

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

DOSTIGNUĆA U TEHNOLOGIJI MESA

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

ne popunjavati

3. Ciklus studija:

2

4. Bodovna vrijednost ECTS:

6

5. Status nastavnog predmeta: Obavezni Izborni**6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:**

Nema

7. Ograničenja pristupa:

Studenti Prehrambene tehnologije II Ciklusa studija, Studijski program "Prehrambeno inženjerstvo"

8. Trajanje / semestar:

1

1

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

3

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

0

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program:

Prehrambena tehnologija/Studijski program "Prehrambeno inženjerstvo"

12. Odgovorni nastavnik:

Dr.sc.Meho Bašić,vanr.prof.

13. E-mail nastavnika:

meho.basi@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. 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.

16. Ishodi učenja:

Na kraju semestra/kursa uspješni studenti II ciklusa studija će biti upoznati sa 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.Mogućnost vlastitog razmišljanja o poboljšanju postojećih postupaka u procesima tehnologije mesa i mesnih prerađevina sa posebnim osvrtom na stabilnost kvaliteta istih.

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Uvod u predmet, Ocjenjivanje stoke za klanje ,Sastav i osobine mesa, Klasiranje mesa,Domaći spesijaliteti 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.

18. Metode učenja:

1. Predavanja i
2. Konsultacije.

Predavanje uz korištenje savremenih pomagala: laptopa i projektora. Obaveza studenata II Ciklusa studija je redovno prisustvo predavanjima i aktivno učešće za vrijeme predavanja.

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Znanje studenata provjerava se i ocjenjuje kontinuirano tokom semestra. Pri tome se vrednuje prisustvo i aktivno sudjelovanje u nastavi, priprema i prezentacija individualnog ili grupnog seminarskog rada, parcijalni ispiti i završni ispit. Rezultati provjere znanja su dostupni i transparentni studentu tokom cijelog semestra.

Konačna ocjena se formira na osnovu pokazanog znanja i rezultatima te brojem osvojenih bodova na testu i usmenom dijelu ispita.

Osvojen broj bodova	Ocjena
< 54,00	5
54,00 – 63,00	6
64,00 – 73,00	7
74,00 – 83,00	8
84,00 – 93,00	9
94,00 – 100	10

20. 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

Ukupno 100

21. Osnovna literatura:

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

22. Internet web reference:

--

23. U primjeni od akademske godine:

2018/2019

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

--