

Универзитет у Нишу Медицински факултет	Студијски програм: ИНТЕГРИСАНЕ АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ ФАРМАЦИЈА Акредитација 2018																																	
Назив предмета: БРОМАТОЛОГИЈА																																		
Руководилац предмета: Проф. др Бојана Миладиновић																																		
Статус предмета: Обавезан																																		
Семестар : IV Година студија: II																																		
Број ЕСПБ: 6 Шифра предмета: Ф-II-22																																		
Циљ предмета:																																		
Циљ предмета је да се студент у току наставе упозна са:																																		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ хемијским саставом намирница, садржајем макро и микронутријената у храни и потенцијалом да задовоље енергетске и нутритивне потребе људског организма; ▪ прехранбеним адитивима и контаминентима у храни, дневним нутритивним уносом, деловањем и потенцијалним здравственим ризиком; ▪ здравственом исправношћу воде за пиће и предмета опште употребе. 																																		
Исход предмета:																																		
Од студента се очекује да након положеног испита буде оспособљен да пружи информације:																																		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ о принципима рационалне исхране, укупним енергетским потребама људи, специфичним потребама и равнотежи макронутријената у исхрани, ▪ о саставу и значају појединих макро и микронутријената у храни, ▪ о саставу и значају дијететских намирница, ▪ о здравственој исправности намирница, ▪ о врстама, саставу и здравственом аспекту прехранбених адитива, ▪ о хемијским контаминентима у храни и њиховом деловању на здравље, ▪ о здравственој исправности воде за пиће ▪ о здравственој исправности предмета опште употребе. 																																		
На крају наставе студент ће бити оспособљен да учествује:																																		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ у испитивању квалитета и хемијске исправности намирница (сензорна испитивања, преглед декларације, амбалаже, испитивања основног хемијског састава, прехранбених адитива, хемијских контаминената), ▪ у испитивању хемијске исправности воде за пиће и предмета и опште употребе, ▪ у промотивном и едукативном раду у погледу коришћења у исхрани различитих врста намирница, дијететских производа и дијететских суплемената. 																																		
Број часова активне наставе: 90																																		
Предавања: 45	Практична настава: 45																																	
Садржај предмета																																		
Активна настава:																																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; width: 80%;">1. Предавања</th> <th style="text-align: right; width: 20%;">Број часова:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Значај броматологије у образовању фармацеута</td> <td style="text-align: right;">1</td> </tr> <tr> <td>Принципи рационалне исхране: укупне енергетске потребе људског организма, специфичне потребе и равнотежни односи макронутријената у исхрани</td> <td style="text-align: right;">2</td> </tr> <tr> <td>Енергетска вредност макронутријената</td> <td style="text-align: right;">1</td> </tr> <tr> <td>Беланчевине, масти и угљени хидрати у храни</td> <td style="text-align: right;">9</td> </tr> <tr> <td>Минералне материје у храни</td> <td style="text-align: right;">3</td> </tr> <tr> <td>Витамини у храни</td> <td style="text-align: right;">3</td> </tr> <tr> <td>Ненутритивне материје у храни</td> <td style="text-align: right;">1</td> </tr> <tr> <td>Врсте и састав животних намирница</td> <td style="text-align: right;">3</td> </tr> <tr> <td>Дијететске намирнице</td> <td style="text-align: right;">2</td> </tr> <tr> <td>Дијететски суплементи</td> <td style="text-align: right;">1</td> </tr> <tr> <td>Здравствена исправност намирница - појам и законска регулатива</td> <td style="text-align: right;">3</td> </tr> <tr> <td>Прехранбени адитиви</td> <td style="text-align: right;">6</td> </tr> <tr> <td>Хемијски контаминенти у намирницама</td> <td style="text-align: right;">4</td> </tr> <tr> <td>Хемијска исправност воде за пиће</td> <td style="text-align: right;">3</td> </tr> <tr> <td>Хемијска исправност предмета опште употребе</td> <td style="text-align: right;">3</td> </tr> <tr> <td>Укупно</td> <td style="text-align: right;">45</td> </tr> </tbody> </table>	1. Предавања	Број часова:	Значај броматологије у образовању фармацеута	1	Принципи рационалне исхране: укупне енергетске потребе људског организма, специфичне потребе и равнотежни односи макронутријената у исхрани	2	Енергетска вредност макронутријената	1	Беланчевине, масти и угљени хидрати у храни	9	Минералне материје у храни	3	Витамини у храни	3	Ненутритивне материје у храни	1	Врсте и састав животних намирница	3	Дијететске намирнице	2	Дијететски суплементи	1	Здравствена исправност намирница - појам и законска регулатива	3	Прехранбени адитиви	6	Хемијски контаминенти у намирницама	4	Хемијска исправност воде за пиће	3	Хемијска исправност предмета опште употребе	3	Укупно	45
1. Предавања	Број часова:																																	
Значај броматологије у образовању фармацеута	1																																	
Принципи рационалне исхране: укупне енергетске потребе људског организма, специфичне потребе и равнотежни односи макронутријената у исхрани	2																																	
Енергетска вредност макронутријената	1																																	
Беланчевине, масти и угљени хидрати у храни	9																																	
Минералне материје у храни	3																																	
Витамини у храни	3																																	
Ненутритивне материје у храни	1																																	
Врсте и састав животних намирница	3																																	
Дијететске намирнице	2																																	
Дијететски суплементи	1																																	
Здравствена исправност намирница - појам и законска регулатива	3																																	
Прехранбени адитиви	6																																	
Хемијски контаминенти у намирницама	4																																	
Хемијска исправност воде за пиће	3																																	
Хемијска исправност предмета опште употребе	3																																	
Укупно	45																																	

2. Вежбе	Број часова:
Методе које се користе у анализи намирница и појединих састојака хране. Испитивање квалитета и хемијске безбедности намирница (сензорна испитивања, основни хемијски састав, декларација, амбалажа)	3
Испитивање беланчевина у храни	3
Испитивање масти у храни	3
Испитивање угљених хидрата у храни	3
Испитивање витамина и минералних материја у храни	3
Испитивање квалитета житарица и производа од житарица	1
Испитивање квалитета воћа и поврћа и њихових производа	4
Испитивање квалитета млека и млечних производа	2
Испитивање квалитета меса и производа од меса	1
Испитивање дијететских производа	3
Испитивање адитива у храни	3
Испитивање токсичних метала у храни	2
Испитивање пестицида у храни	2
Испитивање хемијске исправности воде за пиће	6
Испитивање хемијске исправности предмета опште употребе	6
Укупно	45

3. Семинари

Витамини у храни

Минералне материје у храни

Препоручена литература:

- Стојановић Д. Хигијена са медицинском екологијом. Медицински факултет Ниш, 2012.
- Мирић М, Шобајић С. Здравствена исправност намирница. Завод за уџбенике и наставна средства, Београд, 2002.
- Стојановић Д. Здравствена безбедност намирница. Медицински факултет Ниш, 2007.
- Мирић М, Стаменковић Д. Практикум из броматологије, Графопан Београд, 2001.
- Изводи са предавања

Методе извођења наставе:

- Интерактивна теоријска настава
- Рад у лабораторији
- Семинарски рад
- Консултације

Предмети које је студент обавезан да положи као услов за излазак на завршни испит:

- Органска хемија 1
- Аналитичка хемија 1

Оцена знања:

Предиспитне обавезе

- Теоријска настава и активност на часовима: до 10 поена
- Практична настава и активност на вежбама: до 10 поена
- Семинарски радови: до 10 поена

Завршни испит

- Писмени испит: до 20 поена
- Усмени испит: до 50 поена