

	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ					
	Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија / Прехрамбена технологија</i>					
	II циклус студија		I година студија			
Пун назив предмета	ПРОПИСИ О КОНТРОЛИ И КВАЛИТЕТУ ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА					
Катедра	Катедра за прехранбenu технологију – Технолошки факултет					
Шифра предмета	Статус предмета		Семестар	ECTS		
02-2-066-1	изборни		I	6		
Наставник/ -ци	др Драган Вујадиновић, доцент					
Сарадник/ -ци	мр Милан Вукић, виши асистент					
Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)		Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)			Коефицијент студентског оптерећења S₀	
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S ₀
2	0	2	60	0	60	2.00
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15 + 2*15 + 0*15 = 60 h			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15*2.00 + 0*15*2.00 + 2*15*2.00 = 120			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): 60 + 120 = 180 сати семестрално						
Исходи учења	Студент ће показати знање/способности да: 1. разумије глобалне оквире модерних прописа о храни; 2. познаје најважније елементе актуелних прописа о храни у Европској унији; 3. успостави везу домаће легислативе са европском и свјетском (Codex Alimentarius) 4. познаје домаћи легислативу, Закон о храни БИХ; 5. анализира домаћу законску регулативу о храни самостално и у групној дискусији; 6. развија критичко и креативно мишљење о материјалу модула.					
Условљеност						
Наставне методе	Предавања, лабораторијске вјежбе					
Садржај предмета по седмицама	1. Увод у међународне аспекте прописа о храни. 2. Међународне регулаторне агенције (Codex Alimentarius) 3. Организација институција и законодавства ЕУ. 4. Развој европске легислативе о храни. 5. Европска агенција за безбједност хране (EFSA). 6. Званичне и контроле хране код увоза у ЕУ. 7. Декларисање и означавање хране у ЕУ. 8. Прописи о хигијени и безбједности хране у ЕУ (HACCP) 9. Прописи о контаминентима у намерницама. 10. Прописи о употреби генетски модификованих организама и прехранбених адитива. 11. ЕУ секторска легислатива о храни. 12. Карактеристике модерне легислативе о храни. 13. Реформа легислативе о храни. 14. Утицај и однос ЕУ прописа о храни на земље у развоју. 15. Прописи о храни у БиХ. Закон о храни.					
Обавезна литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	
Грујић, С., Блесић, М.	Прописи о храни, Технолошки факултет, Бања Лука			2007	1-294	
Кубичек, Р., Јозо, Р., Марић, С., Салкић, М.	ЕУ прописи и организација лабораторија за контролу квалитета хране			2004	1-110	
Допунска литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	
Kirchsteiger-M. E., Baumgartner, T.	Global Food Legislation: An Overview, John Wiley & Sons, Inc			2014	1-350	
Bernd van der M.	Private food law, Governing food chains through contract law, self-regulation, private standards, audits and certification schemes, Wageningen Academic Publishers, The Netherlands			2011	1-423	
Обавезе, облици	Врста евалуације рада студента			Бодови	Процент	

провере знања и оцјењивање	Предиспитне обавезе		
	присуство предавањима/вјежбама	6	6 %
	колоквијум 1	20	20 %
	колоквијум 2	20	20 %
	Laboratorijske vježbe	24	24 %
	Завршни испит		
	завршни испит (усмени)	30	30 %
УКУПНО	100	100 %	
Web страница	www.tfzv.ues.rs.ba		
Датум овјере			