Sveučilište Sjever

Preddiplomski stručni studij Prehrambena tehnologija

| ISVU šifra | Naziv predmeta | Status predmeta | Semestar |
|---|---|---|---|
| 217740 | Prehrambeno zakonodavstvo i sljedivost u prehrambenom lancu | Obvezni | 5 |

| Tip predmeta | Oblici nastave (ukupan broj sati u semestru) | | | | Samostalni rad (sati) | ECTS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | P | S | V | E-učenje | | |
| Stručni | 45 | 30 | 0 | | | 5 |

| | |
|---|---|
| Nastavnik | dr.sc. Marija Kovač Tomas predavač |
| Suradnik | nasl. doc. dr. sc. Josip Haramija |
| Cilj predmeta | Upoznati studente sa trenutno važećom zakonskom regulativom na području kvalitete, higijene i sigurnost hrane te sljedivosti u prehrambenom lancu. U okviru predmeta studenti će steći vještine i kompetencije za primjenjivati istih u praksi. |
| Ishodi učenja | 1. Definirati kvalitetu i zdravstvenu ispravnost hrane te sljedivost u prehrambenom lancu.<br>2. Poznati zakonske propise vezane uz kvalitetu, higijenu, sigurnost hrane i sljedivost.<br>3. Opisati odgovornosti i obaveze pojedinih subjekata u poslovanju s hranom koje proizlaze iz zakonske regulative.<br>4. Prepoznati i primjeniti informacije vezane uz označavanje (deklariranje) hrane.<br>5. Primjeniti zakonske propise o kvaliteti, zdravstvenoj ispravnosti, sigurnosti i sljedivosti na pojedine kategorije prehrambenih proizvoda.<br>6. Prepoznati i procijeniti zdravstvenu ispravnost predmeta opće upotrebe. |
| Uvjeti za upis predmeta (odslušan ili položen kolegij) te potrebna znanja i vještine | Nema. |
| Vrste izvođenja predmeta | Predavanja<br>Seminar i radionice |
| Obveze studenata | Obavezno prisustvovanje nastavi i seminarima. |

Komentari

| Sadržaj predmeta | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Nastavna cjelina | Oblici nastave (sati) | | | |
| | Predavanja | Seminari | Vježbe | E-učenje |

Zakon o hrani RH i prateći propisi o proizvodnji, preradi i distribuciji hrane (higijena i zdravstvena ispravnost, kvaliteta, uzorkovanje i metode analize, deklaracija, inspekcijske službe, laboratoriji, sljedivost u prehrambenom lancu). Usklađivanje hrvatske regulative s propisima u EU. Međunarodna regulativa-europska regulativa o hrani, ISO organizacija i standardi za određene skupine namirnica, «Codex Alimentarius» (FAO/WHO). Načela dobre laboratorijske prakse (GLP). Načela dobre proizvođačke prakse (GMP). Načela HACCP-a, Kosher-a i Halal-a. Sljedivosti i osnove sustava sljedivosti unutar prehrambenog lanca. Sljedivost u smislu označavanja i diferencijacije hrane na tržištu. Sljedivost s ciljem unaprijeđenja prodaje prehrambenih proizvoda. Principi uvođenja sustava sljedivosti u prehrambenom lancu. Primjeri razvoja sustava sljedivosti unutar prehrambenog lanca (sljedivost svježih proizvoda; sljedivost žitarica i uljarica od farme do silosa; sljedivost stoke i peradi (živih životinja) od stadija početaka uzgoja, tijekom tovljenja do klaonice, u klaonici; sljedivost mesa i mesnih proizvoda od klaonice, preko prerađivača do prodavača; sljedivost mlijeka i mliječnih proizvoda od farme do potrošača.

| | |
|---|---|
| Obvezna literatura | 1. materijali sa predavanja na web stranici PBF-a i u sustavu Merlin, skripta priređena sa kolegij |
| Dopunska literatura | 1. Zakon o hrani NN 81/ 2013 i pripadajući pravilnici (http://www.nn.hr)<br>2. Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and the Council i odgovarajuće uredbe i direktive (http://eur-lex.europa.eu)<br>3. Codex Alimentarius, International food standards,WHO/FAO (http://www.codexalimentarius.org/standards/en/)<br>4. Joint of FAO/WHOFood Standards Programme: Codex Alimentarius Vol.1-13.<br>5. Dillon, M. (2005) Traceability in Food, Blackwell Publishers, UK |
| Način provjere ishoda učenja | Pozitivno ocijenjen pismeni ispit (koji se sastoji od 2 parcijalna ispita) za koji je potrebno sakupiti više od 60% bodova te pozitivno ocijenjen seminarski rad. |
| Završni / Diplomski rad | Da |