

Šifra modula	APHIB I37	Fakultet	PMF
--------------	-----------	----------	-----

Modul
ANIMALNI PROIZVODI U HUMANOJ ISHRANI (B)

NASTAVNI PROGRAM

A. OPĆI PODACI

Fakultet	Prirodno-matematički										
Odsjek	Biologija										
Smjer	Biohemija i fiziologija, Genetika, Mikrobiologija, Ekologija										
Semestar	VI, VIII										
Naziv modula	Animalni proizvodi u humanoj ishrani										
Tip modula	Izborni										
Broj kreditnih bodova	2										
Kontakt sati	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Ukupno</td> <td style="text-align: center;">Predavanja</td> <td style="text-align: center;">Vježbe</td> <td style="text-align: center;">Seminari</td> <td style="text-align: center;">Konsultacije</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">40</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Ukupno	Predavanja	Vježbe	Seminari	Konsultacije	40	15	15	5	5
Ukupno	Predavanja	Vježbe	Seminari	Konsultacije							
40	15	15	5	5							
Samostalni rad (sati)	10										
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 nekim 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					
		Kontakt					Samos talno
		P	V	S	K	Ukupno	
1.	Osnovi principi ljudske prehrane	1	1			2	1
2.	Uloga energetskih, gradivnih i zaštitnih hranjivih materija u humanoj ishrani	2	1	0.5	0.5	3,5	1
3.	Energetske potrebe	2	2	0.5	0.5	5	1
4.	Funkcionalni i antropometrijski parametri	2	2	0.5	0.5	5	1
5.	Stanje uhranjenosti, energetske i biološke vrijednosti namirnica animalnoga porijekla	1	2	1	1	5	2
6.	Savremena kretanja u humanoj ishrani	3	3	0.5	0.5	7	1
7.	Uloga i mjesto namirnica animalnoga podrijetla (meso, riba, jaja, mlijeko) u savremenoj ishrani ljudi.	3	2	1	1	7	1
8.	Trovanja namirnicama životinjskoga podrijetla	1	2	1	1	5	2
Ukupno		15	15	5	5	40	10

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			

¹**Ukupno 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)

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

Ocjenjuje se:

- 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
- 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.