

## 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, 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:**

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:**

Sabadoš D. (1996): Kontrola i ocjenjivanje kakvoće mlijeka i mliječnih proizvoda, Hrvatsko mljekarsko društvo, Zagreb.  
Brčina T, Cvrk R, Bojanović Lj. (2022) Kontrola kvaliteta meda i primjena u prehrambenoj industriji, OFF-SET Tuzla

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

2023/24

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

28.03.2023