

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

Tradicionalni animalni proizvodi

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:**

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:

0

10. Fakultet:

Tehnološki

11. Odsjek / Studijski program:

Agronomija

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

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Uvođenje studenta u osnove sirovina animalnog porijekla, njihovim podjelom, načinom uzgoja, skladištenja i rukovanja do prerade u proizvodnji tradicionalnih proizvoda. Sticanje specifičnih znanja koja omogućavaju razumijevanje proizvodnje tradicionalnih proizvoda iz različitih animalnih sirovina. Sticanje znanja o načinu upravljanja procesima proizvodnje tradicionalnih animalnih proizvoda. Kroz rad u laboratoriji upoznati metode za identifikaciju i analizu kvaliteta tradicionalnih animalnih proizvoda i sirovina iz kojih se dobivaju.

16. Ishodi učenja:

Nakon uspješnog završetka procesa učenja od studenta se očekuje

- da može opisati i analizirati sastav i svojstva tradicionalnih animalnih proizvoda
- da može procijeniti i preispitati načine i uvjete pripreme, prerade i skladištenja tradicionalnih animalnih proizvoda
- da zna zahtjeve i postupak zaštite oznaka geografskog porijekla tradicionalnih animalnih proizvoda

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Teorijska nastava: Uvodna razmatranja; Značaj tradicionalnih proizvoda animalnog porijekla, njihov uticaj na razvoj i mjesto u industrijskoj proizvodnji (zemlja/svijet); Važniji tradicionalni proizvodi od mesa i mlijeka u svijetu; Važnijih proizvodi, geografske, klimatske i druge karakteristike područja sa koga potiču, zatim procesi proizvodnje, kao i svojstva kvaliteta (posebno senzornih) tradicionalnih proizvoda od mesa / mlijeka u našoj zemlji; Uporedna svojstva kvaliteta tradicionalnih i odgovarajućih industrijskih proizvoda od mesa i mlijeka; Neophodni uslovi za izradu bezbjednih proizvoda, prepoznatljivih (tipičnih) svojstva kvaliteta (od mesa i mlijeka); Poznavanje zahtjeva i postupka zaštite oznaka geografskog porekla tradicionalnih proizvoda (od mesa i mlijeka). Praktična nastava : Tokom vježbanja, studenti će vršiti uporedna isptivanja zahtijevanih (regulativa) i specifičnih (posebno senzornih) svojstva kvaliteta tradicionalnih i odgovarajućih industrijskih proizvoda

18. Metode učenja:

1. Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava
2. eksperimentalne vježbe
3. konsultacije.

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Studenti polažu 2 parcijalna testa: prvi polovinom semestra koji obuhvata do tada pređeno gradivo i drugi na kraju semestra sa gradivom koje je preostalo nakon prvog parcijalnog testa. 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. Završni ispit je usmeni. Na završnom ispitu studenti izvlače kartice na kojima je 10 pitanja iz programa nastavnog predmeta obrađenog na predavanjima i vježbama. Svaki tačan odgovor boduje se sa 5 bodova. Završni ispit se može položiti ukoliko student osvoji 26 bodova. Maksimalan broj bodova koji student može ostvariti na usmenom ispitu je 50.

20. Težinski faktor provjere:

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem ispita, a prema kvalitetu stečenih znanja i vještina, i sadrži maksimalno 100 bodova, te se utvrđuje prema slijedećoj skali (bodovi):

Prisutnost na predavanjima 3

Prisutnost na vježbama 4

Aktivnost studenta 3

I parcijalni test 20

II parcijalni test 20

Ukupno predispitne obaveze 50

Završni ispit 26-50

21. Osnovna literatura:

Joksimović, J. (1978): Tehnologija suvomesnatih proizvoda i kobasica, Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Beogradu
Dozet, N., Adžić, N., Živić, N. (1996): Autohtoni mlječni proizvodi Poljoprivredni institut, Podgorica i SILMIR - Beograd

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

2024/2025

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

18.09.2024.