

Ak.god.2009/10.

Poslijediplomski studij Nutricionizam

Popis obaveznih i izbornih kolegija i povjera nastave

I SEMESTAR: OBVEZNI PREDMETI

Redni broj	Predmet	ECTS	Satnica				Nositelj
			Ukupno	P	S	V	
1.	Metodika znanstvenog rada	2	25	10		15	B.Šimić V. Gaurina – Srček I. Kmetić
2.	Planiranje i analiza eksperimenata	2	25	10	15		N. Vahčić
3.	Fiziologija i biokemija prehrane	3	30	20	10		V. Mrša
4.	Kemija odabranih sastojaka hrane	2	25	20	5		D. Ćurić B. Levaj
5.	Mikrobiologija hrane	2	25	10	15		F. Delaš J. Frece K. Markov
6.	Biokemijske promjene u hrani	3	35	20	15		V. Mrša
7.	Toksikologija hrane	3	35	20		15	B.Šimić J. Franekić K. Durgo I. Kmetić
8.	Metode za procjenu kakvoće prehrane	2	30	10	10	10	I. Colić Barić I. Panjkota Krbavčić V. Žižić
9.	Prehrambeni status čovjeka	2	20	10	5	5	P. Rudan T. Škarić-Jurić
10.	Čuvanje i rukovanje hranom	2	20	15	5		K. Kovačević Ganić
11.	Marketing hrane	1	10	10			N. Renko S. Renko
12.	Prehrana i nutritivna vrijednost hrane	2	25	15	10		I. Colić Barić I. Panjkota Krbavčić M. Serafini
	UKUPNO	26					
	Minimalno potrebno upisati	10					

II, III i IV SEMESTAR: IZBORNI PREDMETI

Redni broj	Naslov Predmeta	ECTS	Satnica				Nositelj
			Ukupno	P	S	V	
1.	Prehrana djece i mladih	2	23	15	5	3	M. Mandić Z. Mandić
2.	Osobitosti prehrane osoba starije dobi	2	20	16	4		Z. Duraković
3.	Prehrana športaša	2	20	20			M. Mišigoj-Duraković
4.	Uloga prehrane u procesu liječenja	2	25	10	10	5	I. Delaš M. Čačić-Hribljan I. Barić D. Tješić-Drinković
5.	Biokemijska funkcija i nutritivni značaj vitamina i minerala u prehrani	2	20	20			I. Landeka
6.	Utjecaj hrane na hormonski i imuno sustav	2	23	15	8		V.Gaurina Srček Z. Kniewald
7.	Biotehnologija, kvaliteta i sigurnost hrane	2	23	15	8		V. Lelas
8.	Higijena i sanitacija	2	20	20			H. Medić
9.	Toksikološki aspekti u pripremi hrane	2	20	20			B. Šimić T. Kmetič
10.	Koloidi u hrani	2	20	15	5		K. Berković
11.	Prehrambeni aditivi	2	20	20			D. Škevin D. Čurić B. Levaj H. Medić
12.	Senzorske metode u procjeni kakvoće hrane	2	25	10	15		N. Vahčić M. Hruškar
13.	Instrumentalne metode u određivanju kakvoće hrane	2	20	15		5	Z. Šmit
14.	Hrana i turizam	2	20	20			V. Lelas
15.	Prehrambena vlakna	2	25	10	15		D. Čurić D. Karlović
16.	Prehrambeni standardi i	2	20	10	10		I. Colić Barić

	preporuke						J.Ilich Ernst
17.	Ambalažni materijali	2	20	15	5		K. Berković K. Galić
18.	Biološki aktivne tvari u namirnicama	2	24	12	12		J. Franekić-Čolić
19.	Modeliranje i optimiranje u planiranju prehrane	2	25	10	10	5	J. Gajdoš-Kljusurić
20.	Dostignuća u pakiranju hrane	2	20	15	5		K. Galić K. Berković
21.	Funkcionalna hrana	2	20	20			V. Lelas
22.	Izdvajanje i karakterizacija prirodnih spojeva	2	22	16	6		V. Rapić S. Djaković
23.	Antinutrijenti u hrani biljnog podrijetla	2	22	16	6		B. Šimić
24.	Probiotici, prebiotici i funkcionalne starter kulture	2	20	15	5		J. Šušković B. Kos
25.	Mikrobna ekologija gastrointestinalnog sustava	2	20	15	5		B. Kos J. Šušković
26.	Hrana, prehrana i zdravlje	2	20	10	10		M. Serafini I. Colić Barić
27.	Prehrambena epidemiologija	2	30	10	20		S. Cvijetić-Avdagić I. Colić Barić
28.	Molekularno-genetičke metode u kontroli mikrobiološke sigurnosti hrane	2	20	15		5	Z. Zgaga
29.	Ekološka proizvodnja i prerada hrane	2	25	20		5	D. Ćurić M. Banović R. Božanić
30.	Nutrigenomika	2	20	18	2		V. Bačun Družina D. Hranueli
31.	Esencijalnost i toksičnost mineralnih elemenata u ljudskoj prehrani	2	25	10	15		M. Piasek J. Jurasović A. Pizent
	Predmeti iz drugih studija	6					

	UKUPNO	69					
	Minimalno potrebno upisati	20					