

Medicinski fakultet u Rijeci

**IZVEDBENI NASTAVNI PLAN
2025/2026**

Za kolegij

Uvod u prehrambene tehnologije

| | |
|--------------------|--|
| Studij: | Sanitarno inženjerstvo (R) Sveučilišni prijediplomski studij |
| Katedra: | Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica |
| Nositelj kolegija: | prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. |
| Godina studija: | 3 |
| ECTS: | 2.5 |
| Stimulativni ECTS: | 0 (0.00%) |
| Strani jezik: | Ne |

Podaci o kolegiju:

Kolegij **UVOD U PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE** je obvezni predmet na 3. godini *Sveučilišnog prijediplomskog studija sanitarnog inženjerstva* koji se održava u 2. semestru, a sastoji se od 24 sata predavanja i 6 sati seminara. Radno opterećenje za prosječnog studenta procijenjeno je na oko 45 sati samostalnog rada i 30 sati izravne nastave, što je ukupno ekvivalent od 2,5 ECTS.

Cilj kolegija je osposobiti studenta za osnovnu komunikaciju i suradnju s ostalim strukama uključenim u proizvodnju, preradu, distribuciju i potrošnju različitih vrsta hrane.

Sadržaj kolegija: Studenti se kroz kolegij upoznaju sa standardnim tehnikama i temeljnim principima u proizvodnji, distribuciji i potrošnji hrane te s temeljnim propisima iz domene osiguranja kvalitete i zdravstvene ispravnosti hrane. Teme koje se obrađuju u kolegiju su sljedeće:

- Definicija pojmova hrana i zdravstvena ispravnost hrane
- Principi upravljanja sigurnošću hrane tijekom prerade i distribucije
- Procesne kemijske opasnosti u hrani
- Definicija pojma kvaliteta hrane i informiranje potrošača o hrani
- Senzorske analize u provjeri kakvoće hrane
- Kvantitativno određivanje i provjera kvalitete masti, bjelančevina i ugljikohidrata u hrani
- Voda i aktivitet vode u hrani
- Konzerviranje hrane primjenom niskih temperatura i modificirane atmosfere, uklanjanjem vode, primjenom visokih temperatura, biološke i kemijske metode konzerviranja hrane te odabrane tehnike minimalne obrade hrane.

ISHODI UČENJA ZA PREDMET:

I. KOGNITIVNA DOMENA - ZNANJE

- interpretirati pojam zdravstvene ispravnosti hrane sukladno propisima
- objasniti principe upravljanja sigurnošću hrane tijekom prerade i distribucije
- objasniti uzroke nastanka te mjere prevencije najčešćih procesnih kemijskih opasnosti u hrani
- definirati različite aspekte kvalitete hrane
- primijeniti osnovna propisana pravila informiranja potrošača o hrani
- obrazložiti primjenu i značajke osnovnih metoda senzorskih analiza hrane
- obrazložiti primjenu i značajke metoda za analizu makronutrijenata, vode i aktiviteta vode u hrani
- objasniti mehanizme djelovanja te opisati osnovne tehnike i uređaje za konzerviranje hrane primjenom niskih temperatura, modificirane atmosfere, uklanjanja vode, visokih temperatura, mikroorganizama, konzervansa i antioksidansa
- objasniti principe odabranih tehnika minimalne obrade hrane te koncept prepreka u konzerviranju hrane

II. PSIHOMOTORIČKA DOMENA - VJEŠTINE

- razlikovati hranu *štetnu za zdravlje* od hrane *neprikladne za prehranu*
- prepoznati i razlikovati prehrambene, zdravstvene i medicinske tvrdnje na hrani
- predložiti postupke sprečavanja ili ublažavanja nastanka pojedinih štetnih tvari.
- predložiti načine postupanja s hranom kojoj je istekao označen rok trajanja
- izdvojiti i obrazložiti ključne elemente dobre prakse koja omogućava sigurnu proizvodnju hrane.

