

[Medicinski fakultet u Rijeci]

## Curriculum 2022/2023

[Za kolegij]

# Sustavi sigurnosti hrane

Study programme: **Sanitarno inženjerstvo (R)**  
[Sveučilišni diplomski studij]  
Department: **[Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica]**  
Course coordinator: **prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh.**

Year of study: **2**  
ECTS: **4**  
Incentive ECTS: **0 (0.00%)**  
Foreign language: **No**

## Course information:

Kolegij SUSTAVI SIGURNOSTI HRANE je obvezni predmet na 2. godini *Sveučilišnog diplomskog studija sanitarnog inženjerstva*, sastoji se od 30 sati predavanja, 15 sati seminara i 15 sati vježbi. Radno opterećenje za prosječnog studenta procijenjeno je na oko 60 sati samostalnog rada i 60 sati organizirane nastave, što je ukupno ekvivalent od 4 ECTS.

**Cilj kolegija** je osposobiti studenta za primjenu propisa iz domene upravljanja sigurnošću hrane, s naglaskom na izradu dokumentiranih preduvjetnih programa i provedbu koraka u izradi HACCP studije, te na razumijevanje uloge ovih elemenata u ispunjavanju zahtjeva iz normi i certifikacijskih shema za upravljanje sustavima sigurnosti hrane.

**Sadržaj kolegija:** Studenti se kroz kolegij upoznaju s ključnim elementima provođenja politike sigurnosti hrane u EU; karakteristikama preduvjetnih programa; sadržajem nacionalnih propisa i vodiča za uvođenje dobre prakse, te sadržajem normi i certifikacijskih shema u području sigurnosti hrane. Putem seminara i vježbi primjenjuju pravila za opisivanje proizvoda, izradu dijagrama toka, popisivanje opasnosti, procjenu rizika, osmišljavanje kontrolnih mjera, definiranje kontrolnih točki s pripadajućim granicama i korektivnim mjerama.

**Uvjeti za upis kolegija:** položeni ispiti iz kolegija *Tehnologija i kontrola kakvoće hrane životinjskog podrijetla* i *Predmeti opće uporabe i prehrambeni aditivi* (I. godina SDSSI); odslušani kolegiji *Tehnologija i kontrola kakvoće hrane biljnog podrijetla* i *Sustavi upravljanja kvalitetom* (II. godina SDSSI).

## List of assigned reading:

1. Zakoni, pravilnici, norme i vodiči iz područja sigurnosti hrane
2. PowerPoint nastavni materijali s predavanja, O. Koprivnjak

## List of optional reading:

1. Olivera Koprivnjak: Kvaliteta, sigurnost i konzerviranje hrane (e-udžbenik), Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci, Rijeka, 2014. [https://bib.irb.hr/datoteka/746006.kvaliteta\\_sigurnost\\_i\\_konzerviranje\\_hrane.pdf](https://bib.irb.hr/datoteka/746006.kvaliteta_sigurnost_i_konzerviranje_hrane.pdf)
2. Ivona Babić, Jelena Đugum i sur.: Uvod u sigurnost hrane, Inštitut za sanitarno inženirstvo, Ljubljana 2014.
3. Jasmina Havranek, Milna Tudor Kalit i sur.: Sigurnost hrane od polja do stola, MEP, Zagreb 2014.

## Curriculum:

### Student obligations:

- redovno pohađati sve oblike nastave; toleriraju se dokumentirani opravdani izostanci do 30% sati predavanja, do 30% sati seminara i do 30% sati vježbi; ne toleriraju se neopravdani izostanci s vježbi ili seminara gostujućih predavača (takvi će se izostanci sankcionirati negativnim bodovima)
- pristupiti pisanju kolokvija za provjeru znanja usvojenih tijekom predavanja, seminara i vježbi (u slučaju dokumentiranog opravdanog izostanka s jednog od kolokvija omogućit će se jednokratno pisanje kolokvija u dodatnom terminu)
- aktivno sudjelovati u timskom radu za vrijeme *seminara*
- aktivno sudjelovati u *terenskim vježbama*, prema dodijeljenim zadacima
- pristupiti usmenoj provjeri znanja na završnom ispitu.

**Exam (exam taking, description of the written/oral/practical part of the exam, point distribution, grading criteria):**

**Tko može pristupiti završnom ispitu:**

- Student koji je tijekom nastave prikupio  $\geq 30,0$  ocjenskih bodova.

**Tko ne može pristupiti završnom ispitu:**

- Studenti koji su tijekom nastave ostvarili 0 do 29,9 bodova ili koji imaju 30% i više izostanaka s jednog ili više oblika nastave (predavanja, seminari ili vježbe) ocjenjuju se ocjenom *neuspješan (1) F* i ne mogu izaći na završni ispit, tj. moraju ponovno upisati predmet sljedeće akademske godine.

**Other notes (related to the course) important for students:**

-

**COURSE HOURS 2022/2023**

Sustavi sigurnosti hrane

---

**List of lectures, seminars and practicals:**

**EXAM DATES (final exam):**

---