


Универзитет у Нишу Медицински факултет	Студијски програм: ИНТЕГРИСАНЕ АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ ФАРМАЦИЈА <i>Акредитација 2018</i>																																											
Назив предмета: ЛЕКОВИТИ ПРИРОДНИ ПРОИЗВОДИ																																												
Руководилац предмета: Проф. др Драгана Павловић																																												
Статус предмета:	Изборни																																											
Семестар: VIII	Година студија: IV																																											
Број ЕСПБ: 3	Шифра предмета: Ф-IV-41.в																																											
Циљ предмета:																																												
Упознавање студената са фармаколошки активним једињењима алги, гљива, лишајева, маховина, папрати, морских и животињских организама. Пробиотици. Пчелињи производи. Олеорезине, смоле, балзами. Липиди (масна уља, воскови, лецитини).																																												
Исход предмета:																																												
По завршетку курса студент ће стећи основна знања о: <ul style="list-style-type: none"> • Фармаколошки активним једињењима изолованим из алги, гљива, лишајева, маховина, папрати, морских и животињских организама; • Саставу, примени и безбедности употребе (уз јасно дефинисање могућих нежељених и токсичних ефеката) пчелињих производа и осталих лековитих природних производа; • Могућностима рационалне примене пробиотика и симбиотика; • Коришењу и ефектима лековитих природних производа у козметичким формулацијама; • Коришењу и ефектима лековитих природних производа у суплементима; • Законској регулативи везаној за лековите природне производе и суплементе који их садрже. 																																												
Вештине и ставове које ће студент стећи:																																												
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појам и историјат лековитих природних производа, важећа законска регулатива. Најзначајнији лековити природни производи: угљени хидрати, полисахариди нижих и виших биљака, олеорезине, смоле, балзами, липиди и једињења слична липидима, аминокиселине, протеини, ензими и пчелињи производи.																																												
Број часова активне наставе: 30																																												
Предавања: 30	Практична настава: 0																																											
Садржај предмета																																												
Активна настава:																																												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="228 1361 300 1395">1.</th> <th data-bbox="300 1361 1209 1395">Предавања</th> <th data-bbox="1209 1361 1449 1395">Број часова:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Увод и историјат лековитих природних производа. Законска регулатива.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Угљени хидрати у лековитим природним производима.</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Полисахариди нижих биљака.</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Полисахариди виших биљака (хомогени полисахариди).</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Полисахариди виших биљака (хетерогени полисахариди).</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>Олеорезине, смоле, балзами.</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>7.</td> <td>Липиди у лековитим природним производима.</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>8.</td> <td>Липиди: Биљна уља.</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>9.</td> <td>Једињења слична липидним.</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>10.</td> <td>Аминокиселине, протеини и ензими.</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>11.</td> <td>Пробиотици.</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>12.</td> <td>Пчелињи производи.</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>13.</td> <td>Укупно</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table>	1.	Предавања	Број часова:	1.	Увод и историјат лековитих природних производа. Законска регулатива.	1	2.	Угљени хидрати у лековитим природним производима.	2	3.	Полисахариди нижих биљака.	2	4.	Полисахариди виших биљака (хомогени полисахариди).	2	5.	Полисахариди виших биљака (хетерогени полисахариди).	2	6.	Олеорезине, смоле, балзами.	3	7.	Липиди у лековитим природним производима.	3	8.	Липиди: Биљна уља.	3	9.	Једињења слична липидним.	3	10.	Аминокиселине, протеини и ензими.	3	11.	Пробиотици.	3	12.	Пчелињи производи.	3	13.	Укупно	30	
1.	Предавања	Број часова:																																										
1.	Увод и историјат лековитих природних производа. Законска регулатива.	1																																										
2.	Угљени хидрати у лековитим природним производима.	2																																										
3.	Полисахариди нижих биљака.	2																																										
4.	Полисахариди виших биљака (хомогени полисахариди).	2																																										
5.	Полисахариди виших биљака (хетерогени полисахариди).	2																																										
6.	Олеорезине, смоле, балзами.	3																																										
7.	Липиди у лековитим природним производима.	3																																										
8.	Липиди: Биљна уља.	3																																										
9.	Једињења слична липидним.	3																																										
10.	Аминокиселине, протеини и ензими.	3																																										
11.	Пробиотици.	3																																										
12.	Пчелињи производи.	3																																										
13.	Укупно	30																																										
Препоручена литература:																																												
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ковачевић Н., Основи фармакогнозије, приватно издање, Београд 2000. 2. Bruneton J., Pharmacognosy, Phytochemistry, Medicinal plants, Lavoasier Publishing, 2nd edition, Paris, 2001. 3. Dewick P.M., Medicinal Natural Products, Second Edition, John Wiley & Sons LTD, England, 2002. 4. EMA monographs. European Medicinal Agency; London. 																																												

Методе извођења наставе:	
<ul style="list-style-type: none"> • Интерактивна теоријска настава • Округли столови на задате теме • Семинарски рад (самостални истраживачки рад) • Консултације 	
Предмети које је студент обавезан да положи као услов за излазак на завршни испит:	
Нема услова	
Оцена знања:	
Предиспитне обавезе	
▪ Активност у току наставе:	до 10 поена
▪ Семинарски радови:	до 30 поена
Завршни испит	
▪ Писмени испит:	до 60 поена или
▪ Наставни колоквијуми (два):	до 60 (2 x 30) поена