Izvođenje nastave:

Nastava se izvodi u obliku predavanja, seminara i konzultacija.

Popis obvezne ispitne literature:

- Koprivnjak, Olivera: *Kvaliteta, sigurnost i konzerviranje hrane* (e-udžbenik), Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci, Rijeka, 2014.
https://bib.irb.hr/datoteka/746006.kvaliteta_sigurnost_i_konzerviranje_hrane.pdf
- PowerPoint nastavni materijali s predavanja, O. Koprivnjak

Popis dopunske literature:

- Herceg, Zoran: Procesi konzerviranja hrane – novi postupci, Golden marketing-Tehnička knjiga, Zagreb, 2009.
- Lovrić Tomislav, Procesi u prehrambenoj industriji s osnovama prehrambenog inženjerstva, udžbenik Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb, 2003.
- Encyclopedia of Food Science, Food Technology and Nutrition, Academic Press, London, 1993. Jasmina Havranek, Milna Tudor Kalit i sur.: Sigurnost hrane od polja do stola, MEP, Zagreb 2014.

Nastavni plan:

Predavanja popis (s naslovima i pojašnjenjem):

P1 Uvodno predavanje

Prikaz načina provedbe kolegija, upoznavanje studenata s obavezama, prikaz povezanosti s drugim kolegijima na studiju sanitarnog inženjerstva.

P2a Definicija hrane i sigurnosti hrane I.

Navesti primjere hrane različitog podrijetla; objasniti karakteristike različitih vrsta voda za piće; obrazložiti definiciju i navesti primjere kategorija nove hrane; razlikovati hranu štetnu za zdravlje od hrane neprikladne za prehranu; navesti primjere kemijskih, bioloških i fizičkih opasnosti te objasniti zbog čega mogu biti prisutne u hrani; objasniti pojam rizika od opasnosti u hrani te osnovne korake u određivanju prihvatljivih količina opasnosti u hrani.

P3a Upravljanje sigurnošću hrane I.

Navesti područja djelatnosti obuhvaćena pojmom „poslovanje s hranom”; objasniti svrhu te razliku između registracije i odobravanja objekata u poslovanju s hranom; objasniti što općenito sadrže dokumentirani PrP, na što se primjenjuju i s kojim ciljem; objasniti čemu služi HACCP; opisati glavne postavke za identifikaciju opasnosti i procjenu rizika; objasniti što su kritične kontrolne točke.

P4 Procesne kemijske opasnosti

Objasniti uzroke nastajanja pojedinih kemijskih opasnosti tijekom prerade, skladištenja ili kulinarske pripreme hrane; predložiti postupke sprečavanja ili ublažavanja nastanka pojedinih procesnih kem. opasnosti.

P5a Kvaliteta hrane I.

Navesti glavne aspekte kvalitete hrane; opisati što sadrži nutritivna deklaracija prehrambenog proizvoda; prepoznati i oblikovati prehrambene i zdravstvene tvrdnje na hrani; objasniti značenje prehrambenih tvrdnji „izvor” i „bogato”; obrazložiti postupanja s hranom nakon isteka „upotrijebiti do” i „najbolje upotrijebiti do”; navesti primjere krivotvorenja hrane u užem smislu; objasniti što se i kako jamči zaštićenim zemljopisnim oznakama hrane; izdvojiti sličnosti i razlike među oznakama.

P6 Senzorska svojstva i senzorske analize hrane

Navesti primjere informacija koje dobivamo podražajem pojedinih osjetila; objasniti svrhu standardizacije pojedinih uvjeta provođenja senzorskih analiza; objasniti principe testova selekcije kandidata za senzorske analitičare; objasniti principe i primjenu glavnih metoda senzorskih analiza hrane; opisati kako se mjeri intenzitet senzorskih svojstava; opisati razlike i sličnosti između senzorskih analiza i testova preferencije potrošača.

