

Datum: Rijeka, 18. srpnja 2022.

Kolegij: Kvaliteta i sigurnost hrane

Voditelj: Izv.prof.dr.sc. Sandra Pavičić Žeželj

e-mail voditelja: sandrapz@medri.uniri.hr

Katedra: Katedra za javno zdravstvo

Studij: Sveučilišni diplomski studiji - Klinički nutricionizam

Godina studija: 2

Akadska godina: 2022./2023.

IZVEDBENI NASTAVNI PLAN

Podaci o kolegiju (kratak opis kolegija, opće upute, gdje se i u kojem obliku organizira nastava, potreban pribor, upute o pohađanju i pripremi za nastavu, obveze studenata i sl.):

Kolegij Kvaliteta i sigurnost hrane je obavezni kolegij na drugoj godini Diplomskog studija Klinički nutricionizam i sastoji se od 25 sati predavanja i 10 sati seminara, ukupno 35 sati (3 ETSC). Kolegij se izvodi na Fakultetu zdravstvenih studija Sveučilišta u Rijeci.

Cilj kolegija je upoznati studente s važnosti osiguranja kvalitete i sigurnosti hrane te normama, međunarodnim i hrvatskim propisima koji služe u osiguravanju te kvalitete.

Sadržaj kolegija:

Definicija hrane (hrana biljnog, životinjskog i mikrobnog podrijetla, nova hrana); Kvaliteta hrane; Hranjiva vrijednost; Senzorska svojstva hrane; Trajnost hrane; Osnovni sastojci hrane (voda, bjelančevine, masti, ugljikohidrati); Senzorske analize hrane; Sigurnost hrane; Opasnosti u hrani (fizičke, biološke, kemijske); Procjena rizika od opasnosti u hrani; Upravljanje sigurnošću hrane; Konzerviranje hrane (kvarenje, načini konzerviranja).

Izvođenje nastave:

Nastava se izvodi u obliku predavanja i seminara. Tijekom nastave studenti će pisati jedan kolokvij te na kraju nastave pisati obavezan pismeni završni ispit. Izvršavanjem svih nastavnih aktivnosti i pristupanjem završnom ispitu student stječe 3 ETSC boda.

Popis obvezne ispitne literature:

1. Nastavni materijali s predavanja.
2. Olivera Koprivnjak. Kvaliteta, sigurnost i konzerviranje hrane. Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci, 2015.

Popis dopunske literature:

Unesite tražene podatke

Nastavni plan:

Popis predavanja (s naslovima i pojašnjenjem):

P1 Definicija hrane

Ishodi učenja

Definirati pojam hrane te nabrojati vrste hrane s obzirom na njihovo podrijetlo te objasniti njihovu ulogu u prehrani čovjeka.

P2 , P3, P4 Kvaliteta hrane (hranjiva vrijednost, senzorska svojstva hrane, trajnost hrane)

Ishodi učenja

Definirati pojam kvalitete hrane, objasniti hranjivu vrijednost hrane te nabrojati senzorska svojstva i objasniti pojam trajnosti hrane.

P5,P6 Osnovni sastojci hrane

Ishodi učenja

Nabrojati osnovne sastojke hrane te objasniti njihovu ulogu u organizmu te nabrojati metode njihovog određivanja u hrani.

P7 Senzorske analize hrane

Ishodi učenja

Nabrojati standardizirane uvjete i postupke kod senzorske analize hrane

P8 Sigurnost hrane

Ishodi učenja

Definirati pojam sigurnosti hrane te objasniti njenu važnost u očuvanju zdravlja.

P9 Opasnosti u hrani

Ishodi učenja

Definirati i nabrojati opasnosti u hrani koje se mogu pojaviti u hrani s obzirom na njihov fizički, biološki ili kemijski karakter.

P10 Procjena rizika od opasnosti u hrani

Ishodi učenja

Objasniti pojam procjene rizika od opasnosti u hrani.

P11 Upravljanje sigurnošću hrane

Ishodi učenja

Objasniti što znači sustavno provođenje dobre proizvodne i higijenske prakse kao preduvjet za smanjenje rizika od štetnosti hrane.

