

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

ANALIZA RIZIKA U HRANI

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

ne popunjavati

3. Ciklus studija:

2

4. Bodovna vrijednost ECTS:

6

5. Status nastavnog predmeta: Obavezni Izborni**6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:**

Nema

7. Ograničenja pristupa:

Nema

8. Trajanje / semestar:

1

1

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/Usmjer3enje "Prehrambeno inženjerstvo"

12. Odgovorni nastavnik:

Dr.sc. Meho Bašić, vanr.prof.

13. E-mail nastavnika:

meho.basic@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. 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.

16. 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.

17. 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 drzave i na nivou preduzeća. HACCP sistem i sljedivost u prehrambenom lancu.

18. Metode učenja:

1. Predavanja i
2. Konsultacije.

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

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Znanje studenata provjerava se i ocjenjuje kontinuirano tokom semestra. Pri tome se vrednuje prisustvo i aktivno sudjelovanje u nastavi, priprema i prezentacija individualnog ili grupnog seminarskog rada, parcijalni ispiti i završni ispit. Rezultati provjere znanja su dostupni i transparentni studentu tokom cijelog semestra.

Konačna ocjena se formira na osnovu pokazanog znanja i rezultatima te brojem osvojenih bodova na testu i usmenom dijelu ispita.

Osvojen broj bodova	Ocjena
< 54,00	5
54,00 – 63,00	6
64,00 – 73,00	7
74,00 – 83,00	8
84,00 – 93,00	9
94,00 – 100	10

20. Težinski faktor provjere:

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

Obaveza studenata Minimalni i maksimalni broj bodova

Urednost pohađ. nastave 5- 10

Seminarski rad (izrada i prezentacija istog) 11-20

Test 12-20

Završni ispit 26-50

Ukupno 100

21. Osnovna literatura:

1. Zakoni, Pravilnici, Norme (HACCP, ISO 22000)
2. P.A. Luning, W.J. Marcelis, W.M.F. Jongen: Food quality management a techno-managerial approach. Wageningen Pers, Wageningen 2002.

22. Internet web reference:**23. U primjeni od akademske godine:****24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**