

## IZVEDBENI PLAN NASTAVE

Naziv kolegija	KEMIJSKA ANALIZA HRANE	P	S	V	ECTS
		30		45	
Studij	Studij sanitarnog inženjerstva	Šifra kolegija			
Nositelj kolegija	Prof.dr.sc. Jasna Bošnjir, dipl.ing.				
Nastavnici					
Asistenti	Gordana Horvat, Antonija Galić, Dario Lasić, Sanja Jelušić, Danijel Brkić, Jasna Bošnjir				
NASTAVNE JEDINICE					SATI
<b>Predavanja</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zakonski propisi koji reguliraju sigurnost hrane u Hrvatskoj i Europskoj Uniji</li> <li>2. Sustav kontrole hrane u RH i RASFF sustav</li> <li>3. Analitičke metode koje se primjenjuju u analizi zdravstvene ispravnosti i kvalitete hrane</li> <li>4. Primjena Pravilnika o najvećim dopuštenim količinama kontaminanata u hrani, te metode uzorkovanja uzoraka za kontrolu hrane na pojedine kontaminante</li> <li>5. Teški metali kao kontaminanti hrane</li> <li>6. Mikotoksini kao kontaminanti hrane</li> <li>7. Organoklorirani pesticidi, dioksini i policiklički aromatski ugljikovodici kao kontaminanti hrane</li> <li>8. Primjena aditiva u hrani Policiklički aromatski ugljikovodici kao kontaminanti hrane</li> <li>9. Dodaci prehrani i hrana za posebne prehrambene potrebe i nova hrana</li> <li>10. GMO hrana - mogućnosti proizvodnje i stavljanja na tržište</li> <li>11. Alergeni u hrani</li> <li>12. Kvaliteta hrane i primjena Pravilnika o navođenju hranjivih vrijednosti hrane</li> <li>13. Kvaliteta mesnih proizvoda</li> <li>14. Kvaliteta žitarica, mlinskih i pekarskih proizvoda</li> <li>15. Kvaliteta meda i drugih pčelinjih proizvoda</li> <li>16. Označavanje hrane</li> </ol>				<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p>
<b>Seminari</b>					
<b>Vježbe</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Upoznavanje sa laboratorijskim posuđem, SOP, korištenjem i izborom analitičkih metoda, izrada otopina različitih koncentracija u laboratoriju</li> <li>2. Određivanje suhe tvari, pepela i mineralnog ostataka u hrani (vaganje, postupak, izračun)</li> </ol>				45

## IZVEDBENI PLAN NASTAVE

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Određivanje proteina i vlakana u hrani i izračun energetske vrijednosti hrane (vaganje, postupak, izračun)</li> <li>4. Određivanje KJ u soli</li> <li>5. Određivanje kiselosti mlijeka, brašna i kruha</li> <li>6. Priprema uzoraka za analizu hrane na metale i pesticidie</li> <li>7. Priprema uzoraka i analiza hrane na prisutnost mikotoksina ELISA tehnikom</li> <li>8. Priprema i analiza uzoraka na prisutnost odabranih aditiva</li> <li>9. Određivanje kvalitete meda</li> <li>10. Određivanje odabranih alergena u hrani</li> </ol>	
<b>Obaveze studenta</b>	<p>Prisutnost na predavanjima minimalno 75% od ukupno predviđenih sati</p> <p>Prisutnost na vježbama – obavezna</p>	
<b>Literatura za kolegij</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zakon o hrani (N.N.46/2007.)</li> <li>2. Pravilnik o najvećim dopuštenim količinama određenih kontaminanata u hrani (N.N.146/2012.)</li> <li>3. Pravilnik o planu uzorkovanja i metodama analiza za službenu kontrolu količina mikotoksina u hrani (N.N. 45/2008.)</li> <li>4. Pravilnik o planu uzorkovanja i metodama analiza za službenu kontrolu nitrata u hrani</li> <li>5. Pravilnik o prehrambenim aditivima (N.N.93/2008.) i izmjene i dopune Prvilnika (N.N. 75/2012.)</li> <li>6. Puntarić D, Miškulin M, Bošnjir J. Zdravstvena ekologija, Medicinska naklada 2012. godine</li> <li>7. S.S. Deshpande. Handbook of Food Toxicology Marcel Ceker, Inc. 2002.</li> </ol>	
<b>Način održavanja ispita</b>	Pismeni	
<b>Dodatne informacije o kolegiju</b>	<p><b>Ispitni rokovi</b> Raspored ispitnih rokova objavljen je na mrežnim stranicama</p> <p><b>Konzultacije</b> Raspored konzultacija objavljen je na mrežnim stranicama</p> <p>Prezentacije predavanja objavljene su na web stranici</p> <p><b>Nastava se održava prema rasporedu objavljenim na mrežnim stranicama studija.</b></p>	