

## SYLLABUS

**1. Puni naziv nastavnog predmeta:**

SIGURNOST HRANE

**2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:**

**3. Ciklus studija:**

1

**4. Bodovna vrijednost ECTS:**

3

**5. Status nastavnog predmeta:**

Izborni

**6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:**

**7. Ograničenja pristupa:**

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

3

5

**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	2			Nastava: 22,5
9.2. Auditorne vježbe	0			Individualni rad: 136,8 <sub>2</sub>
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe	1			Ukupno: 159,3 <sub>2</sub>

**10. Fakultet:**

Tehnološki fakultet

**11. Odsjek / Studijski program :**

Agronomija/Biljna i Animalna proizvodnja

**12. Nosilac nastavnog programa:**

Dr. sci. Meho Bašić, red. prof.

**13. 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 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.

#### 14. 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-a, te moći kreirati HACCP plan kroz utvrđivanje kritičnih kontrolnih tačaka u proizvodnom procesu i lancu snabdijevanja hranom.

#### 15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

1. Zakonodavstvo i politika u u području sigurnosti hrane; 2. Upravljanje sigurnošću hrane u praksi; 3. Odgovornosti subjekata u proizvodnji i rukovanju hranom; 4. Sljedivost hrane; 5. Dobra poljoprivredna praksa (GAP, ) i dobra veterinarska praksa (GVP); 6. Međunarodna normaza uspostavu sigurnosti hrane ( HACCP sistem); 7. Higijena i sanitacija u lancu hrane; 8. Analiza rizika: procjena rizika , upravljanje rizikom i obavještanje o riziku; 9. Utvrđivanje kritičnih kontrolnih tačaka i uspostavljanje monitoringa nad njima; 10. Kontaminanti zaostali tokom primarne proizvodnje hrane kao potencijpotencijalna opasnost za sigurnosti hrane; 11. Sigurnost hrane u međunarodnoj trgovini; 12. Alimentarne toksikoinfekcije i druga izvanredna stanja povezana sa hranom; 13. Potencijalni uticaj novih tehnologija i GMO na sigurnost hrane;14.Uloga informacija o hrani i označavanja hrane u zaštiti interesa potrošača; 15. Zaštita potrošača.

#### 16. Metode učenja:

- Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja i raspravu studenata, po potrebi učenje na daljinu.- Terenska nastava/posjete pogonima prehrambene industrije.Konsultacije sa predmetnim nastavnikom.

#### 17. Objašnjenje 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). Svaki pojedinačni test nosi 20 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 polažu i kolokvij iz vježbi koji nosi 5 bodova.

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

Na završnom ispitu, studenti koji su osvojili 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 ili dodatnom 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.

#### 18. Težinski faktor provjere:

Prema odredbama važećeg Zakona o visokom obrazovanju TK, ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova (100) koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza (50) i polaganjem završnog ispita (50):

Obaveze studenata	Bodovi
-Prisustvo i aktivnost na predavanjima	(5)
Kolokvij iz vježbi	(5)
-Test 1	(20)
-Test 2	(20)
- Ukupno predispitne obaveze	(50)
-Završni ispit	(50)

#### 19. Obavezna literatura:

1. Fons-Sole E, i sar.(2004): Savremene tehnologije i bezbjednost namirnica, Banja Luka;
2. Turčić V (2000): HACCP i higijena namirnica, Zagreb;
3. Grujić S. i Blesić M.(2007): Propisi o hrani, Banja luka.

#### 20. Dopunska literatura:

---

**21. Internet web reference:**

<http://www.codexalimentarius.org/standards/en/>  
<http://eur-lex.europa.eu>  
<http://www.fao.org/docrep/013/i1686e/i1686e00.pdf>

---

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

2024/25

---

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

03.02.2026.

---