P7 Masti u hrani

Odrediti pripadnost tvari osapunjivom i neosapunjivom dijelu masti; na primjerima objasniti kada je mast u hrani slobodna ili vezana; opisati korake u pripremi uzorka za ekstrakciju vezane masti; objasniti princip metode ekstrakcije masti po Soxhletu; objasniti informacije koje daju pokazatelji autentičnosti masti; navesti primjere jestivih biljnih ulja iz skupine zasićenih, jednostruko i višestruko nezasićenih masti; opisati informacije iz nutritivne deklaracije koje se odnose na masti.

P8 Bjelančevine u hrani

Na primjerima objasniti što su tehnološki funkcionalna svojstva bjelančevina; na primjerima objasniti vrste informacija o hrani koje proizlaze iz udjela ukupnih bjelančevina; objasniti značenje tvrdnji „izvor bjelančevina” i „bogato bjelančevinama”; objasniti značenje faktora za izračunavanje udjela bjelančevina iz udjela dušika; objasniti principe metoda određivanja ukupnih bjelančevina po Kjeldahlu, po Dumasu i Biuret; na primjerima objasniti informacije o hrani koje proizlaze iz udjela pojedinih bjelančevina.

P9 Ugljikohidrati u hrani

Objasniti pojam relativne slatkoće ugljikohidratnih sladila; objasniti svrhu pojedinih koraka u pripremi uzoraka za određivanje šećera; objasniti osnovne principe i područje primjene pojedinih metoda određivanja šećera u hrani; objasniti pojmove oligosaharidi, građivni saharidi, rezervni saharidi i prehrambena vlakna te navesti primjere; opisati informacije iz nutritivne deklaracije koje se odnose na ugljikohidrate; opisati specifičnosti poliola.

P10 Aktivitet vode i udio vode u hrani

Definirati položaj i stanja vode koji joj daju karakter vezane, imobilizirane, vode s reduciranom pokretljivošću i slobodne vode; opisati povezanost aktiviteta vode i relativne brzine različitih procesa kvarenja hrane; navesti postupke za smanjivanje aktiviteta vode u hrani; objasniti principe metoda određivanja aktiviteta vode; navesti primjere hrane kod koje su propisani limiti za aktivitet vode i za udio ukupne vode; objasniti osnovne principe i područje primjene pojedinih metoda određivanja vode u hrani.

P11 Termička sterilizacija i pasterizacija hrane

Objasniti ulogu dvostrukog šava u osiguranju zdravstvene ispravnosti sterilizirane hrane; objasniti ulogu svojstava hrane i termičke otpornosti mikroorganizama u proračunu procesa sterilizacije; opisati principe rada uređaja za termičku obradu hrane; navesti primjere tehnika za praćenje termičkih postupaka obrade hrane; objasniti kako se postižu aseptički uvjeti punjenja sterilizirane hrane u steriliziranu ambalažu.

P12 Hlađenje; modificirana atmosfera

Objasniti koji se procesi usporavaju u hrani pri niskim temperaturama; opisati sredstva i načine hlađenja hrane; objasniti svrhu modificiranja i kontroliranja sastava atmosfere.

P13 Zamrzavanje hrane

Objasniti zašto se u zamrznutoj hrani zaustavlja mikrobni rast; objasniti dinamiku rasta kristala leda kod sporog i brzog pothlađivanja te posljedice za svojstva hrane; obrazložiti o kojim svojstvima hrane i uvjetima provedbe procesa ovisi brzina zamrzavanja; opisati sredstva i načine zamrzavanja hrane; navesti glavne promjene svojstava hrane tijekom čuvanja u zamrznutom stanju.

P14 Sušenje i koncentriranje hrane

Navesti nepovoljne utjecaje uparavanja i sušenja na kvalitetu hrane; objasniti princip kriokoncentriranja i primjenu kod hrane; objasniti princip ultrafiltracije i reverzne osmoze te navesti njihovu primjenu; navesti svrhu specifičnih postupaka pripreme hrane za sušenje; opisati osnovne tipove uređaja za sušenje; objasniti princip liofilizacije i primjenu kod hrane.

