

ISVU šifra	Naziv predmeta	Status predmeta	Semestar		
	Kontrola kakvoće i sigurnosti hrane	Obvezni	3		
Tip predmeta	Oblici nastave (ukupan broj sati u semestru)	Samostalni rad (sati)	ECTS		
Stručni	P S V E-učenje 30 15 0		4		
Nastavnik	dr.sc. Marija Kovač Tomas predavač				
Suradnik	doc. dr. sc. Predrag Putnik				
Cilj predmeta	<p>Cilj predmeta je upoznavanje studenta sa osnovnim zakonskim propisima vezanim uz kontrolu kakvoće i sigurnosti hrane, pojedinim smjernicama koje osiguravaju sigurnost i prikladnost hrane u svim fazama prehrambenog lanca te normama u okviru sustava upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane. Cilj predmeta je također upoznavanje studenta sa principima uzorkovanja, osnovama senzorske procjene hrane te različitim analitičkim metodama određivanja osnovnih sastojaka hrane kao što su voda, ukupni pepeo i pojedine mineralne tvari, bjelančevine, ugljikohidrati, masti i vitamini. U okviru predmeta studenti će steći vještine potrebne za odabir zakonskih načela te smjernica i normi koje podržavaju postojeću zakonsku regulativu s aspekta kakvoće i sigurnosti hrane, te također vještine potrebne za odabir najprikladnije analitičke metode određivanja osnovnih sastojaka hrane kao i principa uzorkovanja i senzorske procjene hrane. Usvojene vještine moći će upotrijebiti za osiguranje postupaka kontrole kakvoće i sigurnosti hrane.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Navesti osnovna načela zakonskih propisa s aspekta osiguranja kakvoće i sigurnosti hrane. 2. Definirati principe uzorkovanja hrane. 3. Objasniti principe analitičkih metoda za određivanje osnovnih sastojaka hrane te principe senzorske procjene hrane. 4. Preporučiti smjernice i norme u okviru sustava upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane. 5. Interpretirati nove spoznaje s aspekta osiguranja kakvoće i sigurnosti različitih kategorija hrane. 				
Uvjeti za upis predmeta (odslužan ili položen kolegij) te potrebna znanja i vještine	Savladana predznanja iz područja kemije.				
Vrste izvođenja predmeta	Predavanja Seminar i radionice	Komentari			
Obveze studenata	Da položi predmet, student/studentica mora: • Odraditi sve seminare • Prisustvovati svim predavanjima, a dozvoljen broj neopravdanih izostanaka s predavanja je 2 • Postići minimalno 60 % bodova na svakom parcijalnom ispitу • Postići 60 % bodova ukupno				
Sadržaj predmeta					
Nastavna cjelina	Oblici nastave (sati)				
	Predavanja	Seminari	Vježbe	E-učenje	
Zakonski propisi koji propisuju kakvoću i sigurnost hrane. Odgovornosti i nadležnosti u poslovanju s hranom. Sustavi upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane. Uzorkovanje. Pregled analitičkih metoda za određivanje osnovnih sastojaka hrane kao što su voda/suha tvar, ukupni pepeo i pojedine mineralnih tvari, bjelančevine, ugljikohidrati, masti, vitamini. Senzorska procjena u kontroli kakvoće hrane.					
Obvezna literatura	<ol style="list-style-type: none"> 1. Marković, K., Vahčić, N., Hruškar, M. (2017) Analitika prehrambenih proizvoda (Interna skripta, PBF, Zagreb). 2. Havranek, J., Tudor Kalit, M. (2014) Sigurnost hrane od polja do stola. M.E.P. d.o.o., Zagreb. 				

Dopunska literatura	<p>1. Nielsen, S.S.; ured. (2010) Food Analysis, 4. izd., Springer Science+Business Media, New York, SAD.</p> <p>2. Luning, P. A., Marcelis, W. J. (2009) Food quality management - Technological and managerial principles and practices, Wageningen Academic Publishers, Wageningen, the Netherlands.</p>
Način provjere ishoda učenja	<p>1. Maksimalni broj bodova po vrstama aktivnosti: Prvi parcijalni ispit 40 Drugi parcijalni ispit 40 Seminarski rad 20 Ukupno 100 Za pozitivnu ocjenu iz pojedinih parcijalnih ispita potrebno je postići više od 60 % od maksimalnog broja bodova. 3. Formiranje ocjene: doobar (3) \geq 80% vrlo dobar (4) \geq 90% izvrstan (5) Konačna ocjena: Za pozitivnu konačnu ocjenu potrebno je postići više od 60 % od maksimalnog ukupnog broja bodova.</p>
Završni / Diplomski rad	Da