

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

KONTROLA KVALITETA U TEHNOLOGIJAMA 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

8

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:

Analizirati kvalitetu sirovina, poluproizvoda i proizvoda animalnog porijekla, uvjete i načine skladištenja, radi što dulje trajnosti proizvoda -Objasniti i primijeniti odgovarajuće načine zbrinjavanja nus proizvoda -Odabrati i upotrijebiti metode za ispitivanje kvaliteta pojedinih proizvoda animalnog porijekla, te interpretirati rezultate sukladno važećim propisima -Riješiti probleme vezane za potrebnu i/ili zahtijevanu kvalitetu proizvoda animalnog porijekla

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Kontrola kvaliteta u tehnologijama proizvodnje mlijeka i mliječnih proizvoda (tekući mliječni proizvodi, fermentirani, sirevi, mliječni prah i dr.). Kontrola kvaliteta u tehnologijama proizvodnje i prerade mesa krupne i sitne stoke, ribe i dr. Parametri i kriteriji kvaliteta polutki, mesa i sporednih proizvoda. Kontrola kvaliteta osnovnih, pomoćnih i limitiranih sastojaka u tehnologijama animalnog porijekla. Kontrola kvaliteta proizvoda od mesa. Parametri kvaliteta i kontrola jaja i proizvoda od jaja. Parametri i kriteriji kvaliteta meda i dr. pčelinjih proizvoda. Pravilnici i dr. zakonska regulativa i kriteriji kvaliteta proizvod animalnog porijekla. Kvalitativno dokazivanje komponenata mlijeka i stranih komponenata u mlijeku. Fizikalno-hemijske i senzorske analize mlijeka i mliječnih proizvoda. Određivanje parametara kvaliteta svježeg mesa. Određivanje kvaliteta mesnih proizvoda. Određivanje kvaliteta jaja i proizvoda od jaja. Procjena kvaliteta meda i drugih pčelinjih proizvoda.

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, Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb.
Sabadoš, D. (1996): Kontrola i ocjenjivanje kakvoće mlijeka i mliječnih proizvoda, Hrvatsko mljekarsko društvo, 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