

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

SAVREMENI TRENDOVI U PAKOVANJU HRANE

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:

Nema

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/usmj. Prehrambena inženjerstvo i Upravljanje kvalitetom i sigurnošću hrane

12. Odgovorni nastavnik:

dr. sc. Milica Vilušić, vanr. prof.

13. E-mail nastavnika:

milica.vilusic@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

- Cilj predmeta je produblivanje 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

16. 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

17. 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.

18. Metode učenja:

- Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja, uz aktivno učešće i raspravu studenata
- Izrada i prezentacija seminarskog rada
- Konzultacije kod predmetnog nastavnika

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Provjera znanja vršit će se putem izrade i prezentacije seminarskog rada nakon prve polovine semestra i testa na kraju semestra. Test se sastoji od 5 pitanja, a svako pitanje nosi 4 boda. Test 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, a polaže se izvlačenjem ispitne kartice sa 3 pitanja iz tematike predmeta. Ispit se smatra položenim, ako student odgovori na sva 3 pitanja.

Na završnom ispitu, studenti koji su osvojili potreban broj bodova, mogu upisati konačnu ocjenu.

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	(5-10)
-Seminarski rad-izrada i prezentacija	(11-20)
-Test	(12-20)
- Ukupno predispitne obaveze	(28-50)
-Završni ispit	(26-50)

21. Osnovna literatura:

Vujković, I. i sur. (2007): Ambalaža za pakiranje hrane, Tectus, Zagreb.
Strong, A.B. (2006): Plastics – Materials and Processing, Pearson Education, New Jersey.
Dong S. Lee i sur. (2008): Food Packaging Science and Technology, CRC Press, Boca Raton.

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

2018/19.

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV: