

## SYLLABUS

**1. Puni naziv nastavnog predmeta:**

DOSTIGNUĆA U TEHNOLOGIJI MESA

**2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:**

**3. Ciklus studija:**

2

**4. Bodovna vrijednost ECTS:**

6

**5. Status nastavnog predmeta:**

Izborni

**6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:**

Nema

**7. Ograničenja pristupa:**

Nema

**8. Trajanje / semest(a)r(i):**

1

1

**9. Sedmični broj kontakt sati i ukupno studentsko radno opterećenje na predmetu:**

	Semestar (1)	Semestar (2)	(za dvosemestralne predmete)	Opterećenje: (u satima)
9.1. Predavanja	3			Nastava: 33,75
9.2. Auditorne vježbe	0			Individualni rad: 143,8 2
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe	0			Ukupno: 177,5 2
9.4. Drugi oblici nastave	0,8			

**10. Fakultet:**

Tehnološki fakultet

**11. Odsjek / Studijski program :**

Prehrambena tehnologija/usmjerenje Prehrambeno inženjerstvo

**12. Nosilac nastavnog programa:**

dr. sci. Meho Bašić, red. prof.

**13. Ciljevi nastavnog predmeta:**

Cilj kursa je usvajanje znanja iz dostignuća u tehnologiji mesa . Kroz kurs studenti II Ciklusa studija se upoznaju sa dostignućima u tehnologiji mesa sa posebnim osvrtom na preradu mesa, kvalitet i specifičnosti mesnih proizvoda kao i

načinom zbrinjavanja sporednih proizvoda u tehnologiji mesa.

#### 14. Ishodi učenja:

Na kraju semestra/kursa uspješni studenti II ciklusa studija će biti upoznati sa upoznavaju sa dostignućima u tehnologiji mesa sa posebnim osvrtom na preradu mesa, kvalitet i specifičnosti mesnih proizvoda kao i načinom zbrinjavanja sporednih proizvoda u tehnologiji mesa. Mogućnost vlastitog razmišljanja o poboljšanju postojećih postupaka u procesima tehnologije mesa i mesnih prerađevina sa posebnim osvrtom na stabilnost kvaliteta istih.

#### 15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Uvod u predmet, Ocjenjivanje stoke za klanje, Sastav i osobine mesa, Klasiranje mesa, Domaći specijaliteti od mesa, Proizvodnja suhomesnatih proizvoda u domaćinstvu, Tehnologija Bosanskog pršuta, Ovčija stelja i pastrma, Tehnologija bosanskog sudžuka, Tehnologija ostalih vrsta kobasica, Proizvodnja konzervi, Aditivi u proizvodima od mesa, Kvalitet mesa peradi, Kontrola zdravstvene ispravnosti mesa i mesnih prerađevina, Uzgredni proizvodi u tehnologiji mesa.

#### 16. Metode učenja:

Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja i diskusija studenata, po potrebi učenje na daljinu. Izrada i prezentacija seminarskog rada. Terenska nastava/posjete pogona prehrambene industrije  
Samostalno učenje.- Konzultacije kod predmetnog nastavnika

#### 17. Objašnjenje o provjeri znanja:

Provjera znanja vršit će se putem testa, izrade i prezentacije seminarskog rada nakon odslušanog semestra i usmenog dijela ispita nakon položenog test ispita. Test se sastoji od pitanja, koji ukupno nose maksimalno 20 bodova. Studenti koji nisu položili ispit u akademskoj godini, kada prvi puta slušaju predmet, polažu preostale ispitne obaveze po važećim Aktima Univerziteta u Tuzli.

#### 18. Težinski faktor provjere:

Provjera znanja se vrši pismeno i usmeno. Pismeni dio ispita je u formi testa sa pismenim odgovorima.

Obaveza studenata Minimalni i maksimalni broj bodova

Urednost pohađ. nastave 5- 10

Seminarski rad (izrada i prezentacija istog) 11-20

Test 12-20

Završni ispit 26-50

U k u p n o 100

#### 19. Obavezna literatura:

Ahmed Smajić (2014): "Prerada mesa", Univerzitet u Sarajevu, PPF,  
Snežana Ivanović i sur.(2012): "Kvalitet mesa", Naučni institut za veterinarstvo Srbije,  
Bašić i Grujić (2013): "Tehnologija mesa peradi" Univerzitet u Tuzli

#### 20. Dopunska literatura:

Asep Sudarman (2018): Harmonising livestock industry development animal welfare, enaromental and human health

#### 21. Internet web reference:

#### 22. U primjeni od akademske godine:

2024/25

#### 23. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

04.06.2024