

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

Higijena i sanitacija u prehrambenom lancu

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

3. Ciklus studija:

2

4. Bodovna vrijednost ECTS:

6

5. Status nastavnog predmeta:

Obavezni

6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

nema

7. Ograničenja pristupa:

nema

8. Trajanje / semest(a)r(i):

1

1

9. Sedmični broj kontakt sati i ukupno studentsko radno opterećenje na predmetu:

	Semestar (1)	Semestar (2)	(za dvosemestralne predmete)	Opterećenje: (u satima)
9.1. Predavanja	3			Nastava: 33,75
9.2. Auditorne vježbe	0			Individualni rad: 145,75
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe	0			Ukupno: 179,50
9.4. Drugi oblici nastave	0,6			

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program :

Prehrambena tehnologija/usmjerenje Upravljanje kvalitetom i sigurnošću hrane

12. Nositelac nastavnog programa:

dr.sci. Tijana Brčina, vanr.prof.

13. Ciljevi nastavnog predmeta:

Cilj predmeta je produbljivanje znanja i upoznavanje sa najnovijim znanstvenim i praktičnim saznanjima iz oblasti higijene i sanitacije, prvenstveno u primjeni u prehrambenoj industriji i svim dr. subjektima koji posluju s hranom

- Prepoznavanje problematike u održavanju higijene i sanitacije
- Dodatno poznavanje djelovanja, učinka i interakcija sredstava za higijenu i sanitaciju
- Primjena stečenih znanja i zakonske legislative u oblasti higijene i sanitacije i sigurnosti hrane
- Rješavanje problema iz domena higijene i sanitacije, analize opasnosti u proizvodnji hrane

14. Ishodi učenja:

- Produbiti znanja o higijeni, razumjeti putove kontaminacije patogenih mikroorganizama, poznavati načine kontrole istih u prehrambenoj industriji i svim dr. subjektima koji posluju s hranom
- Primijeniti zakonske propise za provedbu higijene i sanitacije
- Provesti analizu opasnosti, sa stajališta higijene i proizvodnje pojedinih prehrambenih proizvoda
- Procijeniti higijensko stanje i primijeniti mjere kontrole u svrhu očuvanja zdravlja ljudi
- Riješiti probleme iz domena higijene i sanitacije

15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Higijenski i tehnološki normativi objekata prehrambene industrije i dr. subjekata u poslovanju s hranom. Suvremene metode sanitacije (CIP-, CCS-, SCCS-sistemi). Sredstva za dezinfekciju, dezinsekciju i deratizaciju. Rizična hrana, infekcije, intoksikacije i zoonoze. Rezidue u hrani. Veterinarska, sanitarna i tržna inspekcija i legislativa. Primjena HACCP sustava u analizi opasnosti i kontroli kvaliteta animalnih proizvoda. Metode kontrole higijene. Brze analitičke metode mikrobiološke pretrage namirnica (detekcija mikroorganizama električnim putem, analitička metoda detekcije putem hidrofobnih mrežastih filtera, imunološke i kolorimetrijske metode utvrđivanja mikrobiološke kontaminacije, brza detekcija gljivica u hrani, i dr.).

16. Metode učenja:

- Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja i rasprava studenata, po potrebi učenje na daljinu
- Izrada i prezentacija seminarskog rada
- Terenska nastava/posjete, radionice
- Samostalno učenje
- Konzultacije kod predmetnog nastavnika

17. Objašnjenje o provjeri znanja:

Provjera znanja vršit će se putem testa 1, izrade i prezentacije seminarskog rada nakon prve polovine semestra i testa 2 na kraju semestra. Testovi 1 i 2 se sastoji od po 5 pitanja, a svako pitanje nosi 6 bodova. 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.

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

18. Težinski faktor provjere:

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova (54-100) koje je student stekao ispunjavanjem obaveza i polaganjem ispita, i utvrđuje se prema slijedećoj skali:

- | Obaveze studenata | Bodovi (min.-max) |
|--|-------------------|
| - Prisustvo i aktivnost na predavanjima | (4-10) |
| - Seminarski rad - izrada i prezentacija | (20-30) |
| - Test 1 | (15-30) |
| - Test 2 | (15-30) |

19. Obavezna literatura:

Karahmet, E., Toroman, A., Hamidović, S.(2017): Higijena i sanitacija pogona u prehrambenoj industriji, PPF Sarajevo, Univerzitet u Sarajevu
Stanga, M. (2010): Sanitation – Cleaning and Disinfection in the Food industry, Wiley-VCR Verlag, Weinheim.

20. Dopunska literatura:

Lelieveld, H.M.L., Mostert, M.A., Holah, J. (2005): Handbook of hygiene control in the food industry, Elsevier Science

21. Internet web reference:

22. U primjeni od akademske godine:

2024/25

23. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

04.06.2024
