

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

TEHNOLOGIJA NAMIRNICA ANIMALNOG PORIJEKLA

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

ne popunjavati

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

5

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

Sirovine prehrambene industrije

7. Ograničenja pristupa:

Nema

8. Trajanje / semestar:

1

6

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 visokoobrazovanih stručnjaka za rad u prehrambenoj industriji i iskorištenje sirovina animalnog porijekla u svrhu dobivanja visokovrijednih i zdravstveno sigurnih proizvoda -Stjecanje znanja o pojedinim specifičnost tehnologija i preradi sirovina animalnog porijekla, te upotrebi istih za dobivanje nutritivno visokovrijedne hrane - Rješavanje različitih problema u praksi iz domena prerade sirovina animalnog porijekla

16. Ishodi učenja:

Opisati i analizirati sastav i svojstva pojedinih vrsta sirovin i razumjeti promjene tokom njegove prerade - Identificirati glavne skupine mikroorganizama u sirovinama i razlikovati komercijalne starter kulture -Definirati i klasificirati animalne proizvode i opisati faze tehnoloških procesa proizvodnje istih -Razlikovati linije proizvodnje i konzerviranja animalnih proizvoda, te identificirati kvarenje svih korištenih sirovina -Riješi probleme u praksi iz domena proizvodnje, konzerviranja i skladištenja proizvoda animalnog porijekla

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Uvod. Vrste, sastav i nutritivna vrijednost mlijeka. Promjene osnovnih sastojaka mlijeka. Mikroorganizmi mlijeka. Inhibitorne tvari mlijeka. Primarna obrada mlijeka. Proizvodnja pasteriziranog i steriliziranog mlijeka. Ugušćeno mlijeko i mlijeko u prahu. Fermentirani mliječni proizvodi (vrste, fermentacija, kulture). Vrhnje. Maslac. Sirevi (tipovi, klasifikacija, procesi proizvodnje, sirarske kulture). Sekundarni proizvodi u mljekarskoj industriji. Sladoled i dr. mliječni deserti. Modificirano mlijeko i mliječni proizvodi. Med i dr. pčelinji proizvodi. Stanje i perspektive mesne industrije u BiH. Objekti za proizvodnju i preradu mesa. Građa i hemijski sastav mesa. Postmortalne promjene mesa. Značenje mikroflore u tehnologiji mesa. Postupci konzerviranja i prerade mesa i utjecaj na svojstva sirovina. Kategorizacija i rasijecanje mesa. Sistematiziranje mesnih prerađevina. Tehnologija prerade kunića, divljači i puževa. Ulov, prihvat, konzerviranje i prerada ribe.

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.

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.

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:

Tratnik, Lj., Božanić, R. (2012): Mlijeko i mliječni proizvodi, HMU, Zagreb.
Kovačević, D. (2001): Kemija i tehnologija mesa i ribe, 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:**

2019/20.

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

13.09.2019