

<b>SVEUČILIŠTE / UNIVERZITET „VITEZ“ TRAVNIK</b>		
<b>ORGANIZACIJSKA JEDINICA: FAKULTET ZDRAVSTVENE NJEGE - TRAVNIK</b>		
<b>NAZIV PREDMETA: PREHRAMBENI ADITIVI I KONTAMINENTI</b>		<b>ŠIFRA 4.01.02.071</b>
<b>NIVO: dodiplomski</b>	<b>Godina: III</b>	<b>Semestar: VI</b>
<b>STATUS: obavezan</b>		<b>Broj ECTS: 6</b>
<b>Ukupno opterećenje studenta 180 sati</b>		<b>Broj 71</b>
<b>1. CILJ PREDMETA</b>	Upoznavanje studenta sa osobinama stranih supstanci koje na razne načine mogu dospjeti u hranu i vodu te sa osobinama aditiva	
<b>1.1. Kompetencije / obrazovni ishodi</b>	Upoznati značaj, toksičnost raznih aditiva i kontaminanta hrane, izvore i njihovo prisustvo u hrani	
<b>1.2. Savladane vještine</b>	Kontrola ispravnosti hrane, posebno na aditive i kontaminante	
<b>1.3. Osnovni sadržaj predmeta:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. KVALITET I ZDRAVSTVENA ISPRAVNOST NAMIRNICA (HEMIJSKA, BIOLOŠKA, RADIOAKTIVNA, GENETIČKI MODIFIKOVANI ORGANIZMI U PROIZVODNJI HRANE)</li> <li>2. PROCJENA ZDRAVSTVENOG RIZIKA OD ADITIVA I REZIDUA KONTAMINATA (TOKSIKOLOŠKA EVALUACIJA, PROCJENA I KONTROLA RIZIKA)</li> <li>3. NAJZNAČAJNIJI KONTAMINANTI HRANE I VODE ZA PIĆE (PESTICIDI, FUNGICIDI, HERBICIDI, HALOGENOVANI ALKALNI ALKENI, MIKOTOKSINI, FENOLI, NEORGANSKI, KONTAMINANTI, VERINARSKI LIJEKOVI)</li> <li>4. PRIRODNI TOKSIČNI KONTAMINANTI (ANTINUTRIMENTI, HORMONI, TOKSIČNE AMINOKISELINE, PROTEINI, HEREOZIDI, AMINI, TOKSINI JESTIVIH GLJIVA)</li> <li>5. UTICAJ PROCESA PROIZVODNJE I PRIPREME HRANE NA NJEN KVALITET</li> <li>6. UTICAJ TERMIČKOG TRETMANA NA PROTEINE</li> <li>7. PREHRAMBENI ADITIVI, BEZBJEDNOST KORIŠTENJA ADITIVA, (KONZERVANSA, VRSTE ADITIVA, AROME, ZASLADJIVAČI, BOJE, EMULGATORI)</li> <li>8. PREDMETI OPŠTE UPOTREBE (VRSTE, MIGRACIJE ŠTETNIH SUPSTANCI, MATERIJALI KOJI SE KORISTE ZA PREDMET OPŠTE UPOTREBE)</li> </ol>	
<b>1.4. Predmeti koji su preduvjeti polaganja</b>	NEMA	
<b>2. NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE</b>		
<b>2.1. NAČIN IZVOĐENJA PREDAVANJA:</b> a) ex katedra 50% b) diskusija 40% c) gost predavač 10% <p style="text-align: right;"><b>UKUPNO: 100%</b></p>		<b>2.2. NAČIN IZVOĐENJA VJEŽBI:</b> a) obrada slučaja – grupno 20 % b) obrada slučaja – individualno 30 % c) izrada seminara 30 % d) diskusija, prezentacija odabranih tema 20 % <p style="text-align: right;"><b>UKUPNO: 100%</b></p>
<b>2.3. SISTEM OCJENJIVANJA</b>		
<b>a) OSVAJANJE BODOVA U TOKU I NA KRAJU SEMESTRA</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. TEST 1–prvi kolokvij (prvih 50% gradiva) - 20 BODOVA</li> <li>2. TEST 2-drugi kolokvij (drugih 50% gradiva) - 20 BODOVA</li> <li>3. TEST 3 – završni ispit (ukupno gradivo) - 20 BODOVA</li> <li>4. PREDAVANJE – PRISUSTVO - 5 BODOVA</li> <li>5. PREDAVANJE – AKTIVNO UČEŠĆE - 5 BODOVA</li> <li>6. VJEŽBE – PRISUSTVO - 5 BODOVA</li> <li>7. VJEŽBE – SEMINARSKI RAD - 10 BODOVA</li> <li>8. VJEŽBE – USMENA PREZENTACIJA DRUGE TEME - 5 BODOVA</li> <li>9. VJEŽBE – ESEJ ILI STUDIJ SLUČAJA - 10 BODOVA</li> </ol> <p style="text-align: right;"><b>UKUPNO: 100 BODOVA</b></p>		<b>b) VISINA OCJENE PREMA BROJU OSVOJENIH BODOVA</b> 5 ——— 0 do 59 bodova 6 ——— 60 do 64 bodova 7 ——— 65 do 74 bodova 8 ——— 75 do 84 bodova 9 ——— 85 do 94 bodova 10 ——— 95 do 100 bodova
* STUDENT IMA PRAVO NA POPRAVNI IZ TOČKI: 1, 2, 3, 7,8 i 9 UKOLIKO JE NEZADOVOLJAN SA OSVOJENIM BODOVIMA ILI NIJE U ODREĐENOM TERMINU PRISTUPIO TESTU ILI NIJE PREDAO RAD PO TOČKAMA 7, 8 i 9		
<b>3. LITERATURA:</b>		
1. M.O.Mirić,Slađana.S.Šobajić(2002):Zdravstvena ispravnost namirnica,Beograd		

