

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

SAVREMENI TRENDOMI U PAKOVANJU HRANE

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 dvosemestrane predmete)	Opterećenje: (u satima)
9.1. Predavanja	3			Nastava: 33,75
9.2. Auditorne vježbe	0			Individualni rad: 144,5
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe	0			Ukupno: 178,3
9.4. Drugi oblici nastave	0,8			2

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program :

Prehrambena tehnologija/usmjerenje Prehrambena inženjerstvo

12. Nosilac nastavnog programa:

dr. sci. Milica Vilušić, red. prof.

13. Ciljevi nastavnog predmeta:

- Cilj predmeta je produbljivanje znanja o ambalažnim materijalima i trendovima u pakiranju hrane
- Poznavanje različitih strojeva i uređaja za pakiranje, te metoda za pakiranje i produženje trajnosti hrane

- Stvaranje visokoobrazovanih stručnjaka za rad u industriji, s težištem na poznavanje svojstava ambalaže, njihove primjene u pakiranju hrane
- Dodatno poznavanje interakcija hrana-ambalaža-okoliš, te sigurnosnih i zakonskih aspekata primjene ambalaže i načina pakiranja
- Rješavanje problema iz domena primjene ambalaže i pakiranja hrane

14. Ishodi učenja:

- Procijeniti ulogu i funkciju ambalaže za pakiranje hrane
- Objasniti i voditi faze proizvodnje, prerade ili dorade ambalaže i pakiranja hrane
- Razlikovati i ispitati svojstva ambalaže, kvalitetu pakiranja i trajnost proizvoda
- Procijeniti sukladnost ambalaže i pakiranja sa zakonskom regulativom
- Riješiti probleme iz domena ambalaže, ambalažnih materijala i pakiranja hrane

15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Značaj ambalaže i pakiranja. Zahtjevi za idealnom ambalažom. Svojstva pojedinih ambalažnih materijala. Trendovi i metode pakiranja: vakuum pakiranje, aseptičko pakiranje, pakiranje u kontroliranoj i modificiranoj atmosferi, aktivna ambalaža, „inteligentna“ ambalaža. Interakcija hrana-ambalaža. Procjena ekološkog statusa ambalaže. Sigurnosni i zakonski aspekti vezani za upotrebu ambalaže u prehrambenoj industriji.

16. Metode učenja:

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

17. Objašnjenje o provjeri znanja:

Provjera znanja vršit će se putem testa 1, izrade i prezentacije seminarskog rada nakon prve polovine semestra i testa 2 na kraju semestra. Testovi 1 i 2 se sastoji od po 5 pitanja, a svako pitanje nosi 6 bodova. 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. 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:

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova (54-100) koje je student stekao ispunjavanjem obaveza i polaganjem ispita, i utvrđuje se prema slijedećoj skali:

Obaveze studenata	Bodovi (min.-max)
- Prisustvo i aktivnost na predavanjima	(4-10)
- Seminarski rad - izrada i prezentacija	(20-30)
- Test 1	(15-30)
- Test 2	(15-30)

19. Obavezna literatura:

Vujković I., Galić K., Vereš M. (2007): Ambalaža za pakiranje hrane, Tectus, Zagreb.
Muhamedbegović B., Juul N., Jašić M. (2015): Ambalaža i pakiranje hrane, OFF-SET doo Tuzla, Tuzla.

20. Dopunska literatura:

Lee, G.S., Yam, K.L., Piergiovanni, L. (2008): Food Packaging Science and Technology, CRC Press, Boca Raton.

21. Internet web reference:

22. U primjeni od akademske godine:

2024/25

23. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

