

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

PRERADA PČELINJIH PROIZVODA

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

ne popunjavati

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

3

5. Status nastavnog predmeta: Obavezni Izborni**6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:**

Tehnologije prerade animalnih proizvoda

7. Ograničenja pristupa:

Nema

8. Trajanje / semestar:

1

8

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

2

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

1

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program:

Agronomija

12. Odgovorni nastavnik:

dr. sc. Milica Vilušić, vanr. prof.

13. E-mail nastavnika:

milica.vilusic@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Predmet treba da omogući studentu sticanje znanja o različitim tehnologijama dobijanja pčelinjih proizvoda i nutritivnih i tehnoloških svojstava meda, ali i ostalih pčelinjih proizvoda.

16. Ishodi učenja:

- Poznavati, razumjeti i primijeniti različite postupke dobijanja pčelinjih proizvoda
- Poznavati i razumjeti osnovne kemijske, biokemijske i nutritivne karakteristike pčelinjih proizvoda
- Riješiti probleme u praksi iz domena ovog predmeta

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Detaljno upoznavanje studenata sa sadržajem nastavnog predmeta, ciljem, nastavnim metodama, metodama polaganja ispita, literaturom, itd.

Definicija i podjela meda. Fizička i senzorska svojstva meda. Pelud. Sastav i fizičke karakteristike peludi. Kvaliteta peludi. Primjena peludi. Vosak. Vrste voskova. sastav i fizičke karakteristike pčelinjeg voska. Skupljanje voska i obrada. Propolis. Kemijske i fizičke karakteristike propolisa. Vrste propolisa. Matična mliječ. Kemijski sastav i fizikalna svojstva matične mliječi. Sakupljanje matične mliječi. Prerada matične mliječi. Pčelinji otrov. Sastav i fizikalna svojstva pčelinjeg otrova.

Čuvanje i kontrola kvalitete pčelinjih proizvoda.

18. Metode učenja:

- Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktrivnog učenja, uz aktivno učešće i raspravu studenata
- Laboratorijske/praktične vježbe (individualne i grupne), i dodatne posjete na terenu.
- Konzultacije kod predmetnog nastavnika i/ili suradnika

19. Objasnjenje o provjeri znanja:

Provjera znanja vršit će se putem dva parcijalna testa iz odgovarajućih nastavnih cjelina, i to nakon prve polovine semestra (prvi parcijalni test T1) i na kraju semestra (drugi parcijalni test T2). Pojedinačni test se sastoji od 20 pitanja, a svako pitanje nosi 1 bod. Oba testa polažu svi studenti na predmetu istovremeno, čime je postignuta ujednačenost nivoa znanja koje se testira, kao i uvjeti pod kojima student polaže ispit.

Završni ispit može biti pismeni i/ili usmeni, ovisno o osvojenom broju bodova u predispitnim obavezama.

Na završnom ispitu, studenti koji su osvojili potreban broj bodova, mogu upisati konačnu ocjenu. Studenti koji su položili jedan parcijalni test, na završnom ispitu polažu i drugi preostali (nepoloženi) dio. Studenti koji nisu položili niti jedan parcijalni test, na završnom, odnosno popravnom ili dodatnom popravnom ispitu, polažu cijeli ispit, u kojem su sadržana pitanja oba parcijalna testa.

Studenti koji nisu položili ispit u akademskoj godini, kada prvi puta slušaju predmet, polažu preostale ispitne obaveze po važećim Aktima Univerziteta u Tuzli.

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza (minimalno 28 bodova) i polaganjem završnog ispita (minimalno 26 boda), a prema kvalitetu stečenih znanja i vještina, i sadrži minimalno 54 boda, odnosno maksimalno 100 bodova.

20. Težinski faktor provjere:

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem ispita, i utvrđuje se prema slijedećoj skali:

Obaveze studenata Bodovi (min.-max)

-Prisustvo i aktivnost na predavanjima i vježbama (3-5)

-Završni kolokvij na laboratorijskim vježbama (3-5)

-Test 1 (11-20)

-Test 2 (11-20)

- Ukupno predispitne obaveze (28-50)

-Završni ispit (26-50)

21. Osnovna literatura:

Laktić, Z., Šekulja, D. (2008):Suvremeno pčelarstvo, Nakladni zavod Globus, Zagreb.

Mujić, I., Alibabić, V., Travljanin, D. (2014): Prerada meda i drugih pčelinjih proizvoda, Rijeka.

22. Internet web reference:**23. U primjeni od akademske godine:**

2016/17.

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV: