

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

UPRAVLJANJE KVALITETOM I SIGURNOŠĆU HRANE

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	<input style="width: 40px;" type="text" value="4"/>	<input style="width: 40px;" type="text"/>		Nastava: <input style="width: 60px;" type="text" value="45,00"/>
9.2. Auditorne vježbe	<input style="width: 40px;" type="text" value="0"/>	<input style="width: 40px;" type="text"/>		Individualni rad: <input style="width: 60px;" type="text" value="133,4"/>
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe	<input style="width: 40px;" type="text" value="0"/>	<input style="width: 40px;" type="text"/>		Ukupno: <input style="width: 60px;" type="text" value="178,4"/>
9.4. Drugi oblici nastave	<input style="width: 40px;" type="text" value="0,6"/>	<input style="width: 40px;" type="text"/>		

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program :

Prehrambena tehnologija/usmjerenje Upravljanje kvalitetom i sigurnošću hrane

12. Nosilac nastavnog programa:

dr. sci. Meho Bašić, red. prof.

13. Ciljevi nastavnog predmeta:

Cilj kursa je usvajanje znanja iz oblasti upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane . Kroz kurs studenti II Ciklusa studija se upoznaju sa osnovama kvaliteta,specificnostima vezanim za kvalitet i sigurnost hrane te načinima upravljanja kvalitetom i

sigurnošću hrane u prehrambenom lancu.

14. Ishodi učenja:

Na kraju semestra/kursa uspješni studenti II Ciklusa studija će biti upoznati sa osnovama kvalitete, specifičnostima vezanim za prehrambene proizvode te načinima upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane u prehrambenom lancu i bit će osposobljeni da upravljaju kvalitetom i sigurnošću hrane u svim procesima prehrambene industrije. Studenta će biti upoznati sa principima, metodologijom i zakonodavnom osnovom dobivanja zdravstveno ispravne i kvalitetne hrane. Studenti stiču sposobnost za procjenu postojećeg stanja sistema sigurnosti i kvaliteta hrane te za njihovo unapređenje.

15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Uvod u predmet. Pojam kvaliteta i razvoj na području kvaliteta. Statistička kontrola kvaliteta, kontrola procesa, ocjena sposobnosti procesa. Principi i norme sistema upravljanja kvalitetom. Kvalitet hrane/zakonodavstvo. Autentičnost hrane, definiranje i metodologija potvrđivanja. Sigurnost hrane-zakonodavni aspekti. Analiza rizika. Sljedljivost. Upravljanje sigurnošću hrane, načela i primjena HACCP-sistema, Dobra proizvođačka praksa i dobra higijenska praksa.

16. Metode učenja:

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

17. Objašnjenje o provjeri znanja:

Provjera znanja vršit će se putem testa, izrade i prezentacije seminarskog rada nakon odslušanog semestra i usmenog dijela ispita nakon položenog test ispita. Test se sastoji od pitanja, koji ukupno nose maksimalno 20 bodova. 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:

Provjera znanja se vrši pismeno i usmeno. Pismeni dio ispita je u formi testa sa pismenim odgovorima.

Obaveza studenata Minimalni i maksimalni broj bodova

Urednost pohad. nastave 5- 10

Seminarski rad (izrada i prezentacija istog) 11-20

Test 12-20

Završni ispit 26-50

U k u p n o 100

19. Obavezna literatura:

Radovanović, R. i Zekić, I. (2011): Upravljanje kvalitetom u procesima proizvodnje hrane

Radovanović, R. i Rajković, A. (2009): Upravljanje bezbjednošću u procesima proizvodnje hrane

20. Dopunska literatura:

P.A. Luning, W.J. Marcelis, W.M.F. Jongen (2002): Food quality management a techno-managerial approach. Wageningen Pers, Wageningen

21. Internet web reference:

22. U primjeni od akademske godine:

2024/25

23. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

04.06.2024