

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

SIROVINE PREHRAMBENE INDUSTRIJE

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

7. Ograničenja pristupa:

Osnove higijene i sanitacije; Proizvodnja i prerada organske hrane

8. Trajanje / semestar:

1

5

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:

Prehrambena tehnologija/ KiSH

12. Odgovorni nastavnik:

prof. dr. sc. Milica Vilušić

13. E-mail nastavnika:

milica.vilusic@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

- Stvaranje visokoobrazovanih stručnjaka za rad u prehrambenoj industriji i iskorištenje sirovina biljnog i animalnog porijekla, u svrhu dobivanja visokovrijednih i zdravstveno sigurnih proizvoda, a sve prema zakonskim propisima
- Stjecanje znanja o građi, sastavu i karakteristikama sirovina biljnog i animalnog porijekla, s težištem na kvaliteti sirovine za daljnju preradu, konzerviranje, pakiranje i skladištenje
- Rješavanje problema iz domena proizvodnje i prerade sirovina biljnog i animalnog porijekla

16. Ishodi učenja:

- Opisati i analizirati kemijski sastav i svojstva sirovina i pomoćnih materijala biljnog i animalnog porijekla
- Procijeniti i preispitati načine i uvjete pripreme, prerade i skladištenja sirovina u prehrambenoj industriji
- Identificirati kvarenje sirovine, te procijeniti nastanak infekcija i intoksikacija koje se njome prenose
- Riješiti različite probleme u praksi/prehrambenoj industriji iz domena ovog predmeta

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Žitarice-uzgoj, osnovna svojstva, mogućnosti prerade.

Voće i povrće-uzgoj, osnovna svojstva, podjela, mogućnosti prerade.

Uljarice-podjela biljaka koje se koriste za proizvodnju ulja, osnovna svojstva, mogućnost prerade.

Šećarna repa-svojstva, uzgoj, priprema za preradu.

Kakaovac-osnovna svojstva, uzgoj, mogućnosti prerade.

Pasmine domaćih životinja za proizvodnju mesa. Osnove anatomije i fiziologije domaćih životinja. Klasifikacija, kategorizacija mesa. Građa, kemijski sastav i nutritivna svojstva mesa. Faktori koji utječu na kvalitet mesa.

Ulov ribe. Osnove anatomije i fiziologije ribe. Građa, kemijski sastav i nutritivna svojstva ribe.

Fiziologija nesenja. Građa, kemijski sastav i nutritivna vrijednost jaja.

Pasmine domaćih životinja za proizvodnju mlijeka. Biosinteza i sekrecija mlijeka. Dobivanje i primarna obrada mlijeka. Sastav mlijeka i značaj u preradi.

Osnove anatomije i fiziologije pčela. Svojstva, vrste i primjena meda u prehrambenoj industriji.

Nusproizvodi.

18. Metode učenja:

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

19. Objašnjenje 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:

Havranek, J., Rupić, V. (2003): Mlijeko od farne do mljekare, HMU, Zagreb.
Kovačević, D. (2005): Sirovine prehrambene industrije-meso i riba, PTF, Osijek.
Laktić, Z., Šekulja, D. (2008): Suvremeno pčelarstvo, NZ Globus, Zagreb.
i dr. literatura

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