

## SYLLABUS

## 1. Puni naziv nastavnog predmeta:

Analiza rizika u hrani

## 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	3			Nastava: 33,75
9.2. Auditorne vježbe	0			Individualni rad: 123,3
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe	0			Ukupno: 157,1
9.4. Drugi oblici nastave	0,8			

## 10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

## 11. Odsjek / Studijski program :

Prehrambena tehnologija/usmjerenje/Prehrambena inženjerstvo

## 12. Nosilac nastavnog programa:

dr. sc. Meho Bašić, red. prof.

## 13. Ciljevi nastavnog predmeta:

Cilj kursa je usvajanje znanja iz oblasti analize rizika u hrani . Kroz kurs studenti II Ciklusa studija se upoznaju sa kriznim situacijama u proizvodnji i preradi hrane, sastavnicama analize rizika,procjenama i vrstama rizika i načinima i metodama

upravljanja rizikom u prehrambenom lancu.

#### 14. Ishodi učenja:

Na kraju semestra/kursa uspješni studenti II Ciklusa studija će biti upoznati sa sastavnicama analize rizika, procjenama i vrstama rizika i načinima i metodama upravljanja rizikom u prehrambenom lancu.. Studenta će biti upoznati sa metodologijom i zakonodavnom osnovom dobivanja zdravstveno ispravne i kvalitetne hrane. Studenti stiču sposobnost za procjenu postojećeg stanja i načinima upravljanja rizicima u prehrambenom lancu.

#### 15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Uvod u predmet. Krizne situacije u proizvodnji i preradi hrane. Analiza rizika. Sastavnice analize rizika: procjena ri, komunikacija i upravljanje rizikom. procjena rizika koncentracija i procjena izloženosti rizika. Studija slučaja u trovanju hranom. Analiza rizika na nivou države i na nivou preduzeća. HACCP sistem i sljedivost u prehrambenom lancu.

#### 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:

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	(10)
Seminarski rad - izrada i prezentacija	(20)
Test	(20)
Završni ispit	(50)

#### 19. Obavezna literatura:

Radovanović, R. i Rajković, A. (2009): Upravljanje bezbjednošću u procesima proizvodnje hrane  
Zakoni, Pravilnici, Norme (HACCP, ISO 22000)

#### 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:

2026/27

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

20.04.2026