) /ishod učenja:	<p>Na kraju predmeta student će moći/biti u stanju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opisati i objasniti osnovna svojstva životne namirnice.</li> <li>• Ispitati fizičko- hemijski sastav životnih namirnica.</li> <li>• Savjetovati bolesne i zdrave osobe o načinu upotrebe hrane i pravilnoj prehrani, te prehrani u poremećenim uslovima zdravlja.</li> <li>• Obavljati poslove analiza zdravstvene ispravnosti hrane u laboratorijama.</li> </ul>	
Okvirni sadržaj predmeta:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uvod u bromatologiju.</li> <li>2. Hranjivi sastojci i životne namirnice; hrana.</li> <li>3. Biološka i energetska vrijednost namirnica.</li> <li>4. Ugljikohidrati, lipidi, proteini i aminokiseline.</li> <li>5. Voda i mineralne materije u hrani.</li> <li>6. Vitamini rastvorljivi u mastima i u vodi.</li> <li>7. Probava i metabolizam hrane.</li> <li>8. Bilans energije i upravljanje tjelesnom težinom.</li> <li>9. Prehrambeni vodiči i standardi.</li> <li>10. Životni ciklusi i prehrana.</li> <li>11. Komplementarna i funkcionalna prehrana, te dodaci prehrani.</li> <li>12. Hipersenzitivnost na hranu.</li> <li>13. Poremećaj prehrane. Metabolički sindrom i prehrana.</li> <li>14. Faktori kvarenja hrane i mjere sprječavanja; kontaminacija hrane; prehrambeni aditivi u prehrani.</li> <li>15. Interakcije hrane i lijekova.</li> </ol>	
Oblici provođenja nastave/metode učenja:	Predavanja, vježbe	
Način provjere znanja/ način polaganja ispita i % težinskog faktora provjere znanja:	Ulazni i završni kolokvij iz vježbi, ocjenjivanje eksperimentalnog rada, pismeni i usmeni ispit. Pohađanje nastave (10 %); Eksperimentalni rad (20%); Kolokvij (30%); Pismeni ispit (30%); Usmeni ispit (10%).	
Popis osnovne literature i Internet web referenci:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jašić, M., Begić, L. (2008). Biohemija hrane I. Tuzla: Printcom Tuzla. ISBN 978-9958-13-003-8</li> <li>2. Grujić, R., Miletić, I. (2006). Nauka o ishrani čovjeka. Banja Luka: Tehnološki fakultet.</li> <li>3. Novaković, B., i sar. (2014). Bromatologija-Nutritivna vrednost i bezbednost hrane. Novi Sad: Medicinski fakultet, Futura.</li> <li>4. Insel, P.M., Turner, R.E., Ross, D. (2004). Discovering Nutrition. Cleveland: American dietetic association.</li> </ol>	
Način praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe predmeta:	Anonimna anketa među studentima o uspješnosti nastave.	