

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

OSNOVE HIGIJENE I SANITACIJE

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

ne popunjavati

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

4

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

Nema

7. Ograničenja pristupa:

Nema

8. Trajanje / semestar: 1 3**9. Sedmični broj kontakt sati:**

9.1. Predavanja:

3

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

0

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program:

Prehrambena tehnologija/Prehrambena tehnologija - PT/KSH

12. Odgovorni nastavnik:

Dr. sci. Milica Vilušić, red. prof.

13. E-mail nastavnika:

milica.vilusic@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

- Stvaranje stručnjaka za rad u industriji, održavanje i unaprjeđenje dobre higijenske prakse
- Stjecanje znanja iz osnova i najnovijih profesionalnih i praktičnih znanja iz područja higijene i sanitacije, s naglaskom na praktičnu primjenu
- Rješavanje problema higijenske prakse i sanitarne zaštite u prehrambenoj industriji

16. Ishodi učenja:

- Poznavati opasnosti u hrani, načine kontaminacije i mjere za sprječavanje kvarenja hrane
- Znati uvjete, principe i procedure osobne higijene radnika, odgovornosti svih u održavanju higijene
- Identificirati vrste nečistoća i prehr. otpada, znati osnovne postupke njegovog zbrinjavanja; definirati vrste sredstava za čišćenje, pranje i dezinfekciju i adekvatno ih primijeniti; znati vrste štetočina, primijeniti metode i sredstva za njihovo uništavanje; znati osnovne i specifične zahtjeve dizajna objekata, opreme i higijenskih zahtjeva u prehr. ind.
- Primijeniti principe "higijenskog paketa"

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Detaljno upoznavanje sa sadržajem nastavnog predmeta, nastavnim metodama, metodama polaganja ispita, literaturom itd. Uvod u nastavni predmet. Izvori kontaminacije hrane. Kvarenje hrane. Intoksikacije i infekcije. Indikatori kvaliteta hrane. Parametri koji utječu na rast i razvoj mikroorganizama. Osobna higijena - higijena radnika. Dizajn objekata i opreme u prehrambenoj industriji i higijenski zahtjevi. Sanitacija u prehrambenoj industriji. Dezinfekcija. Sredstva za čišćenje i dezinfekciju. Mehanizmi djelovanja dezinficijensa. Principi „CIP-a“. Kontrola štetočina. Dezinsekcija. Insekti: osobine i vrste. Sredstva za dezinsekciju. Mehanizmi djelovanja insekticida. Deratizacija. Vrste i osobine glodara. Načini i sredstva za uništavanje glodara. Sanitarne mjere i nadzor. Principi higijene i zakonodavstvo.

18. Metode učenja:

- Predavanje uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja i aktivno učešće studenata u raspravi
- Konzultacije kod predmetnog nastavnika

19. Objasnjenje o provjeri znanja:

Provjera znanja vršit će se putem dva parcijalna testa iz odgovarajućih nastavnih cjelina i to nakon prve polovine semestra (prvi parcijalni test T1) i na kraju semestra (drugi parcijalni test T2). Pojedinačni test se sastoji od 20 pitanja, a svako pitanje nosi 1 bod. Oba testa polažu svi studenti na predmetu istovremeno, čime je postignuta ujednačenost nivoa znanja koje se testira, kao i uvjeti pod kojima student polaže ispit. Kviz je, za vrijeme predavanja, baziran na usmenoj provjeri sa 5 kratkih pitanja i minimalno 3 točna odgovora.

Završni ispit može biti pismeni i/ili usmeni, ovisno o ostvarenom broju bodova u predispitnim obavezama.

Na završnom ispitu, studenti koji su ostvarili potreban broj bodova mogu upisati konačnu ocjenu. Studenti koji su položili jedan parcijalni test, na završnom ispitu polažu i drugi preostali (nepoloženi) dio. Studenti koji nisu položili niti jedan parcijalni test, na završnom, odnosno popravnom ispitu polažu cijeli ispit, u kojem su sadržana pitanja oba parcijalna testa.

Studenti koji nisu položili ispit u akademskoj godini, kada prvi puta slušaju predmet, polažu preostale ispitne obaveze po važećim Aktima Univerziteta u Tuzli.

20. Težinski faktor provjere:

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova (54-100) koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza (28-50) i polaganjem završnog ispita (26-50). Utvrđuje se prema slijedećoj skali:

Obaveze studenata Bodovi (min.-max.)

- Prisustvo i aktivnost na predavanjima (3-5)

- Kviz (3-5)

- Test 1 (11-20)

- Test 2 (11-20)

- Ukupno predispitne obaveze (28-50)

- Završni ispit (26-50)

21. Osnovna literatura:

Vilušić, M (2007): Osnove higijene i sanitacije, Interna skripta, Tuzla.

Karahmet, E., Toroman, A., Hamidović, S. (2017): Higijena i sanitacija pogona u prehrambenoj industriji, PPF Sarajevo- Univerzitet u Sarajevu, Sarajevo.

22. Internet web reference:

http://www.foodlinks.eu/docs/ebooks/1.4-hr3-e-book_cleandisinf.pdf

<http://www.tehnologijahrane.com/enciklopedija/sanitarne-mere-prehrambenoj-indust>

23. U primjeni od akademske godine:

2023/24

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

28.03.2023