P15 Kemijsko i biološko konzerviranje hrane

Definirati pojam konzervansi u hrani; navesti organske kiseline koje se koriste kao konzervansi te principe njihovog djelovanja na mikroorganizme; objasniti princip djelovanja i navesti primjenu najčešće korištenih konzervanasa u hrani; navesti primjere antioksidansa u hrani i princip njihovog djelovanja; navesti primjere hrane dobivene alkoholnom i mliječnokiselom fermentacijom te objasniti čime se postiže konzervirajući učinak.

P2b Definicija hrane i sigurnosti hrane II.

Navesti primjere hrane različitog podrijetla; objasniti karakteristike različitih vrsta voda za piće; obrazložiti definiciju i navesti primjere kategorija nove hrane; razlikovati hranu štetnu za zdravlje od hrane neprikladne za prehranu; navesti primjere kemijskih, bioloških i fizičkih opasnosti te objasniti zbog čega mogu biti prisutne u hrani; objasniti pojam rizika od opasnosti u hrani te osnovne korake u određivanju prihvatljivih količina opasnosti u hrani.

P3b Upravljanje sigurnošću hrane II.

Navesti područja djelatnosti obuhvaćena pojmom „poslovanje s hranom”; objasniti svrhu te razliku između registracije i odobravanja objekata u poslovanju s hranom; objasniti što općenito sadrže dokumentirani PrP, na što se primjenjuju i s kojim ciljem; objasniti čemu služi HACCP; opisati glavne postavke za identifikaciju opasnosti i procjenu rizika; objasniti što su kritične kontrolne točke.

P5b Kvaliteta hrane II.

Navesti glavne aspekte kvalitete hrane; opisati što sadrži nutritivna deklaracija prehrambenog proizvoda; prepoznati i oblikovati prehrambene i zdravstvene tvrdnje na hrani; objasniti značenje prehrambenih tvrdnji „izvor” i „bogato”; obrazložiti postupanja s hranom nakon isteka „upotrijebiti do” i „najbolje upotrijebiti do”; navesti primjere krivotvorenja hrane u užem smislu; objasniti što se i kako jamči zaštićenim zemljopisnim oznakama hrane; izdvojiti sličnosti i razlike među oznakama.

Seminari popis (s naslovima i pojašnjenjem):

S1 Obrada hrane ozonom

Znati objasniti princip djelovanja, konzervirajući učinak te prednosti i mane primjene ozona u obradi hrane.

S2 Obrada hrane visokim hidrostatskim tlakovima

Znati objasniti princip djelovanja, konzervirajući učinak te prednosti i mane primjene visokih tlakova u obradi hrane.

S3 Obrada hrane pulsirajućim el. poljem

Znati objasniti princip djelovanja, konzervirajući učinak te prednosti i mane primjene pulsirajućeg el. polja u obradi hrane.

Obveze studenata:

- redovno pohađati sve oblike nastave; toleriraju se dokumentirani opravdani izostanci do 30% sati predavanja i do 30% sati seminara
- pristupiti pisanju *parcijalnog ispita* (moguća su dva pokušaja).
- uspješno odraditi *tematske seminare*, što uključuje: prethodno proučiti zadanu literaturu i aktivno sudjelovati u raspravi
- pristupiti usmenoj provjeri znanja na *završnom ispitu*.

Ispit (način polaganja ispita, opis pisanog/usmenog/praktičnog dijela ispita, način bodovanja, kriterij ocjenjivanja):

Tko može pristupiti završnom ispitu:

- Student koji tijekom nastave prikupi $\geq 30,0$ ocjenskih bodova.

Tko ne može pristupiti završnom ispitu:

- Studenti koji su tijekom nastave ostvarili 0 do 29,9 bodova ili koji imaju 30% i više izostanaka s pojedinog oblika nastave ocjenjuju se ocjenom *neuspješan (1) F* i ne mogu izaći na završni ispit, tj. moraju ponovno upisati predmet sljedeće akademske godine.

