

NAZIV PREDMETA		PREHRAMBENI ADITIVI I KONTAMINANTI HRANE													
NIVO STUDIJA		ICIKLUS STUDIJA													
Šifra predmeta	2.11.01.Z063	Godina studija				III (treća)									
Nositelj/i predmeta	prof. dr. sc. Amela Semić	Bodovna vrijednost (ECTS)				8									
Saradnici	mr. sc. Amra Čolić														
OPIS PREDMETA															
CILJ PREDMETA	Upoznavanje studenta sa rizicima u oblasti sigurnosti hrane, osobinama stranih supstanci koje na razne načine mogu dospjeti u hranu i vodu, te grupama i osobinama prehrambenih aditiva.														
Uslovi za upis predmeta i ulazne kompetencije potrebne za predmet	Toksikologija														
Očekivani ishodi učenja na razini predmeta (10 ishoda)	<ol style="list-style-type: none"> Upoznavanje značaja i toksičnosti kontaminanata hrane Upoznavanje izvora kontaminanata njihovo prisustvo u hrani Poznavanje i razumijevanje osnovnih pojmoveva u oblasti sigurnosti hrane Razumijevanje osnovnih načela sigurnosti hrane Kontrola ispravnosti hrane na rezidue kontaminanata Kontrola ispravnosti hrane na rezidue aditiva Sposobnost korištenja zakonskih propisa u oblasti sigurnosti hrane Poznavanje rizika porijeklom iz hrane Pretraživanje literature, relevantnih međunarodnih baza podataka i drugih izvora informacija Upravljanje kriznim situacijama/procjena rizika 														
Sadržaj predmeta detaljno razrađen prema satnici nastave:	<ol style="list-style-type: none"> Kvalitet i zdravstvena ispravnost namirnica (faktori kvaliteta) 3 sata Kontaminacije namirnica (hemijska, biološka, radioaktivnost, GMO,...) 3 sata Procjena zdravstvenog rizika od aditiva i rezidua kontaminanata (toksikološka evaluacija) Najznačajniji kontaminanti hrane i vode za piće (pesticidi, mikotoksini, hlorovani bifenili, neorganski kontaminenti, rezidue veterinarskih lijekova,...) 3 sata Uticaj procesa proizvodnje i pripreme hrane na njen kvalitet 3 sata Prehrambeni aditivi, sigurnost korištenja, podjela 3 sata Predmeti opšte upotrebe (grupe, materijali, migracije, trendovi) 3 sata Prirodni toksični kontaminanti 3 sata Upravljanje kriznim situacijama (povlačenja i opozivi) 3 sata Zakonski okvir iz oblasti sigurnosti hrane u EU i BiH 3 sata 														
Vrste izvođenja nastave:	In class Online	Konsultacije													
Obaveze studenta															
Praćenje rada studenata(upisati udio	Pohađanje nastave	1,2	Istraživanje	-	Praktičan rad	-									

u ECTS bodovima za svaku aktivnost tako da ukupni broj ECTS bodova odgovara bodovnoj vrijednosti predmeta):	Eksperimentalan rad	-	Referat	-	TN	-
	Esej	-	Seminarski rad	2	Ostalo (upisati)	-
	Kolokvij	2,4	Usmeni ispit	-	Ostalo (upisati)	-
	Pismeni ispit	2,4	Projekat	-	Ostalo (upisati)	-
Ocenjivanje i vrijednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu	<p>Predispitne aktivnosti</p> <p>1. Pohađanje nastave: Prisustvo predavanjima 5 bodova.....5 % Prisustvo vježbama 5 bodova.....5 % Kontinuirani rad/Interaktivnost 5 bodova.....5 %</p> <p>2. Seminarski rad Pismeni dio 15 bodova.....15 % Usmena prezentacija 10 bodova.....10 %</p> <p>3. Kolokvij 30 bodova.....30 %</p> <p>Ispit 4. Pismeni /Usmeni ispit 30 bodova.....30 % UKUPNO.....100 %</p>					
Obvezna literatura (dostupna u knjižnici i putem ostalih medija)	Naslov			Broj primjeraka u biblioteci	Dostupnost putem ostalih medija	ostalo
	1) Nastavni materijal sa predavanja				Uisbax	
	2) M.O. Mirić, Slađana; S. Šobajić, 2002: Zdravstvena ispravnost namirnica, Beograd			(1)		
	1) M. Jašić: Rezidue i kontaminanti u hrani, skripta, Tuzla				Uisbax	
Dopunska literatura	1) Zakonodavstvo EU i BiH iz oblasti hrane					
Ostalo (prema mišljenju predlagatelja)	-	-	-	-	-	-