P12 Konzerviranje hrane

Ishodi učenja

Navesti uzroke kvarenja hrane te nabrojati i opisati načine zaštite hrane od kvarenja.

Popis seminara s pojašnjenjem:

Studentima će na seminarima biti prikazani primjeri dobre higijenske prakse u raznim ustanovama na području Primorsko – goranske županije te će zajedno komentirati i dati osvrt na navedenu problematiku.

Obveze studenata:

Studenti su obavezni redovito pohađati i aktivno sudjelovati u svim oblicima nastave. Student nije izvršio svoje obveze propisane studijskim programom ukoliko je izostao više od 30% nastavnih sati svih oblika nastave (predavanje, seminari) prema Pravilniku o ocjenjivanju studenata na Fakultetu zdravstvenih studija. Prema preporuci Sveučilišta student može odbiti pozitivnu ocjenu na ispitu ali pri tome mora potpisati obrazac kojim prihvaća nedovoljnu ocjenu uz iskorišten jedan od tri moguća izlaska na ispit. Kolokvij je također moguće ponavljati ali će termin popravnog kolokvija biti nakon prvog ispitnog roka.

Ispit (način polaganja ispita, opis pisanog/usmenog/praktičnog dijela ispita, način bodovanja, kriterij ocjenjivanja):

Cjeloviti sustav vrednovanja						
Aktivnost	Udio ECTS bodova	Ishodi učenja	Aktivnost studenata	Metode procjenjivanja	Max.br.ocjenjivanih bodova	
Pohađanje nastave		P1-P10				
Seminar	1	S1-S5	Napisati i prezentirati seminarski rad	Kriteriji su razrađeni	10	
Kontinuirana provjera znanja (kolokvij)	1,5	P1-P5	1 kolokvij	Bodovi na međuispitu se pretvaraju u ocjenjske bodove.	40	
Završni ispit	1	P1-P10, S1-S5	Pismeni ispit	Odgovori se boduju	50	
UKUPNO	3,5				100	

Mogućnost izvođenja nastave na stranom jeziku:

Ocjenjivanje studenata provodi se prema važećem Pravilniku o studijima Sveučilišta u Rijeci te prema Izmjenama i dopunama Pravilnika o studijima Sveučilišta u Rijeci.

Rad studenata se vrednuje i ocjenjuje tijekom izvođenja nastave te na završnom ispitu. Od ukupno 100 bodova, tijekom nastave student može ostvariti 50 bodova a na završnom ispitu 50 bodova. Ocjenjivanje studenata vrši se primjenom ECTS (A-F) i brojčanog sustava (1-5). Ocjenjivanje u ECTS sustavu izvodi se prema kriteriju ocjenjivanja iz Odluke o izmjenama i dopunama pravilnika o studijima Sveučilišta u Rijeci, članak 29.

Kolegij "Kvaliteta i sigurnost hrane" sluša se na drugoj godini Diplomskog studija Klinički nutricionizam. Nastava je organizirana u obliku predavanja (25 sati) i seminara (10 sati), ukupno 35 sati (3 ECTS). Oba oblika nastave su obvezatna.

Od maksimalnih 50 ocjenskih bodova koje je moguće ostvariti tijekom nastave, student mora sakupiti minimum 50% i više ocjenskih bodova od ocjenskih bodova koje je bilo moguće steći tijekom nastave kroz oblike kontinuiranog praćenja i vrednovanja studenata sukladno pravilniku i/ili studijskom programu sastavnice, mogu pristupiti završnom ispitu. Studenti koji su tijekom nastave ostvarili od 0 do 49,9% ocjenskih bodova od ocjenskih bodova koje je bilo moguće steći tijekom nastave kroz oblike kontinuiranog praćenja i vrednovanja studenata sukladno pravilniku i/ili studijskom programu sastavnice ocjenjuju se ocjenom F (neuspješan), ne mogu steći ECTS bodove i moraju ponovo upisati predmet.

Ocjenske bodove (maksimalno 50 bodova) student tijekom nastave stječe na slijedeći način:

- a) seminar (do 10 bodova)
- b) obvezni pismeni kolokvij (do 40 bodova) – prag prolaza na kolokviju je 50% a bodovi za riješen test ispod praga se ne daju.

a) SEMINAR

Svaki student sudjeluje u seminarima u kojima su prikazani primjeri dobre higijenske prakse u raznim ustanovama na području Primorsko – goranske županije te će zajedno komentirati i dati osvrt na navedenu problematiku.

