

Šifra modula	APHIA I37	Fakultet	PMF
--------------	-----------	----------	-----

Modul
ANIMALNI PROIZVODI U HUMANOJ ISHRANI (A)

NASTAVNI PROGRAM

A. OPĆI PODACI

Fakultet	Prirodno-matematički				
Odsjek	Biologija				
Smjer	Nastavnički				
Semestar	VI, VIII				
Naziv modula	Animalni proizvodi u humanoj ishrani				
Tip modula	Izborni				
Broj kreditnih bodova	3				
Kontakt sati	Ukupno	Predavanja	Vježbe	Seminari	Konsultacije
	60	30	15	7,5	7,5
Samostalni rad (sati)	15				
Obavezni prethodno položeni moduli	Sistematika nižih ahordata, Sistematika viših ahordata, Sistematika hordata				
Relevantni moduli	Fiziologija životinja, Ekologija životinja				
Nastavno osoblje					
Nastavnik- nosilac modula	Prof.dr. Enad Korjenić				
Ostali nastavnici	-				
Asistenti	-				

B. CILJEVI MODULA

Cilj modula je upoznavanje studenata s principima pravilne ishrane ljudi, kao i ulogom namirnica animalnog porijekla u ljudskoj ishrani.

C. SPECIFIČNI ZADACI MODULA

Student će se upoznati sa ulogom namirnica animalnog porijekla u humanoj ishrani, sa posebnim naglaskom na izračunavanje stanja uhranjenosti, matematička provjera energetske i biološke vrijednosti namirnica animalnoga podrijetla.

D. OČEKIVANI REZULTATI NASTAVNOG PROCESA

Studenti će nakon ovog modula dobiti znanja o nekih funkcionalnim i antropometrijskim parametrima te ulogu energetskih, gradivnih i zaštitnih hranjivih materija u humanoj ishrani. Nakon savladanja teoretskim i praktičnih spoznaja o ishrani studenti će se upoznati sa

savremenim kretanjima u humanoj ishrani.

E. SADRŽAJ NASTAVNOG PROCESA

Br.	Nastavna jedinica	Sati rada					Samostalno
		Kontakt					
		P	V	S	K	Ukupno	
	Osnovi principi ljudske prehrane	2	1	0,5	0,5	4	1
2.	Uloga energetskih, gradivnih i zaštitnih hranjivih materija u humanoj ishrani	4	2	1	1	8	2
3.	Energetske potrebe	5	2	1	1	9	2
4.	Funkcionalni i antropometrijski parametri	2	2	1	1	6	1
5	Stanje uhranjenosti, energetske i biološke vrijednosti namirnica animalnoga porijekla	6	3	1	1	11	4
6.	Savremena kretanja u humanoj ishrani	5	2	1	1	9	2
7.	Uloga i mjesto namirnica animalnoga podrijetla (meso, riba, jaja, mlijeko) u savremenoj ishrani ljudi.	4	2	1	1	8	2
8.	Trovanja namirnicama životinjskoga podrijetla	2	1	1	1	5	1
Ukupno		30	15	7,5	7,5	60	15

F. PROVJERA ZNANJA I OCJENJIVANJE

<i>Provjera znanja – kriteriji</i>			<i>Ocjenjivanje</i>		
Kriterij	Maksimalni broj bodova	Bodovi za prolaz	Osvojeni broj bodova	Ocjena	
				BiH	ECTS
Pohađanje nastave	5	3	< 55,00	5	F
Angažman u nastavi	5	2	55,00 – 64,99	6	E
Testovi ¹	30	16	65,00 – 74,99	7	D
Seminarski rad ²	15	9	75,00 – 84,99	8	C
Projekat ³	15	9	85,00 – 94,99	9	B
Pismeni završni ispit	30	16	95,00– 100,00	10	A
Ukupno	100	55			

¹Ukupno dva testa tokom semestra. Oba testa minimalno po **8 bodova**, a maksimalno po **15 bodova**. Pismeni završni ispit maksimalno **30 bodova**, a minimalno **16 bodova**.

²Seminarski rad se ocjenjuje:

- kvalitet pisanog rada: do **8 bodova** (pristup, obrada i struktura rada -do **5 boda**, literatura-do **1 bod**, grafički i drugi prilozi, te tehnička opremljenost rada -do **2 bod**)
- kvalitet prezentacije: do **7 bodova** (prosjeak ocjene koju daju studenti i nastavnik)

³ Grupni projekat osmišljen sa nastavnikom, realizovan i prezentiran tokom semestra .

Ocjenjuje se:

- a) kvalitet projekta i pisanog izvještaja : do **8 bodova** (obrada teme i struktura –do **5 boda**, originalnost i pristup-do **1 bod**, literatura, prilozi, stil, tehnika -do **2 bod**) i
- b) kvalitet prezentacije: do **7 bodova** (prosjeak ocjene koju daju studenti i ocjene koju daje nastavnik)

G. LITERATURA

Osnovna:

Mandić, M.L. (2003). *Znanost o prehrani-Hrana i prehrana u čuvanju zdravlja*. Prehrambeno tehnološki fakultet, Osijek.

Dopunska:

Mandić, M.L., & Perl, A. (2004). *Osnove dijetoterapije*, Prehrambeno tehnološki fakultet, Osijek.