

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

SANITARNI NADZOR NAD ŽIVOTNIM NAMIRNICAMA

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

NEMA

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

10

5. Status nastavnog predmeta: Obavezni Izborni**6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:**

NEMA

7. Ograničenja pristupa:

NEMA

8. Trajanje / semestar:

1

8

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

4

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

4

10. Fakultet:

MEDICINSKI FAKULTET

11. Odsjek / Studijski program:

ODSJEK ZDRAVSTENIH STUDIJA/STUDIJ SANITARNOG ZDRAVSTVA

12. Odgovorni nastavnik:

dr. sc. med. Nihada Ahmetović, van.prof.

13. E-mail nastavnika:

nahmetovic.mail@gmail.com

14. Web stranica:

www.medf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Upoznati studente sa osnovnim principima inspeksijskog nadzora i poslovima organa uprave, sa legislativom EU i BiH koja uređuje oblast higijensko-sanitarne kontrole i nadzora proizvodnje i prometa životnih namirnica, kao i sa principima i načelima savremene proizvodnje i prerade, čuvanja i skladištenja, kao i kontrole kvaliteta i zdravstvene ispravnosti životnih namirnica.

16. Ishodi učenja:

1. poznavanje i razumijevanje nadležnosti i odgovornosti institucija iz oblasti inspeksijskog nadzora
2. primjena legislative iz oblasti inspeksijskog nadzora
3. poznavanje osnovnih principa tehnološkog procesa proizvodnje i distribucije životnih namirnica
4. razumijevanje nadzora i kontrola životnih namirnica

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

PREDAVANJA: Modul 1. Organi uprave, inspekcije, legislativa: Organi uprave, poslovi organa uprave. Organizacija i struktura inspeksijskih službi u BiH; Legislativa iz oblasti inspeksijskog nadzora namirnica; Ovlašćenja, prava i dužnosti sanitarnog inspektora; Načela savremene proizvodnje i prerade namirnica; Načela savremenog čuvanja i skladištenja životnih namirnica; Načela obrade i konzerviranja namirnica; HACCP sistem. Modul 2: Sanitarni aspekt, nadzor i kontrola životnih namirnica: Sanitarni aspekt tehnologije, proizvodnje i pakovanja, kao i kontrola određenih vrsta životnih namirnica i materijala i predmeta u kontaktu s hranom.

VJEŽBE: Inspeksijski nadzor: predmet, uloga i značaj, načela; nadležnosti i ovlaštenja inspektora; postupak inspeksijskog nadzora; obaveze subjekata u poslovanju s hranom; uslovi za proizvodnju i promet životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe. Kontrola kvaliteta i higijenske ispravnosti određenih vrsta namirnica.

18. Metode učenja:

Predavanja uz upotrebu savremenih prezentacionih i demonstracionih tehnika sa primjenom interaktivne metode rada sa studentima. Korištenje didaktičkih i edukativnih sadržaja. Problemske radionice (workshops), specifične radionice obrade "studija slučaja" (case-study analysis) u okviru priprema individualnih/grupnih seminarskih radova. Odabrani primjeri inspeksijskog nadzora životnih namirnica.

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Nakon zimskog semestra studenti pismeno polažu test (parcijalni ispit 1) koji obuhvata do tada obrađenu tematiku sa predavanja i vježbi. Test se sastoji od zadataka višestrukog izbora, zadataka jednostavnog dosjećanja i esejskih zadataka. Svaki tačan odgovor boduje se sa 1 bodom – maksimalno 15 bodova (za prolaz 8 bodova). Nakon završetka ljetnjeg semestra studenti pismeno polažu test (parcijalni test 2) koji obuhvata obrađenu tematiku sa predavanja i vježbi iz ljetnjeg semestra. Test se sastoji od zadataka višestrukog izbora, zadataka jednostavnog dosjećanja i esejskih zadataka. Svaki tačan odgovor boduje se sa 1 bodom, odnosno, student na drugom međuispitu može ostvariti maksimalno 15 bodova (za prolaz 8 bodova). Oba testa polažu svi studenti na predmetu istovremeno čime je postignuta ujednačenost nivoa znanja koje se testira, kao i uslovi pod kojima student polaže ispit. U sklopu predispitnih obaveza studenti su dužni izraditi individualni seminarski rad koji će obuhvatiti određenu tematiku iz sadržaja nastavnog predmeta. Seminarski rad se u pisanoj formi predaje predmetnom nastavniku na pregled i ocjenu, a zatim se prezentira usmeno. Za urađeni i prezentirani seminarski rad student može ostvariti od 0 do 10 bodova. Za kontinuiranu aktivnost i prisustvo na predavanjima i vježbama u toku cijelog semestra student može ostvariti od 0 do 13 bodova. Završni ispit je pismeni. Pravo izlaska na završni ispit imaju studenti koji su položili oba parcijalna testa, te uradili i prezentirali seminarski rad. Završni ispit se sastoji od test pitanja i esejskih pitanja. Maksimalan broj bodova koji student može ostvariti na usmenom ispitu je 47. Provjere na svim oblicima znanja priznaju se kao kumulativni ispit ukoliko je postignuti rezultat pozitivan nakon svake pojedinačne provjere i iznosi najmanje 50% ukupno predviđenog i/ili traženog znanja i vještina. Da bi student položio predmet mora ostvariti minimalno 54 kumulativna boda od čega minimalno 25 bodova na završnom ispitu.

20. Težinski faktor provjere:

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem ispita, a prema kvalitetu stečenih znanja i vještina, i sadrži maksimalno 100 bodova, te se utvrđuje prema sljedećoj skali:

Obaveze studenta:

Prisustvo na predavanjima: 5 bodova

Prisustvo na vježbama: 5 bodova

Aktivnost studenta: 3 boda

Seminarski rad: 10 bodova

Parcijalni testovi: 30 bodova

Ukupno predispitne obaveze: 53

Završni ispit: 25-47

21. Osnovna literatura:

Mačkić S, Ahmetović N. (2012) Osnovi regulatorne toksikologije hrane. Tuzla: PrintCom.
Legislativa EU i BiH iz oblasti inspekcijskog nadzora i sigurnosti hrane.

22. Internet web reference:

<http://www.fao.org/home/en/>

<http://www.codexalimentarius.org/>

<http://www.efsa.europa.eu/>

23. U primjeni od akademske godine:

2013/2014.

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

30.05.2013.