

<b>NAZIV PREDMETA</b>	<b>OSNOVI TEHNOLOGIJE I ČUVANJA NAMIRNICA</b>										
<b>NIVO STUDIJA</b>	I CIKLUS										
Šifra predmeta	2.11.01.Z065	Godina studija		III (treća)							
Nositelj/i predmeta	prof.dr.sc. Sejad Mačkić	Bodovna vrijednost (ECTS)		8							
Saradnici	mag.san.ing. Amra Čolić										
<b>OPIS PREDMETA</b>											
<b>CILJ PREDMETA</b>	Upoznati studenta sa osnovnim pravilima u prehrambenoj tehnologiji i procesu proizvodnje pojedinih grupa prehrambenih proizvoda sa čuvanjem i skladištenjem namirnica										
<b>Uslovi za upis predmeta i ulazne kompetencije potrebne za predmet</b>	Položeni predmeti: prema nastavnom planu i programu.										
<b>Očekivani ishodi učenja na razini predmeta</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Poznavanje i razumijevanje općih pojmova iz oblasti hrane</li> <li>Higijensko-sanitarna kontrola uslova proizvodnje raznih vrsta namirnica</li> <li>Poznavanje i kontrola zdravstvene ispravnosti hrane</li> <li>Poznavanje i kontrola standarda kvaliteta životnih namirnica</li> <li>Poznavanje i kontrola uslova čuvanja životnih namirnica</li> <li>Poznavanje i kontrola sistema skladištenja životnih namirnica</li> <li>Poznavanje i kontrola metoda pakovanja namirnica</li> <li>Poznavanje i kontrola deklaracija upakovane hrane</li> <li>Sposobnost korištenja zakonskih propisa iz oblasti hrane</li> <li>Pretraživanje literature, relevantnih međunarodnih baza podataka i drugih izvora informacija</li> </ol>										
<b>Sadržaj predmeta detaljno razrađen prema satnici nastave</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Opći pojmovi iz oblasti hrane (3sata)</li> <li>Sanitarni aspekt tehnologije proizvodnje raznih vrsta životnih namirnica (konzerve, meso, ribe, školjke, jaja, slastičarski proizvodi, mljeko, voće, povrće, pivo, alkoholna i bezalkoholna pića) (4 sata)</li> <li>Sanitarni aspekt tehnologije pakovanja raznih vrsta životnih namirnica (3 sata)</li> <li>Načela savremenog čuvanja životnih namirnica (2 sata)</li> <li>Načela savremenog skladištenja životnih namirnica (2 sata)</li> <li>Kontrola higijensko-sanitarnih uslova proizvodnje raznih vrsta životnih namirnica (4 sata)</li> <li>Kontrola zdravstvene ispravnosti raznih vrsta životnih namirnica (4 sata)</li> <li>Kontrola kvaliteta raznih vrsta životnih namirnica (2 sata)</li> <li>Deklarisanje upakovane hrane (3 sata)</li> <li>Problemi ambalaže (3 sata)</li> </ol>										
<b>Vrste izvođenja nastave</b>	In class Online	Konsultacije									
<b>Obaveze studenta</b>											
<b>Praćenje rada studenata (upisati udio u ECTS bodovima za svaku aktivnost tako da ukupni broj ECTS</b>	Pohađanje nastave	1,2	Istraživanje		Praktičan rad	-					
	Eksperimentalan rad		Referat		Ostalo (upisati)						

<b>bodova odgovara bodovnoj vrijednosti predmeta)</b>	<b>Esej</b>		<b>Seminarski rad</b>	2	<b>Ostalo (upisati)</b>																				
	<b>Kolokvij</b>	2,4	<b>Usmeni ispit</b>		<b>Ostalo (upisati)</b>																				
	<b>Pismeni ispit</b>	2,4	<b>Projekat</b>		<b>Ostalo (upisati)</b>																				
<b>Ocenjivanje i vrijednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu</b>	<b>Predispitne aktivnosti</b> 1. Pohađanje nastave: Prisustvo predavanjima 5 bodova.....5 % Prisustvo vježbama 5 bodova.....5 % Kontinuirani rad/Interaktivnost 5 bodova.....5 % 2. Seminarски rad Pismeni dio 15 bodova.....15 % Usmena prezentacija 10 bodova..... 10 % 3. Kolokvij 30 bodova.....30 % <b>Ispit</b> 4. Pismeni /Usmeni ispit 30 bodova.....30 % <b>UKUPNO.....100 %</b>																								
<b>Obvezna literatura (dostupna u knjižnici i putem ostalih medija)</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Naslov</th> <th>Broj primjeraka u putem ostalih biblioteci</th> <th>Dostupnost biblioteci</th> <th>Ostalo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mačkić S., Ahmetović N., Osnovi regulatorne toksikologije hrane, Agromediterski fakultet Univerziteta „Džemal Bijedić“ Mostar, 2012.</td> <td>5</td> <td>/</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sarić Z., Bijeljac S., Tehnologija mlijeka, Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu, 2003.</td> <td>1</td> <td>/</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Živković J., Higijena i tehnologija mesa, Veterinarski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2001.</td> <td>1</td> <td>/</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Jašić M., Tehnologija voća i povrća, Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli, 2007.</td> <td>1</td> <td>/</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					Naslov	Broj primjeraka u putem ostalih biblioteci	Dostupnost biblioteci	Ostalo	Mačkić S., Ahmetović N., Osnovi regulatorne toksikologije hrane, Agromediterski fakultet Univerziteta „Džemal Bijedić“ Mostar, 2012.	5	/		Sarić Z., Bijeljac S., Tehnologija mlijeka, Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu, 2003.	1	/		Živković J., Higijena i tehnologija mesa, Veterinarski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2001.	1	/		Jašić M., Tehnologija voća i povrća, Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli, 2007.	1	/	
Naslov	Broj primjeraka u putem ostalih biblioteci	Dostupnost biblioteci	Ostalo																						
Mačkić S., Ahmetović N., Osnovi regulatorne toksikologije hrane, Agromediterski fakultet Univerziteta „Džemal Bijedić“ Mostar, 2012.	5	/																							
Sarić Z., Bijeljac S., Tehnologija mlijeka, Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu, 2003.	1	/																							
Živković J., Higijena i tehnologija mesa, Veterinarski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2001.	1	/																							
Jašić M., Tehnologija voća i povrća, Tehnološki fakultet Univerziteta u Tuzli, 2007.	1	/																							
<b>Dopunska literatura</b>	Legislativa EU i BiH iz oblasti hrane																								
<b>Ostalo (prema mišljenju predlagatelja)</b>																									