Ostale napomene (vezane uz kolegij) važne za studente:

-

SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE 2025/2026

Uvod u prehrambene tehnologije

| Predavanja (mjesto i vrijeme / grupa) | Seminari (mjesto i vrijeme / grupa) |
|---|---|
| 02.03.2026 | |
| P1 Uvodno predavanje: <ul style="list-style-type: none">• P04 (08:15 - 09:00) ^[171]<ul style="list-style-type: none">◦ UPT P2a Definicija hrane i sigurnosti hrane I.: <ul style="list-style-type: none">• P04 (09:15 - 10:00) ^[171]<ul style="list-style-type: none">◦ UPT | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171] | |
| 04.03.2026 | |
| P2b Definicija hrane i sigurnosti hrane II.: <ul style="list-style-type: none">• P01 (08:15 - 09:00) ^[171]<ul style="list-style-type: none">◦ UPT P3a Upravljanje sigurnošću hrane I.: <ul style="list-style-type: none">• P01 (09:15 - 10:00) ^[171]<ul style="list-style-type: none">◦ UPT | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171] | |
| 06.03.2026 | |
| P3b Upravljanje sigurnošću hrane II.: <ul style="list-style-type: none">• P04 (09:15 - 10:00) ^[171]<ul style="list-style-type: none">◦ UPT• P04 (10:15 - 11:00) ^[171]<ul style="list-style-type: none">◦ UPT | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171] | |
| 09.03.2026 | |
| P4 Procesne kemijske opasnosti: <ul style="list-style-type: none">• P04 (09:15 - 10:00) ^[171]<ul style="list-style-type: none">◦ UPT• P04 (10:15 - 11:00) ^[171]<ul style="list-style-type: none">◦ UPT | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171] | |
| 11.03.2026 | |
| P6 Senzorska svojstva i senzorske analize hrane: <ul style="list-style-type: none">• P01 (09:15 - 10:00) ^[171]<ul style="list-style-type: none">◦ UPT• P01 (10:15 - 11:00) ^[171]<ul style="list-style-type: none">◦ UPT | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171] | |
| 13.03.2026 | |

| | |
|---|---|
| <p>P5a Kvaliteta hrane I.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • P01 (10:15 - 11:00) ^[171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ UPT • P01 (11:15 - 12:00) ^[171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ UPT | |
| <p>prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171]</p> | |
| <p>16.03.2026</p> | |
| <p>P5b Kvaliteta hrane II.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • P04 (08:15 - 09:00) ^[171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ UPT <p>P7 Masti u hrani:</p> <ul style="list-style-type: none"> • P04 (09:15 - 10:00) ^[171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ UPT | |
| <p>prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171]</p> | |
| <p>18.03.2026</p> | |
| <p>P8 Bjelančevine u hrani:</p> <ul style="list-style-type: none"> • P04 (09:15 - 10:00) ^[171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ UPT <p>P9 Ugljikohidrati u hrani:</p> <ul style="list-style-type: none"> • P04 (10:15 - 11:00) ^[171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ UPT | |
| <p>prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171]</p> | |
| <p>20.03.2026</p> | |
| | <p>S1 Obrada hrane ozonom:</p> <ul style="list-style-type: none"> • P01 (09:15 - 10:00) ^[1654] <ul style="list-style-type: none"> ◦ UPT • P01 (10:15 - 11:00) ^[1654] <ul style="list-style-type: none"> ◦ UPT |
| <p>Majetić Germek Valerija ^[1654]</p> | |
| <p>23.03.2026</p> | |
| <p>P10 Aktivitet vode i udio vode u hrani:</p> <ul style="list-style-type: none"> • P04 (08:15 - 09:00) ^[171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ UPT • P04 (09:15 - 10:00) ^[171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ UPT | |
| <p>prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171]</p> | |
| <p>25.03.2026</p> | |
| <p>P11 Termička sterilizacija i pasterizacija hrane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • P04 (08:15 - 09:00) ^[171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ UPT • P04 (09:15 - 10:00) ^[171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ UPT | |
| <p>prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171]</p> | |
| <p>27.03.2026</p> | |

