

## 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:**

6

**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, vanr.prof.

**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:**

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. 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.  
Grujić R, Tadić G, Vujadinović D, V.(2017): Osnove prehrambenih tehnologija, Tehnološki fakultet Zvornik  
Kovačević D. (2001): Kemija i tehnologija mesa i ribe, PTF, Osijek.

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

2023/24

**24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**

28.03.2023