

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:****7. Ograničenja pristupa:****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/Kvalitet i sigurnost hrane

12. Odgovorni nastavnik:

dr.sci. Tijana Brčina, docent

13. E-mail nastavnika:

tijana.brcina@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Stvaranje visokoobrazovnih stručnjaka za rad u prehrambenoj industriji i iskorištenje sirovina biljnog i animalnog porijekla, u svrhu dobivanja visokovrijednih i zdravstveno ispravnih proizvoda, a sve prema zakonskim propisima. Sticanje znanja o građi, sastavu i karakteristikama sirovina biljnog i animalnog porijekla, s težištem na kvaliteti sirovine za dalju preradu, konzerviranje, pakiranje i skladištenje.

16. Ishodi učenja:

Student treba biti osposobljen da: opiše i analizira hemijski sastav i svojstva sirovina i pomoćnih materijala biljnog i animalnog; procijeni i preispita načine i uslove pripreme, prerade i skladištenja sirovina u prehrambenoj industriji; identificira kvarenje sirovina.

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Žitarice - uzgoj, osnovna podjela, mogućnost prerade.

Voće i povrće - osnovna svojstva, hemijski sastav, procesi tokom skladištenja, mogućnosti prerade

Uljarice - podjela biljaka koje se koriste za proizvodnju ulja, osnovna svojstva, skladištenje uljarica

Šećerna repa - svojstva, uzgoj, priprema za preradu

Kakaovac - osnovna svojstva, uzgoj, vrste

Pasmine domaćih životinja za proizvodnju mesa. Osnove anatomije i fiziologije domaćih životinja. Klasifikacija, kategorizacija mesa. Građa, hemijski sastav i nutritivna svojstva mesa. Faktori koji utiču na kvalitet mesa. Ulov ribe.

Građa, hemijski sastav i nutritivna svojstva ribe. Fiziologija nesenja. Građa, hemijski sastav i nutritivna svojstva 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 meda u prehrambenoj industriji. Nusproizvodi.

18. Metode učenja:

1. predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava
2. laboratorijske / praktične vježbe
3. konsultacije

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). 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.a.

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:

Selimović A., Brčina T. (2019): Sirovine prehrambene industrije, I dio. Univerzitet u Tuzli
Havranek, J., Rupiće, V (2003): Mlijeko od farne do mljekare, HMU, Zagreb
Kovačević, D (2005): sirovine prehrambene inustrije-meso i riba, PTF, Osijek

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

2019/20.

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

13.09.2019