

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

12. Odgovorni nastavnik:

prof. dr. sc. Milica Vilušić

13. E-mail nastavnika:

milica.vilusic@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

- Stvaranje visokoobrazovanih stručnjaka za rad u prehrambenoj industriji, na održavanju i unaprjeđenju 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 prehrambenoj industriji

16. Ishodi učenja:

- Poznavati vrste opasnosti u proizvodnji hrane, načine kontaminacije hrane i njenog sprječavanja
- Procijeniti uvjete osobne higijene radnika, odgovornosti svih u održavanju higijene
- Identificirati vrste prehrambenog otpada i znati osnovne postupke njegovog zbrinjavanja
- Utvrđiti vrste štetoina, primijeniti metode i sredstva za njihovo uništenje
- Identificirati vrste nečistoća, definirati vrste sredstava za čišćenje i dezinfekciju i adekvatno primijeniti
- Povezati osnove općih i specifičnih zahtjeva higijene za gradnju objekata i primijeniti
- Primijeniti principe higijene u zakonodavstvu

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Detaljno upoznavanje studenata sa sadržajem nastavnog predmeta, ciljem, nastavnim metodama, metodama polaganja ispita, literaturom, itd. Uvod u nastavni predmet. Higijena zraka. Higijena tla. Higijena vode. Kvarenje hrane. Intoksikacije i infekcije. Mikroorganizmi u tehnologiji proizvoda animalnog porijekla. Indikatori kvaliteta hrane. Parametri koji utječu na rast i razvoj bakterija, virusa i gljivica. Dezinfekcija. Sredstva za čišćenje i dezinfekciju. Mehanizmi djelovanja dezinficijensa. Principi „CIP-a“. Dezinsekcija. Insekti: osobine i vrste. Sredstva za dezinsekciju. Mehanizmi djelovanja insekticida. Deratizacija. Vrste i osobine glodara. Načini uništavanja glodara. Objekti i oprema u prehrambenoj industriji. Opći i specifični zahtjevi pri izgradnji prehrambenih objekata u higijenskom i tehnološkom smislu. Higijena osoblja. Sanitarne mjere i nadzor. Principi higijene u zakonodavstvu.

18. Metode učenja:

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

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). 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.

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 i vježbama	(3-5)
---	-------

-Završni kolokvij na laboratorijskim vježbama	(3-5)
---	-------

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

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

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

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

21. Osnovna literatura:

Asaj, A. (1999) Zdravstvena dezinsekcija u nastambama i okolišu, Medicinska naklada, Zagreb.

Asaj, A. (1999) Deratizacija u praksi, Medicinska naklada, Zagreb.

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

22. Internet web reference:

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

www.tehnologijahrane.com/enciklopedija/sanitarne-mere-prehrambenoj-industriji

23. U primjeni od akademske godine:

2015/2016

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV: