


Универзитет у Нишу Медицински факултет	Студијски програм: ИНТЕГРИСАНЕ АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ ФАРМАЦИЈЕ	
Назив предмета: БРОМАТОЛОГИЈА		
Руководилац предмета: Доц. др Бојана Миладиновић		
Статус предмета:	Обавезан	
Семестар : IV	Година студија: II	
Број ЕСПБ: 6	Шифра предмета: ФII22	
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 контаминантима у храни, дневним нутритивним уносом, деловањем и потенцијалним здравственим рузиком; ▪ могућим интеракцијама хране и лекова; ▪ 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 потербама 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 контаминантима у храни и њиховом деловању на здравље, ▪ о здравственој исправности воде за пиће ▪ о здравственој исправности предмета опште употребе. <p>На крају наставе студент ће бити оспособљен да учествује:</p> <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 контаминаната), ▪ 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:		
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	5	
Минералне материје у храни	3	
Витамини у храни	2	
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 контаминанти у намирницама	9	
Хемијска исправност воде за пиће	3	
Хемијска исправност предмета опште употребе	3	
Укупно	45	

2. Вежбе	Број часова:
Методe које се користе у аналитици 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	2
Испитивање квалитета млека и млечних производа	2
Испитивање квалитета меса и производа од меса	1
Испитивање квалитета јаја и производа од јаја	3
Испитивање дијететских производа	3
Испитивање адитива у храни	3
Испитивање токсичних метала у храни	3
Испитивање пестицида у храни	3
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:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Мирић М, Шобајић С. Здравствена исправност намирница. Завод за уџбенике и наставна средства, Београд, 2002. 2. Стојановић Д. Здравствена безбедност намирница. Медицински факултет Ниш, 2007. 3. Новаковић Б, Миросављевић М. Хигијена исхране. Медицински факултет Нови Сад, 2002. 4. Мирић М, Стаменковић Д. Практикум из броматологије, Графопан Београд, 2001.

Методe извођења наставе:
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Интерактивна теоријска настава ▪ Рад у лабораторији ▪ Семинарски рад ▪ Консултације

Предмети које је студент обавезан да положи као услов за излазак на завршни испит:
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Органска хемија 1 ▪ Аналитичка хемија 1

Оцена знања:
Предиспитне обавезе
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Теоријска настава и активност на часовима: до 5 поена ▪ Практична настава и активност на вежбама: до 15 поена ▪ Семинарски радови: до 10 поена

Завршни испит
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Писмени испит: до 20 поена ▪ Усмени испит: до 50 поена