



Предметна програма

ТТФ-НУТ403, ТТФ-ПБ403 Загадувачи во прехранбена индустрија

Студиска програма	Нутриционизам, Прехранбена технологија и биотехнологија
Ниво	Додипломски академски студии (прв циклус на академски студии)
Академска годинаСеместар	4 година зимски семестар
ЕКТСкредити	6кредити
Наставник	Ред. проф. д-р Горица Павловска Доц. д-р Везирка Јанкулоска
Јазик	Македонски
Цел	Запознавање со основните контаминенти и опасноста по здравјето на човекот
Содржина	Физички, биолошки и хемиски загадувачи. Остатоци од пестициди, ветеринарни медицински лекови, микотоксини, тешки метали во прехранбените производи, загадувачи кои настануваат при подготовка на храната, загадувачи од амбалажата на храната. Максимално дозволени нивоа на остатоци од контаминенти во различни видови на храна.
Материјал за учење	Горица Павловска и Везирка Јанкулоска: Интерна скрипта 2013;; Горица Павловска и Везирка Јанкулоска: Авторизирани предавања 2013

План за реализација на наставата

Бр.П.	Предавања	Вежби
1	Вовед и поделба на загадувачите во прехранбената индустрија Физички загадувачи	Класификација на загадувачите со примери Студии на случаи на загадување на храната со физички загадувачи во Македонија и светот
2	Биолошки загадувачи- прв дел	Примери од истражувања за наоѓање на биолошките загадувачи во храната и нивната токсичност-1 дел
3	Биолошки загадувачи - втор дел	Примери од истражувања за наоѓање на биолошките загадувачи во храната и нивната токсичност-2 дел
4	Хемиски загадувачи: загадувачи од животна средина	Примери од истражувања за наоѓање на загадувачи од животната средина во храната и нивната токсичност
5	Хемиски загадувачи: загадувачи од земјоделско производство	Примери од истражувања за наоѓање на загадувачи при производство на храна и нивна токсичност
6	Хемиски загадувачи: загадувачи од ветеринарни лекови	Примери од истражувања за наоѓање на загадувачи од ветеринарни лекови во храната и нивната токсичност
7	Хемиски загадувачи: загадувачи кои се природно присутни во храната	Примери од истражувања за наоѓање на загадувачи кои се природно присутни во храната и нивната токсичност
8	Хемиски загадувачи: адитиви во храна	Примери од истражувања за наоѓање на адитиви во храната и нивната токсичност
9	Хемиски загадувачи: микотоксини	Примери од истражувања за наоѓање на микотоксини во храната и нивната токсичност
10	Хемиски загадувачи: загадувачи од материјали кои се во допир со храната	Примери од истражувања за наоѓање на загадувачи од материјали кои се во допир со храната и нивната токсичност-1 дел
11	Хемиски загадувачи: Загадувачи кои се создаваат при преработка и при подготовка на храна - 1 дел	Примери од истражувања за наоѓање на загадувачи кои се создаваат при подготовка на храна и нивната токсичност-1 дел
12	Хемиски загадувачи: Загадувачи кои се создаваат при преработка и при подготовка на храна - 2 дел	Примери од истражувања за наоѓање на загадувачи кои се создаваат при подготовка на храна и нивната токсичност-2 дел
13	Семинарски работи	семинарски работи