

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

Konzerviranje stočne hrane

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:**3. Ciklus studija:**

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

3

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

Nema

7. Ograničenja pristupa:

Nema

8. Trajanje / semestar:

1

6

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 / Animalna proizvodnja

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

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Upoznavanje studenata sa načinom konzerviranja hrane za životinje.
Upoznavanje sa starim metodama očuvanja hrane za životinje
Upoznavanje sa modernim metodama očuvanja.

16. Ishodi učenja:

Da studenti ovladaju tehnikama očuvanja hrane za životinje.
Da mogu samostalno voditi procese konzerviranja hrane za životinje.
Da mogu sastavljati recepture za konzerviranu hranu za životinje.

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Uvod
Osnovne karakteristike konzervisane hrane
Osnovne karakteristike hraniva koje se najčešće koriste u procesima konzerviranja
Objekti i oprema za konzervisanje hrane
Mehanizmi kvarenja hrane.
Stare metode očuvanja hrane za životinje.
Nove metode očuvanja hrane za životinje.
Dodaci kao poboljšivači procesa konzervisanja
Receptura za konzervisane hranu za životinje.
Kontrola kvaliteta konzervisane hrane
Zakonska legislativa koja se odnosi na ovu materiju

18. Metode učenja:

- Interaktivna predavanja uz korištenje savremene tehnike.
- Konsultacije studenata u grupi i pojedinačno.
- Terenska nastava

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Nakon polovine semestra studenti pismeno polažu test koji obuhvata do tada obrađenu tematiku sa predavanja i vježbi. Test se sastoji od zadataka višestrukog izbora, zadataka jednostavnog dosjećanja ili esejskih zadataka. Svaki tačan odgovor boduje se sa 1 ili 2 boda ovisno da li je zadatak izbora ili esejski, odnosno, student na prvom testu može ostvariti maksimalno 15 bodova. Pri kraju semestra studenti pismeno polažu drugi test koji obuhvata obrađenu tematiku sa predavanja i vježbi iz drugog dijela semestra. Test se sastoji od zadataka višestrukog izbora, zadataka jednostavnog dosjećanja ili esejskih zadataka. Svaki tačan odgovor boduje se sa 1 ili 2 boda (ovisno da li je zadržak izbora ili esejski), odnosno, student na drugom testu može ostvariti maksimalno 15 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. U sklopu predispitnih obaveza studenti su dužni izraditi individualni ili grupni seminarski rad koji će obuhvatiti određenu tematiku iz sadržaja nastavnog predmeta. Seminarski rad se u pisanoj formi predaje predmetnom nastavniku na pregled i ocjenu, a zatim se prezentira usmeno. U izradi i prezentaciji grupnog seminarskog rada učestvuju svi studenti grupe, čije učešće se valorizira pojedinačno. Za urađeni i prezentirani seminarski rad student može ostvariti od 0 do 10 bodova. Također, za kontinuiranu aktivnost na predavanjima i vježbama u toku cijelog semestra student može ostvariti od 0 do 5 bodova. Završni ispit je usmeni ili pismeni. Pravo izlaska na završni ispit imaju studenti koji su uspješno napisali seminarski rad te prisustvovali predavanjima i vježbama. Maksimalan broj bodova koji student može ostvariti na završnom ispitu je 50. 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 usmenom ispitu.

20. Težinski faktor provjere:

Obaveze studenta	Bodovi
Prisutnost na predavanjima	5
Aktivnost studenta	5
Seminarski rad	10
Test I i II	30
Završni ispit	50
Ukupno	100

21. Osnovna literatura:

1. Antov G., Čobić T., Antov Anđelija (2004): Siliranje i silaža. Poljoprivredni fakultet Novi Sad,
2. Đorđević N., Gru.bić G, Makević M., Jokić Ž. (2009): Ishrana domaćih i gajenih životinja. Poljoprivredni fakultet Beograd.

22. Internet web reference:**23. U primjeni od akademske godine:****24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**