

**ПЛАН И ПРОГРАМА ЗА СПЕЦИЈАЛИЗАЦИЈАТА ПО  
САНИТАРНА ХЕМИЈА**

<b>ТЕОРЕТСКА НАСТАВА</b>	<b>Обем (број на часови)</b>
<b>1 семестар</b>	
Познавање на храната/прехранбените производи	30
Хемија/биохемија на основните состојки на прехранбените производи	30
Аналитика на основните состојки на прехранбените производи	30
Менаџмент и осигурување на квалитет на работа во лабораторија	10
<b>2 семестар</b>	
Рационална исхрана и диететика	20
Квалитет и безбедност на храна	30
Контаминенти во храна	35
Законски прописи	15
<b>ВКУПНО ТЕОРЕТСКА НАСТАВА</b>	<b>200</b>
<b>ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>	<b>Обем (број на месеци)</b>
<b>Задолжителен дел</b>	
Биохемија и аналитика на прехранбените производи и вода	10
Токсикологија на храната (контаминенти)	4
Режим на исхрана (физиолошка и патофизиолошка состојба на организмот )	2
Хигиена	2
Законска регулатива и примена	1
Континуирана едукација ( курсеви, семинари, конгреси, итн)	1
<b>Изборен дел</b>	<b>4</b>
Престој во лабораторија по избор и изработка на специјалистички труд	
<b>ВКУПНО ПРАКТИЧНА НАСТАВА</b>	<b>24</b>

**Лабораториски анализи потребни за комплетирање на  
турнусите од практична настава**

<b>8. Биохемија и аналитика на прехранбените производи и вода</b>
<i>Цел:</i> стекнување на знаења за примена на добрата лабораториска пракса во лабораториите за контрола и испитување на прехранбените производи, во смисла на определување на квалитетот и здравствената безбедност на испитуваните примероци на храна
<i>Оценка на стекнатите вештини:</i> самостојна изведба на предвидениот број на анализи, толкување на добиените резултати и подготовка на стручно мислење по истите.
Подготовка на примерок за анализа, складирање и чување
Добра лабораториска практика

а)	Анализа на квалитет на прехранбен производ (декларирани состојки )	50
б)	Анализа на здравствена безбедност на прехранбен производ (микробиолошка анализа )	30
в)	Анализа на здравствена безбедност на прехранбен производ (контаминенти)	30
г)	Толкување на резултатите и подготовка на стручно мислење	50
<b>9. Техники во аналитиката на храна</b>		
<p><i>Цел:</i> Стекнување на знаења на примена на основните методолошки постапки-волуметриски, колориметриски, спектрофотометриски во лабораториите за контрола и испитување на прехранбените производи, како и примена на современите инструментални постапки и техники при детални и специфични анализи во пооделни испитувани примероци на храна.</p> <p><i>Оценка на стекнатите вештини:</i> самостојна изведба на предвидениот број на анализи, толкување на добиените резултати и подготовка на стручно мислење по истите.</p>		
а)	Основни методолошки постапки за состојките	<b>50</b>
б)	Современи инструментални методолошки постапки (AAS, HPLC, GC, и останати)	<b>50</b>
<b>10. Хигиена</b>		
<p><i>Цел:</i> Стекнување на знаења за важноста на прехранбените производи во одржување на физиолошката состојба на организмот, значењето на храната како ризик фактор за определени заболувања.; системот и организацијата на здравствената заштита.</p> <p><i>Оценка на стекнатите вештини:</i> самостојна изведба на определен број на анализи, толкување на добиените резултати</p>		
<b>11. Методологија за воспоставување на режим на исхраната</b>		
<p><i>Цел:</i> стекнување на знаење за принципите на рационална исхрана, посебно подготвени по различните популациони групи, со посебен осврт на специфичните групи како што се деца, спортисти и слично, како и режими за исхрана при патофизиолошки состојби, со посебен осврт на исхрана при хронични заболувања, насочени кон индивидуалниот пациент. Стекнување на продлабочени знаења за паретнераната и ентералната исхрана во болнички / клинички услови</p> <p><i>Оценка на стекнатите вештини:</i> самостојна изработка на предвидениот број на режими за исхрана.</p>		
а)	Принципи на рационалната исхрана по популациони групи	20
б)	Исхрана при хронични заболувања	20

B)	Ентерална и парентерална исхрана	15
<b>12. Законска регулатива и примена</b>		
<i>Цел:</i> запознавање со светската, европската и националната легислатива, и нејзина примена при изведба на деловите од специјалистичката пракса.		
Закон за Безбедност на храна  Правилници кои произлегуваат од Законот  Codex Alimentarius  Директиви на Европска Унија (ЕУ)		