

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

Prehrambena industrija i okolina

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:**3. Ciklus studija:**

2

4. Bodovna vrijednost ECTS:

6

5. Status nastavnog predmeta: Obavezni Izborni**6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:****7. Ograničenja pristupa:****8. Trajanje / semestar:**

1

2

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:

Inženjerstvo zaštite okoline

12. Odgovorni nastavnik:

dr.sc. Vahida Selimbašić, red.prof.

13. E-mail nastavnika:

vahida.selimbasic@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Upoznati studente sa uticajem proizvodnje hrane na okolinu
Upoznati studente sa životnim ciklusom proizvoda u prehrambenoj industriji
Razvijanje aktivnog znanja o uticaju različitih grana prehrambene industrije na sastavnice okoline
Upoznati studente sa primjenom najboljih raspoloživih tehnika, BAT, u prehrambenoj industriji

16. Ishodi učenja:

Analizirati procese u prehrambenoj industriji koji imaju negativan uticaj na okolinu
Klasificirati otpad iz različitih grana prehrambene industrije
Primjeniti LCA analizu na prehrambene proizvode
Identificirati metode tretmana otpadnih tokova iz procesa proizvodnje hrane
Izraditi monitoring plan okolinskih parametara
Analizirati usklađenost procesa proizvodnje i rezultate monitoringa u odnosu na BAT preporuke

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Proizvodnja hrane i njen uticaj na okolinu
Uticaj proizvodnje voća i povrća na okolinu
Uticaj proizvodnje mliječnih proizvoda na okolinu
Uticaj proizvodnje mesa na okolinu
Uticaj proizvodnje alkoholnih i bezalkoholnih pića na okolinu
Uticaj proizvodnje biljnog ulja na okolinu
Osnovni principi upravljanja otpadom u prehrambenoj industriji
Metodologija izrade Plana upravljanja otpadom u mesnoj industriji
Osnovni principi monitoringa okolinskih parametara u proizvodnji mliječnih proizvoda i preradi mesa
Tretman otpadnih voda iz proizvodnje voća i povrća, mesa i mliječnih proizvoda
Primjena najbolje raspoloživih tehnika BAT u sektoru proizvodnje mesa, mliječnih proizvoda i prerade voća i povrća
Elementi LCA analize
Primjena LCA analize na prehrambene proizvode

18. Metode učenja:

Planirane su slijedeće aktivnosti uspješnog učenja: konkretno iskustvo i promišljanje. Kao stilovi učenja preferiraju se: vizuelni stil, auditivni, logičko-matematički i samostalni. Najznačnije metode učenja na predmetu su:

- Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja i uz aktivno učešće i diskusije studenata;
- KONSULTACIJE

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Prisustvo nastavi je obavezno, o čemu će se voditi evidencija. U toku semestra student može maksimalno izostati sa tri predavanja. U slučaju više izostanaka, student gubi pravo na potpis odgovornog nastavnika.

- TESTOVI – Dva testa tokom semestra. Prvi test se sastoji od pitanja vezanih za do tada obrađeno gradivo, a drugi od pitanja vezanih za gradivo obrađeno od prvog testa pa do kraja semestra. Testovi se izvode otprilike nakon svakih šest sedmica nastave, pri čemu će ih nastavnik najaviti studentima bar dvije sedmice prije testa. Student mora ostvariti minimalno 50% od ukupno predviđenih bodova za svaki test.
- KOLOKVIJ: Po završetku eksperimentalnih vježbi, student polaže kolokvij. Student mora ostvariti minimalno 50% od ukupno predviđenih bodova za kolokvij.
- ZAVRŠNI DIO ISPITA – U terminu završnog ispita, studenti koji nisu ostvarili minimalni broj bodova ili nisu zadovoljni ocjenom na nekom od testova mogu ponovno (usmeno ili pismeno) polagati taj dio gradiva. Student ne može biti ocijenjen ako nije dobio potpis odgovornog nastavnika ili ukoliko nije ostvario minimalni broj bodova na svim predviđenim provjerama znanja.

20. Težinski faktor provjere:

Konačna ocjena zasnovana je na ukupnom broju bodova stečenih kroz predispitne obaveze i polaganje završnog ispita. Sadrži maksimalno 100 bodova, i sastoji se od slijedećih faktora:

Urednost pohađanja nastave: 10 bodova

Testovi (ukupno): 60 bodova

Kolokvij: 30 bodova

21. Osnovna literatura:

Environmental Impacts of Food Production and Consumption. University of Manchester, 2006
Assessing the Environmental Impacts of Consumption and Production. UNEP. 2010

22. Internet web reference:

<http://www.ifr.ac.uk/waste/Reports/DEFRA-Environmental%20Impacts%20of%20Food%20Production%20%20Consumption.pdf>
<http://www.greeningtheblue.org/sites/de>

23. U primjeni od akademske godine:

2018/2019

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV: