

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/KiSH

12. Odgovorni nastavnik:

dr.sc. Tijana Brčina, vanr.prof

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. Vrste i primjena meda u meda u prehrambenoj industriji.

18. Metode učenja:

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

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Za kontinuiranu aktivnost i prisutnost na predavanjima u toku cijelog semestra student može ostvariti od 0 do 5 bodova. Također, za kontinuiranu aktivnost na vježbama student može ostvariti do 5 bodova. 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. Student na svakom pojedinačnom testu može ostvariti maksimalno do 20 bodova. Pravo izlaska na završni ispit imaju studenti koji su na predispitnim obavezama ostvarili minimalno 28 bodova. Završni ispit je usmeni. Završni ispit se može položiti ukoliko student osvoji 26 bodova. Maksimalan broj bodova koji student može ostvariti na završnom ispitu je 50. Da bi student položio predmet mora ostvariti minimalno 54 kumulativna boda.

20. Težinski faktor provjere:

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova (max 100 bodova) koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem završnog ispita, te se utvrđuje prema slijedećoj skali (bodovi):

Predavanja: max 5 bodova

Vježbe: max 5 bodova

Test I: min 11 - max 20 bodova

Test II: min 11 - max 20 bodova

Ukupno predispitne obaveze: min 28 - max. 50 bodova

Završni ispit: min. 26 - max. 50 bodova

21. Osnovna literatura:

Selimović A, Brčina T. Sirovine prehrambene industrije, I dio. Univerzitet u Tuzli, 2019
Havranek J. Rupiće V. Mlijeko od farne do mljekare. HMU Zagreb 2003
Brčina T, Cvrk, R, Bojanović, Lj. Kontrola kvaliteta meda iprimjena u prehrambenoj industriji

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

2023/24

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

28.03.2023.