

## 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:**

-

**7. Ograničenja pristupa:**

Studenti odsjeka Prehrambena tehnologija/usmjerenje Kvalitet i sigurnost hrane

**8. Trajanje / semestar:** 4 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 /Kvalitet i sigurnost hrane

**12. Odgovorni nastavnik:**

Dr. sci. Meho Bašić, red. prof.

**13. E-mail nastavnika:**

meho.basic@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.
- Sticanje specifičnih teoretskih i praktičnih znanja iz oblasti sigurnosti hrane u primarnoj proizvodnji i preradi hrane. Ovladavanje alatima i metodologijom za dobijanje zdravstveno ispravne hrane poljoprivrednoj proizvodnji, 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 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, Global Gap i td.) i biti u mogućnosti samostalno analizirati rizike u primarnoj poljoprivrednoj proizvodnji kroz primjenu GLOBAL GAP-a i GAP, te moći 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 ("Higijenski paket"; nacionalno zakonodavstvo, Uredbe i Direktive EU). Razumijevanje zakonske regulative, odnosno standarda koji obuhvaćaju princip „cijelog lanca sigurnosti“ od proizvodnje i prerade do potrošača ("od farme do stola"). Institucije i tijela uključene u područje sigurnosti hrane (Agencija za sigurnost hrane, Veterinarski zavod, Ministarstvo poljoprivrede, Ministarstvo zdravlja, inspeksijske službe, itd.). Odgovornosti subjekata u proizvodnji i rukovanju hranom. Sljedivost: uspostava sistema sljedivosti, područje primjene sistema sljedivost: sljedivost prema dobavljaču, sljedivost sirovina, sljedivost hrane prema kupcu). Dobra poljoprivredna praksa (GAP). Međunarodne norme i alati za uspostavu sigurnosti hrane (GLOBAL GAP i HACCP sistem). Analiza rizika. Kontaminanti zaostali tokom primarne proizvodnje hrane kao potencijalna opasnost za 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:**

Kolokvij iz vježbi, pismeno dio ispita (pismeni dio ispita se polaže u formi testa) i usmeni dio ispita. Provjera znanja se vrši pismeno i usmeno. Pismeni dio ispita je u formi testa kombiniranog sa zadacima i pismenim odgovorima.

Konačna ocjena se formira na osnovu pokazanog znanja na usmenom dijelu ispita, brojem osvojenih bodova na kolokvij i testu kao i bodovanju prisutnosti na predavanjima.

Osvojen broj bodova	Ocjena
< 54,00	5
54,00 – 64,00	6
65,00 – 74,00	7
75,00 – 84,00	8
85,00 – 94,00	9
95,00 – 100,0	10

**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 :	min 21- max 40
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.
3. Enver Karahmet i sar. (2017): Higijena i sanitacija u prehrambenoj industriji, Sarajevo.

**22. Internet web reference:**

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

**23. U primjeni od akademske godine:**

2019/2020.

**24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**

13.09.2019