

NAZIV PREDMETA	FIZIČKO – HEMIJSKA ANALIZA NAMIRNICA I VODE					
NIVO STUDIJA	I CIKLUS STUDIJA					
Šifra predmeta	2.11.01.Z061	Godina studija			III (treća)	
Nositelj/i predmeta	doc. dr. sc. Adna Bešić	Bodovna vrijednost (ECTS)			5	
Saradnici	Magistar analitike i mikrobiologije namirnica Terezija Šapina					
OPIS PREDMETA						
CILJ PREDMETA	Upoznati studente sa parametrima fizičko – hemijskih analiza, kontaminantima u hrani i vodi, načinom rada u laboratoriji i dobrom laboratorijskom praksom, metodama analize i tumačenja rezultata.					
Uslovi za upis predmeta i ulazne kompetencije potrebne za predmet	Položen predmet: Instrumentalne metode					
Očekivani ishodi učenja na razini predmeta (10 ishoda)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usvajanje znanja o značaju hrane za čovjeka 2. Usvajanje znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica 3. Usvajanje postupaka klasičnih hemijskih metoda analize namirnica 4. Usvajanje postupaka instrumentalnih metoda analize namirnica i metodologije uzorkovanja 5. Usvajanje metoda utvrđivanja nutritivnih vrijednosti namirnica 6. Usvajanje postupaka uzorkovanje vode i terenskih analiza 7. Usvajanje parametara kvalitete vode i zdravstvene ispravnost vode za piće 8. Usvajanje postupaka bakterioloških, virusoloških i bioloških analiza vode 9. Usvajanje postupaka fizičke, hemijske i radiološke analiza vode 10. Usvajanje znanja o akreditaciji laboratorija i dobroj laboratorijskoj praksi 					
Sadržaj predmeta detaljno razrađen prema satnici nastave:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Značaj hrane za čovjeka - hrana i zdravlje 3 sata 2. Zdravstvena ispravnost namirnica 3 sata 3. Klasične hemijske metode analize namirnica 3 sata 4. Instrumentalne metode analize namirnica i metodologija uzorkovanja 3 sata 5. Metode utvrđivanja nutritivnih vrijednosti namirnica 3 sata 6. Uzorkovanje vode i terenske analize 3 sata 7. Parametri kvalitete vode i zdravstvena ispravnost vode za piće 3 sata 8. Bakteriološka, virusološka i biološka analiza vode 3 sata 9. Fizička, hemijska i radiološka analiza vode 3 sata 10. Akreditacija laboratorija i dobra laboratorijska praksa 3 sata 					
Vrste izvođenja nastave:	In class Online		Konsultacije			
Obaveze studenta						
Praćenje rada studenata (upisati udio)	Pohađanje nastave	0,75	Istraživanje	-	Praktičan rad	-

u ECTS bodovima za svaku aktivnost tako da ukupni broj ECTS bodova odgovara bodovnoj vrijednosti predmeta):	Eksperimentalan rad	-	Referat	-	Ostalo	-
	Esej	-	Seminarski rad	1,25	Ostalo (upisati)	-
	Kolokvij	1,5	Usmeni ispit	-	Ostalo (upisati)	-
	Pismeni ispit	1,5	Projekat	-	Ostalo (upisati)	-
Ocjenjivanje i vrjednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu	Predispitne aktivnosti 1. Pohađanje nastave: Prisustvo predavanjima 5 bodova.....5 % Prisustvo vježbama 5 bodova.....5 % Kontinuirani rad/Interaktivnost 5 bodova.....5 % 2. Seminarski rad Pismeni dio 15 bodova.....15 % Usmena prezentacija 10 bodova..... 10 % 3. Kolokvij 30 bodova.....30 % Ispit 4. Pismeni /Usmeni ispit 30 bodova.....30 % UKUPNO.....100 %					
Obvezna literatura (dostupna u knjižnici i putem ostalih medija)	Naslov	Broj primjeraka u biblioteci		Dostupnost putem ostalih medija	ostalo	
	1. „Kvaliteta, sigurnost i konzerviranje hrane“, O. Koprivnjak, Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet Rijeka, 2014	(1)		-	-	
	2. „Toksikologija hrane“, Nermina Đulančić, Univerzitet u Sarajevu, 2016	(1)			-	
	1. „Kemijske i fizikalne opasnosti u hrani“, B. Šarkanj, D. Kipčić, Đ. Vasić Rački, F. Delaš, K. Galić, M. Katalenić, N. Dimitrov, T. Klapac; Hrvatska agencija za hranu. Osijek, 2010	(1)			-	
Dopunska literatura	1. Spirić, A., Radičević, T., Đorđević, V., Stefanović, S. „Analitičke metode u funkciji kontrole bezbjednosti hrane“, Tehnologija mesa 2005; 2. Cvrtila, Ž., Kozačinski, J., Pompe-Gotol, J., Zdolec, N. „Značenje kemijskih analiza u ocjeni sastava i zdravstvene ispravnosti namirnica animalnog podrijetla“, Meso, 2004; 3. Manual of Methods of Analysis of Food Safety and Standards/Water, Authority of					

India, Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, 2015

**Ostalo (prema
mišljenju
predlagatelja)**

-

-

-

-

-

-