Za seminar student stječe maksimalno 10 bodova.

Kriteriji dodjele bodova za seminarski rad:

Seminarski rad

1. Angažiranost studenta maks. 5
2. Uključenost u analizu problema, donošenje zaključaka i njihova povezanost maks. 5

UKUPNO 10 bodova

b) obvezni pismeni kolokvij (max 40 bodova) – prag prolaza na kolokviju je 50% a bodovi za riješen test ispod praga se ne daju. Bodovi se u ocjenske bodove pretvaraju na način prikazan u Tablici 2.

Tablica 2. Pretvaranje bodova na kolokviju u ocjenske bodove

Bodovi na kolokviju	Ocjenski bodovi
10	20
11	22
12	24
13	26
14	28
15	30
16	32
17	34
18	36
19	38
20	40

Završni ispit je pismeni i boduje se s maksimalno 50 bodova. Bodovi na završnom ispitu dobivaju se kada student uspješno odgovori na najmanje 50% postavljenih pitanja.

Ocjena	Bodovi
dovoljan (2)	25-31
dobar (3)	32-38
vrlo dobar (4)	39-45
izvrstan (5)	46-50

Završna ocjena oblikuje se na način da se ocjenskim bodovima ostvarenim tijekom nastave pridružuju bodovi ostvareni na završnom ispitu. Ocjenjivanje studenata na temelju konačnog uspjeha obavlja se kako slijedi:

Kriterij	Brojčana ocjena	ECTS ocjena
90 - 100%	5 (izvrstan)	A
75 - 89,9%	4 (vrlo dobar)	B
60 – 74,9%	3 (dobar)	C
50 - 59,9%	2 (dovoljan)	D
0 - 49,9%	1 (nedovoljan)	F

Ostale napomene (vezane uz kolegij) važne za studente:

Unesite tražene podatke

SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE (za akademsku 2022./2023. godinu)

Raspored nastave

Datum	Predavanja (vrijeme i mjesto)	Seminari (vrijeme i mjesto)	Vježbe (vrijeme i mjesto)	Nastavnik
24.02.2023.	13.00-19.00 Z5			Izv.prof.dr.sc. Sandra Pavičić Žeželj
25.02.2023.	8.00-14.00 Z3			Izv.prof.dr.sc. Dražen Lušić
9.03.2023.	14.00-19.00 Z1			Izv.prof.dr.sc. Sandra Pavičić Žeželj
10.03.2023.	15.00-18.00 Z5			Izv.prof.dr.sc. Sandra Pavičić Žeželj Izv.prof.dr.sc. Dražen Lušić
24.03.2023.		14.00-19.00 (Inf.učionica)		Mr.sc. Vedrana Jurčević Podobnik Dr.sc. Iva Pavlinić Prokurica
25.03.2023.		14.00-17.00 Z5		Izv.prof.dr.sc. Dražen Lušić

Popis predavanja, seminara i vježbi:

P	PREDAVANJA (tema predavanja)	Broj sati nastave	Mjesto održavanja
P1	Definicija hrane	2	
P2	Kvaliteta hrane (hranjiva vrijednost, senzorska svojstva hrane, trajnost hrane)	2	
P3	Kvaliteta hrane (hranjiva vrijednost, senzorska svojstva hrane, trajnost hrane)	2	
P4	Kvaliteta hrane (hranjiva vrijednost, senzorska svojstva hrane, trajnost hrane)	2	
P5	Osnovni sastojci hrane	2	
P6	Osnovni sastojci hrane	2	
P7	Senzorske analize hrane	2	
P8	Sigurnost hrane	2	
P9	Opasnosti u hrani	2	
P10	Procjena rizika od opasnosti u hrani	2	
P11	Upravljanje sigurnošću hrane	2	
P 12	Konzerviranje hrane	3	
	UKUPNO	25	

	ISPITNI TERMINI (završni ispit)
1.	15.04.2023.
2.	3.06.2023.
3.	6.07.2023.
4.	