

II godina **Izvedbeni plan-satnica za izborni predmet: Sigurnost hrane/HACCP standard**

Dan	Sat	Tema	Oblik nastave	Skupina	Dvorana	Nastavnik
Ponedjeljak, 26. svibanj 2025.	10,00 – 11,30 11,45 – 14,00	Definiranje pojma sigurnosti i rizika u prehrambenoj industriji , predstavljanje i upravljanje HACCP sustavom. Propisi i zakonska regulativa koja se bavi rizicima u lancu opskrbe hranom (Codex Alimentarius europsko i BiH zakonodavstvo. (Mikro) Biološki rizici i njihova kontrola kako bi se osigurala sigurna proizvodnja hrane. Patogeni mikroorganizmi koji se prenose hranom – procjena rizika na temelju ekoloških i epidemioloških karakteristika kod nas i u svijetu. Fizikalno-kemijski rizici i njihova kontrola. Rastuća otpornost mikroorganizama u hranidbenom lancu na antibiotike.	Predavanja	Svi	Seminarska dvorana 2	doc. dr. sc. Marija Jukić- Grbavac
Utorak, 27. svibanj	10,00 – 11,30 11,45 – 14,00	Kemijski konzervansi: amtimikrobno djelovanje i kemijski rizik, sigurnosni aspekti fizikalno-kemijskih metoda konzerviranja hrane. Ostali tehnološki rizici i njihova kontrola radi osiguranja: genetički modificirani organizmi kao sastojci hrane – rizici, korist i detekcija, nanotehnološki modificirana hrana – rizici, metodologija i detekcija. Definicija sljedivosti i principi uvođenja sustava sljedivosti u prehrambenom lancu. Nutritivni aspekti sigurnosti hrane: Alergije alergeni u hrani (alergeni biljnog, životinjskog, mikrobnog podrijetla, aditivi kao alergeni, označavanje hrane i preosjetljivost na hranu). Gledište potrošača o sigurnosti hrane.	Predavanja	Svi	Seminarska dvorana 2	doc. dr. sc. Marija Jukić-Grbavac
Srijeda, 28. svibanj	10,00 – 11,30 11,45 – 14,00	Implementacija i vođenje HACCP sustav –prikaz praktičnih primjera funkcioniranja HACCP sustava u okviru nekoliko subjekata u poslovanju s hranom.	Seminari	Svi	Seminarska dvorana 2	doc. dr. sc. Marija Jukić - Grbavac
Četvrtak, 29. svibanj	10,00 – 11,30 11,45 – 14,00	Identifikacija uzročnika mikrobioloških, fizičkih i kemijskih opasnosti	Vježbe	Svi	Seminarska dvorana 2	doc. dr. sc. Marija Jukić- Grbavac
Petak, 30. svibanj	10,00 – 11,30 11,45 – 14,00	Izrada HACCP sustava na primjeru proizvodnje sira	Vježbe	Svi	Seminarska dvorana 2	doc. dr. sc. Marija Jukić - Grbavac

**Napomena: raspored podliježe promjenama u slučaju neplaniranih obveza nastavnika, a studenti će pravovremeno biti obavješteni s novim rasporedom.**