

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

TEHNOLOGIJE ANIMALNIH PROIZVODA

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

ne popunjavati

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

6

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

Nema preduslova za polaganje ovog nastavnog predmeta.

7. Ograničenja pristupa:

Nema ograničenja pristupa;

8. Trajanje / semestar:

1

8

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

3

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

2

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program:

Agronomija

12. Odgovorni nastavnik:**13. E-mail nastavnika:**

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Sticanje osnova o hemijskom sastavu različitih vrsta mesa, o fizičko-hemijskim i biološkim procesima koji se odvijaju u mesu tokom postmortalnog perioda. Sticanje znanja o osnovnim osobinama, načinima čuvanja, prerade i konzerviranja mesa i njihovih prerađevina. Usvajanje znanja o objektima za klanje životinja, objektima i opremom za preradu mesa, kao i osnovnim mjerama higijene i sanitacije u mesnoj industriji.

16. Ishodi učenja:

Nakon uspješno položenog kursa studenti će moći:

1. Znati primijeniti odgovarajuće laboratorijske tehnike određivanja kvalitativnih i kvantitativnih svojstava animalnih proizvoda
2. Primijeniti pravilan način čuvanja mesa
3. Odabrati odgovarajući način konzerviranja mesa i mesnih prerađevina
4. Poduzeti potrebne higijensko-sanitarne mjere u mesnoj industriji

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Pojam mesa, građa i sastav govedeg, ovčijeg, svinjskog i drugih mesa; Transport, objekti za klanje, obradu i preradu mesa; Post-mortalne promjene i kvarenje mesa; Fizičke, hemijske i biološke metode prerade mesa; Građa, sastav i prerada ribljeg mesa; Sastav i osobine mesa peradi, rasijecanje i kategorizacija. Prerada i konzerviranje mesa peradi, mikrobiološka analiza i ispravnost mesa peradi; Građa i hemijski sastav jaja, klasifikacija i prerada jaja. Higijena i sanitacija u mesnoj industriji.

18. Metode učenja:

Metode učenja na predmetu su:

- Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava,
- Učenje uz aktivno učešće i diskusiju studenata
- Terenska nastava

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Nakon polovine semestra (u 8. sedmici) studenti pismeno polažu test koji obuhvata do tada obrađenu tematiku sa predavanja. Student na prvom međuispitu može ostvariti maksimalno 20 bodova. U 13. sedmici semestra studenti pismeno polažu test (drugi međuispit) koji obuhvata obrađenu tematiku sa predavanja iz drugog dijela semestra. Student na drugom međuispitu može ostvariti maksimalno 20 bodova. Oba testa polažu svi studenti na predmetu istovremeno čime je postignuta ujednačenost nivoa znanja koje se testira, kao i uslovi pod kojima student polaže ispit. Za kontinuiranu aktivnost na predavanjima u toku cijelog semestra student može ostvariti od 0 do 10 bodova. Završni ispit je pismeni ili usmeni. Pravo izlaska na završni ispit imaju svi studenti. Maksimalan broj bodova koji student može ostvariti na završnom ispitu je 50. Minimalan broj bodova na završnom ispitu je 25. Provjere na svim oblicima znanja priznaju se kao kumulativni ispit ukoliko je postignuti rezultat pozitivan nakon svake pojedinačne provjere i iznosi najmanje 50% ukupno predviđenog i/ili traženog znanja i vještina. Da bi student položio predmet mora ostvariti minimalno 54 kumulativna boda od čega minimalno 25 bodova na završnom ispitu.

20. Težinski faktor provjere:

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

Obaveze studenta	Bodovi
Prisutnost i akt. na nastavi	10
Test I	20
Test II	20
Završni ispit	50
Ukupno	100

21. Osnovna literatura:

1. Rudolf R., Petrović Lj.(1997)Tehnologija mesa i nauka o mesu, Tehnološki fakultet, Novi Sad
2. Heldman R.D., Hartel W.R.(1997)Principles of Food Processing, Springer, New York
3. Živković J. (1986)Higijena i tehnologija mesa, Zagreb

22. Internet web reference:

--

23. U primjeni od akademske godine:

2016/2017

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

--