

## SYLLABUS

**1. Puni naziv nastavnog predmeta:**

Upravljanje kvalitetom i sigurnošću hrane

**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:<br>(u satima) |
|--|--------------|--------------|------------------------------|----------------------------|
| 9.1. Predavanja                        | 4            |              |                              | Nastava: 45,00             |
| 9.2. Auditorne vježbe                  | 0            |              |                              | Individualni rad: 129,3    |
| 9.3. Laboratorijske / praktične vježbe | 0            |              |                              | Ukupno: 174,3              |
| 9.4. Drugi oblici nastave              | 0,6          |              |                              |                            |

**10. Fakultet:**

Tehnološki fakultet

**11. Odsjek / Studijski program :**

Prehrambena tehnologija/usmjerenje Upravljanje kvalitetom i sigurnošću hrane

**12. Nosilac nastavnog programa:**

dr. sc. Meho Bašić, red. prof.

**13. Ciljevi nastavnog predmeta:**

Cilj kursa je usvajanje znanja iz oblasti upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane . Kroz kurs studenti II Ciklusa studija se upoznaju sa osnovama kvaliteta,specificnostima vezanim za kvalitet i sigurnost hrane te načinima upravljanja kvalitetom i

sigurnošću hrane u prehrambenom lancu.

#### 14. Ishodi učenja:

Na kraju semestra/kursa uspješni studenti II Ciklusa studija će biti upoznati sa osnovama kvalitete, specifičnostima vezanim za prehrambene proizvode te načinima upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane u prehrambenom lancu i bit će osposobljeni da upravljaju kvalitetom i sigurnošću hrane u svim procesima prehrambene industrije. Studenti će biti upoznati sa principima, metodologijom i zakonodavnom osnovom dobivanja zdravstveno ispravne i kvalitetne hrane. Studenti stiču sposobnost za procjenu postojećeg stanja sistema sigurnosti i kvaliteta hrane te za njihovo unapređenje.

#### 15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Uvod u predmet. Pojam kvaliteta i razvoj na području kvaliteta. Statistička kontrola kvaliteta, kontrola procesa, ocjena sposobnosti procesa. Principi i norme sistema upravljanja kvalitetom. Kvalitet hrane/zakonodavstvo. Autentičnost hrane, definiranje i metodologija potvrđivanja. Sigurnost hrane-zakonodavni aspekti. Analiza rizika. Sljedljivost. Upravljanje sigurnošću hrane, načela i primjena HACCP-sistema, Dobra proizvođačka praksa i dobra higijenska praksa.

#### 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)   |
| Test 1                                | (20)   |
| Test 2                                | (20)   |
| Ukupno predispitne obaveze            | (50)   |
| Završni ispit                         | (50)   |

#### 19. Obavezna literatura:

Radovanović, R. i Zekić, I. (2011): Upravljanje kvalitetom u procesima proizvodnje hrane  
Radovanović, R. i Rajković, A. (2009): Upravljanje bezbjednošću u procesima proizvodnje hrane

#### 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