

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

OSNOVE HIGIJENE I SANITACIJE U INDUSTRIJI

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

ne popunjavati

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

8

5. Status nastavnog predmeta:

☒ Obavezni ☐ Izborni

6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

7. Ograničenja pristupa:

Nema

8. Trajanje / semestar:

1

4

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:

Inženjersvo zaštite okoliša

12. Odgovorni nastavnik:

dr.sci. Tijana Brčina, vanr.prof

13. E-mail nastavnika:

tijana.brcina@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Stvaranje visoko obrazovanih stručnjaka za rad u industriji, na održavanju i unapređenju dobre higijenske prakse
Stjecanje znanja o osnovama i najnovijim stručnim i praktičnim saznanjima iz oblasti higijene i sanitacije, s težištem na praktičnoj primjeni
Rješavanje problema iz domena higijene i sanitacije u industriji

16. Ishodi učenja:

Poznavati vrste opasnosti u industriji, načine kontaminacije hrane i njenog sprječavanja
Procjeniti uvjete osobne higijene radnika i razlučiti odgovornosti svim u održavanju higijene
Identificirati sve vrste otpada i znati osnovne postupke njegovog zbrinjavanja
Ustanoviti vrste štetočina, primjeniti metode i sredstva za njihovo uništenje
Identificirati vrste onečišćuća, definirati vrste sredstava za čišćenje i dezinfekciju i adekvatno primjeniti
Povezati osnove općih i specifičnih zahtjeva higijene za gradnju objekata i primjeniti ih u praksi
Primjeniti principe higijene u zakonodavstvu

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Detaljno upoznavanje studenata sa sadržajem nastavnog predmeta, ciljem, nastavnim metodama, metodama apolaganja ispita, literaturom itd. Uvod u nastavni predmet. Higijena i pojmovi vezani za higijenu.
Higijena vazduha, vode i hrane u industriji.
Opasnosti u hrani i kontaminacija hrane.
Parametri koji utječu na rast i razvoj mikroorganizama.
Preduvjeti dobre higijene u industriji. Dobra higijenska praksa u industriji.
Dezinfekcija. Dezinfekcija. Deratizacija.
CIP i COP sistemi.
Higijena radnika i higijensko rukovanje hranom.
Biofilmovi u prehrambenoj industriji
Principi higijene u zakonodavstvu.

18. Metode učenja:

- Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja, uz aktivno učešće i raspravu studenata
- Konzultacije kod predmetnog nastavnika.

19. 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). 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.

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.

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza (minimalno 28 bodova) i polaganjem završnog ispita (minimalno 26 boda), a prema kvalitetu stečenih znanja i vještina, i sadrži minimalno 54 boda, odnosno maksimalno 100 bodova.

20. Težinski faktor provjere:

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem ispita, i utvrđuje se prema slijedećoj skali:

Obaveze studenata	Bodovi (min.-max)
-------------------	-------------------

-Prisustvo i aktivnost na predavanjima	(6-10)
--	--------

-Test 1	(11-20)
---------	---------

-Test 2	(11-20)
---------	---------

- Ukupno predispitne obaveze	(28-50)
------------------------------	---------

-Završni ispit	(26-50)
----------------	---------

21. Osnovna literatura:

Brčina T. Osnove higijene i sanitacije u industriji - Interna skripta (materijal sa predavanja), 2024

22. Internet web reference:

https://www.researchgate.net/publication/349172990_HIGIJENA_I_SANITACIJA_KARAHMET

23. U primjeni od akademske godine:

2023/24

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

18.09.2024