

Biotehnički fakultet / BEZBJEDNOST HRANE / HEMIJSKI I FIZIČKI ZAGAĐIVAČI HRANE

Naziv predmeta:	HEMIJSKI I FIZIČKI ZAGAĐIVAČI HRANE			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
12395	Obavezan	1	6	2+2+0
Studijski programi za koje se organizuje	BEZBJEDNOST HRANE			
Uslovljenost drugim predmetima	Nema uslova za prijavljivanje i slušanje predmeta			
Ciljevi izučavanja predmeta	Da studenti upoznaju osnovne zagadivade hrane, porijeklo zagadenja, osobine zagadivača i njihovu distribuciju u hrani, osnove pripreme i obrade uzoraka hrane i tehnikama za identifikovanje i kvantifikovanje pojedinih zagadivača			
Ishodi učenja	Student: - Zna osnove hemije i biohemije hrane - Povezuje procese i postupke dobijanja hrane sa potencijalnim rizikom zagadenja hrane - Upoređuje i analizira fizičko-hemijske osobine osnovnih tipova toksina i zagadivača hrane - Klasificiše osnovne tipove i vrste toksina i zagadivača hrane po njihovim osobinama - Primjenjuje usvojena znanja o zagadivačima u cilju njihove identifikacije, kvantifikacije i predlaže postupke i metode za njihovo određivanje i uklanjanje - Poznaje osnovne metode i tehnike za identifikaciju i kvantifikaciju pojedinih toksikanata			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof. Dr Željko Jaćimović, Mr Aleksandra Gezović			
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, seminarski radovi, vježbe			
Plan i program rada				
Pripremne nedelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Osnove hemije i biohemije hrane (sastav, energetska vrijednost, esencijalne komponente)			
I nedjelja, vježbe	Uzorkovanje selektovane hrane i priprema za analizu			
II nedjelja, pred.	Zagadivači hrane i njihova podjela			
II nedjelja, vježbe	Uzorkovanje selektovane hrane i priprema za analizu			
III nedjelja, pred.	Vrste i identifikacija toksina			
III nedjelja, vježbe	Određivanje mikotoksina u selektovanoj hrani			
IV nedjelja, pred.	Kvantifikacija i uklanjanje toksina			
IV nedjelja, vježbe	Određivanje teških metala u hrani			
V nedjelja, pred.	Mikrobiološki zagadivači hrane			
V nedjelja, vježbe	Određivanje ostalih neorganskih kontaminenata u hrani			
VI nedjelja, pred.	Rezidue neorganskih zagadivača hrane, I seminarski rad			
VI nedjelja, vježbe	Određivanje rezidua selektovanih pesticida u hrani			
VII nedjelja, pred.	Rezidue pesticida u hrani			
VII nedjelja, vježbe	Određivanje rezidua selektovanih pesticida u hrani			
VIII nedjelja, pred.	Dugotrajni organski zagadivači hrane			
VIII nedjelja, vježbe	Određivanje rezidua dugotrajnih organskih zagadivača hrane			
IX nedjelja, pred.	Dugotrajni organski zagadivači hrane			
IX nedjelja, vježbe	Određivanje rezidua dugotrajnih organskih zagadivača hrane			
X nedjelja, pred.	Rezidue polickličnih aromatičnih ugljovodonika u hrani			
X nedjelja, vježbe	Određivanje rezidua polickličnih aromatičnih ugljovodonika u hrani			
XI nedjelja, pred.	Rezidue veterinarskih lijekova u hrani			
XI nedjelja, vježbe	Određivanje rezidua veterinarskih lijekova u hrani			
XII nedjelja, pred.	Prirodni toksini i štetni sastojci hrane			
XII nedjelja, vježbe	Određivanje selektovanih prirodnih toksina u hrani			
XIII nedjelja, pred.	Aditivi . II seminarski rad			

XIII nedjelja, vježbe	Određivanje aditiva u hrani					
XIV nedjelja, pred.	Ambalaža u prehrambenoj industriji , migracija zagađivača iz ambalaže u hrani					
XIV nedjelja, vježbe	Nadoknada neurađenih vježbe					
XV nedjelja, pred.	Biohemijske metode u analitici hrane					
XV nedjelja, vježbe	Nadoknada neurađenih vježbe					
Opterećenje studenta						
Nedjeljno	U toku semestra					
6 kredita x 40/30=8 sati i 0 minuta 2 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 2 vježbi 4 sat(a) i 0 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije	Nastava i završni ispit: 8 sati i 0 minuta x 16 =128 sati i 0 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 8 sati i 0 minuta x 2 =16 sati i 0 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 6 x 30=180 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) 36 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 128 sati i 0 minuta (nastava), 16 sati i 0 minuta (priprema), 36 sati i 0 minuta (dopunski rad)					
Obaveze studenta u toku nastave	Studenti su obavezni da pohađaju i urade programom predviđene vježbe					
Konsultacije	Prof.dr Željko Jaćimović - srijeda od 10-12h Mr Aleksandra Gezović - termini nakon vježbi					
Literatura	1. Food Safety: Contaminants and Toxins, Editor: J P F DMello, Scottish Agricultural College, Edinburgh, UK, 2003. 2. M.Mirić, S.S.Šobajić, Zdravstvena ispravnost namirnica, Beograd, 2002 3. T. Altug, Introduction to Toxicology and Food, CRC Press, Boca Raton, FL USA, 2003.					
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	Aktivnost u toku predavanja: (0 - 3 poena), - Aktivnost na vježbama i predati izvještaji : (0 - 1 0 poena) - I seminarски rad: (0- 17 poena), - II seminarски rad: (0-20poena), - Završni ispit: (0 - 50 poena), Ocjena: broj poena: A (\geq 90 do 100 poena); B (\geq 80 do < 90); C (\geq 70 do < 80); D (\geq 60 do < 70); E (\geq 50 do < 60) F < od 50					
Posebne naznake za predmet	Vježbe se izvode u grupama sa maksimalno 10 studenata.					
Napomena						
Ocjena:	F	E	D	C	B	A
Broj poena	manje od 50 poena	više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena	više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena	više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena	više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena	više ili jednako 90 poena