| | |
|--|--|
| | <p>S2 Obrada hrane visokim hidrostatskim tlakovima:</p> <ul style="list-style-type: none"> • P04 (09:15 - 10:00) ^[1654] <ul style="list-style-type: none"> ◦ UPT • P04 (10:15 - 11:00) ^[1654] <ul style="list-style-type: none"> ◦ UPT |
| Majetić Germek Valerija ^[1654] | |
| 30.03.2026 | |
| <p>P12 Hlađenje; modificirana atmosfera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • P04 (08:15 - 09:00) ^[171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ UPT <p>P13 Zamrzavanje hrane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • P04 (09:15 - 10:00) ^[171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ UPT | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171] | |
| 01.04.2026 | |
| <p>P14 Sušenje i koncentriranje hrane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • P01 (08:15 - 09:00) ^[171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ UPT <p>P15 Kemijsko i biološko konzerviranje hrane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • P01 (09:15 - 10:00) ^[171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ UPT | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171] | |
| 03.04.2026 | |
| | <p>S3 Obrada hrane pulsirajućim el. poljem:</p> <ul style="list-style-type: none"> • P15 - VIJEĆNICA (09:15 - 10:00) ^[1654] <ul style="list-style-type: none"> ◦ UPT • P15 - VIJEĆNICA (10:15 - 11:00) ^[1654] <ul style="list-style-type: none"> ◦ UPT |
| Majetić Germek Valerija ^[1654] | |

Popis predavanja, seminara i vježbi:

| PREDAVANJA (TEMA) | Broj sati | Mjesto održavanja |
|--|-----------|-------------------|
| P1 Uvodno predavanje | 1 | P04 |
| P2a Definicija hrane i sigurnosti hrane I. | 1 | P04 |
| P3a Upravljanje sigurnošću hrane I. | 1 | P01 |
| P4 Procesne kemijske opasnosti | 2 | P04 |
| P5a Kvaliteta hrane I. | 2 | P01 |
| P6 Senzorska svojstva i senzorske analize hrane | 2 | P01 |
| P7 Masti u hrani | 1 | P04 |
| P8 Bjelančevine u hrani | 1 | P04 |
| P9 Ugljikohidrati u hrani | 1 | P04 |
| P10 Aktivitet vode i udio vode u hrani | 2 | P04 |
| P11 Termička sterilizacija i pasterizacija hrane | 2 | P04 |
| P12 Hlađenje; modificirana atmosfera | 1 | P04 |

| | | |
|---|---|-----|
| P13 Zamrzavanje hrane | 1 | P04 |
| P14 Sušenje i koncentriranje hrane | 1 | P01 |
| P15 Kemijsko i biološko konzerviranje hrane | 1 | P01 |
| P2b Definicija hrane i sigurnosti hrane II. | 1 | P01 |
| P3b Upravljanje sigurnošću hrane II. | 2 | P04 |
| P5b Kvaliteta hrane II. | 1 | P04 |

| SEMINARI (TEMA) | Broj sati | Mjesto održavanja |
|---|------------------|--------------------------|
| S1 Obrada hrane ozonom | 2 | P01 |
| S2 Obrada hrane visokim hidrostatskim tlakovima | 2 | P04 |
| S3 Obrada hrane pulsirajućim el. poljem | 2 | P15 - VIJEĆNICA |

ISPITNI TERMINI (završni ispit):

| | |
|----|-------------|
| 1. | 15.06.2026. |
| 2. | 29.06.2026. |
| 3. | 13.07.2026. |
| 4. | 14.09.2026. |