

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

ZDRAVSTVENA SIGURNOST HRANE

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

ne popunjavati

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

5

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

Predhodno stečena znanja iz prirodnih nauka i inženjerstva.

7. Ograničenja pristupa:

Studenti odsjeka Prehrambena tehnologija , usmjerenje Kvalitet i sigurnost hrane

8. Trajanje / semestar:

1

7

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

2

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

2

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program:

Prehrambena tehnologija/KiSH

12. Odgovorni nastavnik:

Dr.sc.Ramzija Cvrk,docent

13. E-mail nastavnika:

ramzija.cvrk@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

- Upoznavanje studenata s principima i zakonodavnom osnovom kvaliteta i zdravstvene ispravnosti hrane u BiH i EU, metodama osiguranja zdravstveno ispravne hrane, kao i statističkim i analitičkim metodama kontrole.
- Sticanje specifičnih teoretskih i praktičnih znanja iz oblasti zdravstvene sigurnosti hrane. Ovladavanje alatima i metodologijom za dobijanje zdravstveno ispravne hrane u prehrambenoj industriji i u lancu snabdijevanja hranom.
- Ovladati znanjima vezanim uz metodologiju nadzora zdravstvene ispravnosti hrane, sistemima i alatima za upravljanje zdravstvenom sigurnošću hrane.

16. Ishodi učenja:

- Razumjeti rizike i štetne učinke vezane za zdravstvenu sigurnost hrane.
- Analizirati rizike zdravstvene ispravnosti hrane, te steći sposobnost procjene postojećeg stanja zdravstvene sigurnosti hrane kao i njegovog unapređenja.
- Razumjeti sisteme upravljanja zdravstvenom sigurnošću hrane (HACCP, ISO serije 22 000 i td.) i biti u mogućnosti samostalno kreirati HACCP plan kroz utvrđivanje kritičnih kontrolnih tačaka u proizvodnom procesu i lancu snabdijevanja hranom.

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Zakonodavstvo u području sigurnosti hrane (BiH i EU). Odgovornosti subjekata u poslovanju s hranom. Međunarodne norme za sistem sigurnosti hrane (HACCP, ISO serije 22 000 i td.). Nadležna tijela za upostavu i provedbu politike sigurnosti hrane. Tijela nadležna za provedbu službenih kontrola u području sigurnosti hrane. Agencija za sigurnost hrane. Evropske institucije nadležne za sigurnost hrane. Analiza rizika, sljedljivost. Upravljanje sigurnošću hrane. Osiguranje zdravstvene ispravnosti hrane: načela i primjena HACCP-a. Principi HACCP sistema i preduslovi za razvoj i implementaciju HACCP sistema. Dobra proizvođačka praksa i dobra higijenska praksa. Kreiranje HACCP planova, analiza rizika i kontrolnih kritičnih tačaka (CCP) u pojedinim procesima prehrambene industrije. Gledište potrošača o sigurnosti hrane. Aditivi i kontaminanti zaostali tokom tehnološkog procesa kao potencijalna opasnost sigurnosti hrane. Potencijalni uticaj novih tehnologija i GMO na sigurnost hrane.

18. Metode učenja:

- Interaktivna predavanja uz korištenje savremene tehnike.
- Konsultacije studenata u grupi i pojedinačno.
- Eksperimentalne /laboratorijske vježbe
- Vježbe u industrijskim pogonima.

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Nakon prve polovine semestra (sedma ili osma sedmica) studenti polažu prvi test (međuispit) koji obuhvata do tada obrađenu tematiku (predavanja i vježbe). Test se sastoji od 20 pitanja vezana uz obrađenu tematiku . Svako pitanje se boduje sa 1 bodom. Na prvom testu student može dobiti min 11 bodova a max 20 bodova.

Nakon završetka semestra studenti polažu drugi test koji obuhvata do tada obrađenu tematiku (predavanja i vježbe). Test se sastoji od 20 pitanja vezana uz obrađenu tematiku . Svako pitanje se boduje sa 1 bodom. Na drugom testu student također može dobiti min 11 bodova a max 20 bodova. Oba testa polažu svi studenti istovremeno.

Završni ispit se polaže usmeno. Pravo izlaska na završni ispit imaju svi studenti koji su završili sve eksperimentalne vježbe i položili završni kolokvijum nakon vježbi, te položili oba pismena testa (međuprovjere). Na završnom usmenom ispitu student može dobiti min 26 bodova, a max 50 bodova.

Studenti koji nisu položili pismene testove (međuprovjere) će imati mogućnost polaganja istih u terminu završnog ispitnog roka , uz uslov da su ispunili predispitne obaveze (završene eksperimentalne vježbe i položen završni kolokvijum , te uredno pohađanje nastave/predavanja).

Za ukupno ostvareni uspjeh na ispitu student može dobiti min 54 boda , a max 100 bodova.

20. Težinski faktor provjere:

Obaveze studenata:	Bodovi
Pohađanje i aktivnost na predavanjima:	min 3 - max 5
Laboratorijske vježbe i završni kolokvij:	min 3 - max 5
Pismeni test I (prva provjera) :	min 11- max 20
Pismeni test II (druga provjera):	min 11 - max 20
Završna provjera (pismeno/usmeno):	min 26 - max 50
Napomena: Za svaku od navedenih obaveza student mora imati min 54 % od max navedenih bodova.	

21. Osnovna literatura:

1. Turčić V (2000): HACCP i higijena namirnica. Vlatka Turčić, Zagreb.
2. Norme (ISO 9000, ISO serije 22000...); Zakoni i propisi.

22. Internet web reference:

<http://www.codexalimentarius.org/standards/en/>
<http://eur-lex.europa.eu>

23. U primjeni od akademske godine:

2015/2016

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV: