



## SYLLABUS

## 1. Puni naziv nastavnog predmeta:

ZDRAVSTVENA SIGURNOST HRANE

## 2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

## 3. Ciklus studija:

1

## 4. Bodovna vrijednost ECTS:

3

## 5. Status nastavnog predmeta:

 Obavezni       Izborni

## 6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

## 7. Ograničenja pristupa:

Nema

## 8. Trajanje / semestar:

1      7

## 9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:	2
9.2. Auditorne vježbe:	0
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:	1

## 10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

## 11. Odsjek / Studijski program:

Prehrambena tehnologija/Kvalitet i sigurnost hrane

## 12. Odgovorni nastavnik:

Dr. sci. Meho Bašić, red. prof.

## 13. E-mail nastavnika:

meho.basic1961@gmail.com

**14. Web stranica:**

www.tf.untz.ba

**15. 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 poljoprivrednoj proizvodnji, prehrambenoj industriji i u lancu snabdijevanja hranom. Ovladati znanjima vezanim uz metodologiju nadzora zdravstvene ispravnosti hrane, sistemima i alatima za upravljanje zdravstveno sigurnom hranom.

**16. Ishodi učenja:**

Razumjeti rizike i štetne učinke za sigurnost hrane.

Analizirati rizike zdravstvene ispravnosti hrane, te steći sposobnost procjene postajećeg stanja zdravstvene sigurnosti hrane kao i njegovog unapređenja.

Razumjeti sisteme upravljanja zdravstvenom sigurnošću hrane (HACCP, ISO serije 22 000, Global Gap, itd.) i biti u mogućnosti samostalno analizirati rizike u primarnoj poljoprivrednoj proizvodnji kroz primjenu GLOBAL GAP-a i GAP, te moći kreirati HACCP plan kroz utvrđivanje kritičnih kontrolnih tačaka u proizvodnom procesu i lancu snabdijevanja hranom.

**17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:**

Zakonodavstvo u području zdravstvene sigurnosti hrane ("Higijenski paket"; nacionalno zakonodavstvo, Uredbe i Direktive EU). Razumijevanje zakonske regulative, odnosno standarda koji obuhvataju princip "cijelog lanca sigurnosti" od proizvodnje i prerade do potrošača ("od farme do stola"). Institucije i tijela uključene u područje sigurnosti hrane (Agencija za sigurnost hrane, Veterinarski zavod, Ministarstvo poljoprivrede, Ministarstvo zdravlja, inspekcijske službe, itd.). Odgovornosti subjekata u proizvodnji i rukovanju hranom, Sljedivost: uspostava sistema sljedivosti, područje primjene sistema sljedivosti: sljedivost prema dobavljaču, sljedivost sirovina, sljedivost hrane prema kupcu. Dobra poljoprivredna praksa (GAP). Međunarodne norme i alati za uspostavu sigurnosti hrane (GLOBAL GAP i HACCP sistem). Analiza rizika. Kontaminanti zaostali tokom primarne proizvodnje hrane kao potencijalna opasnost za sigurnost hrane, Potencijalni uticaj novih tehnologija i GMO na sigurnost hrane.

**18. Metode učenja:**

1. Predavanja i
2. Konsulatacije

Predavanja uz korištenje savremenih pomagala: laptopa i projektor-a. Obaveza studenata je redovno prisustvo predavanjima i aktivno učešće za vrijeme predavanja.

**19. Objasnjenje o provjeri znanja:**

Kolokvij iz vježbi, pismeni dio ispita (pismeni dio ispita se polaže u formi testa) i usmeni dio ispita.

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

Konačna ocjena se formira na osnovu pokazanog znanja na usmenom dijelu ispita, brojem osvojenih bodova na kolokviju i testu, kao i bodovanju prisutnosti predavanjima.

Osvojen broj bodova	Ocjena
< 54,00	5
54,00 - 64,00	6
65,00 - 74,00	7
75,00 - 84,00	8
85,00 - 94,00	9
95,00 - 100,0	10

**20. Težinski faktor provjere:**

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

Obaveza studenata:	Maksimalni broj bodova:
Urednost pohađanja nastave	5
Kolokvij	15
Testovi tokom kursa	35
Seminarski rad	15
Završni ispit	30
U k u p n o	100

**21. Osnovna literatura:**

1. Turčić V (2000): HACCP i higijena namirnica. Vlatka Turčić, Zagreb
2. Norme (ISO 9000, ISO serije 22000....); Zakoni i propisi
3. Enver Karahmet i sar. (2017): Higijena i sanitacija u prehrambenoj industriji, Sarajevo

**22. Internet web reference:**

(max. 687 karaktera)

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

2023/24

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

18.09.2024