

IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA VANREDNE STUDENTE NA PREDMETU FUNKCIONALNE KOMPONENTE U HRANI

Studijski program: Nutricionizam

Ciklus: I

Semestar: II

Ukupan broj sati: 60

Broj ECTS kredita: 6

Odgovorni nastavnik: Prof. dr Asima Akagić

Učenci u nastavi: Prof.dr Zlatan Sarić, Prof. dr Milenko Blesić, Prof. dr Sanja Oručević Žuljević, Prof. dr Selma Čorbo, Prof. dr Sabina Operta, Doc. dr Lejla Biber, Mr Mirela Smajić-Murtić

1. Ciljevi predmeta: Cilj predmeta je definisanje funkcionalne hrane, sticanje baznih znanja o funkcionalnim komponentama u hrani kao i o pozicioniranju funkcionalne hrane u odnosu na ostale forme hrane na tržištu. Tokom kursa studenti će se upoznati i sa faktorima koji utiču na stabilnost funkcionalnih komponenti u hrani tokom prerade

2. Nastavne aktivnosti:

A) Obavezne nastavne aktivnosti (prostorije fakulteta - 21 sat)

Predavanja i vježbe: Tematske jedinice prema silabusu predmeta od I do XV sedmice nastave u terminu prema rasporedu nastave (četvrtak 10:00 do 14:00h A2) – 20 sati
Parcijalni ispit (1 sat)

B) Preostale nastavne aktivnosti (39 sati)

Konsultativana nastava sa učesnicima u nastavnom procesu (39 sati)

3. Ishodi učenja:

Znanje:

- objasniti ulogu funkcionalnih komponenti u hrani kako sa tehnološkog tako i sa zdravstvenog aspekta

Vještine:

- prepoznati funkcionalne komponente u hrani na tržištu
- analizirati pojedine funkcionalne komponente u hrani

Kompetencije:

- Na osnovu stečenog znanja i vještina, student će biti osposobljen da učestvuje u timu prilikom planiranja režima ishrane za određenu kategoriju stanovništva

4. Metode izvođenja nastave:

- Teoretska nastava putem ppt. prezentacija i interaktivna diskusija sa studentima

5. Metode provjere znanja:

- Parcijalni ispiti (2 x 50 poena; minimalno 27,5 za svaki pojedinačni parcijalni ispit, što podrazumijeva minimum od 50 % za svaku pojedinačnu oblast (osam oblasti) koja je obuhvaćena ispitom.

6. Pojašnjenje pojedinih kriterija provjere znanja i broja poena:

- a) Prvi parcijalni ispit održava se u devetoj sedmici nastave i obuhvata nastavne cjeline koje je student slušao do iste. Test se sastoji od pitanja koja traže odgovore kojima se objašnjava stečeno teoretsko i praktično znanje.
- Drugi parcijalni ispit student polaže u terminu završnih ispita i obuhvata nastavne cjeline koje je student slušao od devete do 15. sedmice nastave.
- Smatra se da je student uspješno okončao parcijalne ispite ako je ostvario 27,5 (što podrazumijeva minimum od 50 % za svaku pojedinačnu oblast koja je obuhvaćena ispitom) od ukupnih 50 poena predviđenih za svaki pojedinačni parcijalni ispit.
- b) Završni ispit: U terminima predviđenim za polaganje završnog ispita student može polagati I i/ili II parcijalni ispit tj.oblast/i koju/e nije položio u okviru parcijalnog ispita.
- c) Vanredni studenti mogu pristupiti ispitima u prilagođenim terminima ili u terminima kada se oni organiziraju za redovne studente istog studijskog programa.

7. Literatura

a) Obavezna:

1. Sarić Z., Blesić M., Oručević Žuljević S., Čorbo S., Operta S., Biber L., Smajić-Murtić M., Akagić A. (2024): Nastavni materijal za predmet Funkcionalne komponente u hrani (ppt), Poljoprivredno-prehrambeni fakultet
2. Blesić M.(2021): Fenolna jedinjenja kao funkcionalne komponente grožđa i vina (Rukopis). Univerzitet u Sarajevu – Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo

b) Dopunska:

1. Akagić A., Vranac A. (2017): Svojstva voća za proizvodnju sokova. Poljoprivredno - prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Sarajevo. Bosna i Hercegovina, ISBN 978-9958-597-52-2. COBISS.BH-ID 23821062. str.60-76, 109-124,133-138, 140-153.
2. Blesić M. (2016): Tehnologija vina. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. str. 105-119, 133-147.
3. Biber, L. (2017): Tehnologija pčelinjih proizvoda – interna skripta, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerzitet u Sarajevu
4. Mujić, I., Alibabić, V., Travljanin, D. (2014): Prerada meda i drugih pčelinjih proizvoda (med, pelud, propolis, matična mliječ, vosak i pčelinji otrov). Prof. dr. sci. Ibrahim Mujić, Rijeka
5. Oručević Žuljević S, Akagić A. Flour-based confectionery as functional food. In: Arshad MS, Ahmad MH, editors. Functional Foods—Phytochemicals and Health Promoting Potential. Rijeka: IntechOpen; 2021. DOI: 10.5772/intechopen.95876
6. <http://mts.intechopen.com/articles/show/title/flour-based-confectionery-as-functional-food>
7. Operta, S. (2021). Meso, ribe i jaja (str. 177-182; 206-207; 221-224). Izdavač: Print Studio „Student line“.
8. Operta, S. (2022). Proizvodi od mesa, ribe i jaja (str. 163-212). Izdavač: Print Studio „Student line“.
9. Barać, M., Sarić, Z. (2023): Bioaktivne komponente mleka i mlečnih proizvoda. Univerzitet u Beogradu - Poljoprivredni fakultet. (odabrana poglavlja).
10. Bijeljac, S., Sarić, Z. (2005): Autohtoni mliječni proizvodi sa osnovama sirarstva.Univerzitet u Sarajevu – Poljoprivredni fakultet (str.19-29).