IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA PREDMET POZNAVANJE I KONTROLA SIROVINA I STUDENTI PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE U AKADEMSKOJ 2026./2027. GODINI

Studijski program: PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA
Ciklus: I
Semestar: I
Ukupan broj sati: 30
Broj ECTS kredita: 3
Odgovorni nastavnik: Prof. dr Halilo Omanović
Učenici u nastavi: (nema)

1. Ciljevi predmeta:

Cilj predmeta je da kroz teoretsku nastavu student stekne znanje o najvažnijim sirovinama animalnog porijekla koje se svakodnevno upotrebljavaju u ishrani ljudi i životinja, te kao sirovina u prerađivačkim industrijama i drugim oblastima života i rada ljudi. Kroz modul student će steći znanje o vrstama i pasminama domaćih životinja od kojih čovjek ima različite koristi (goveda, ovce, koze, svinje, konji, kokoši, ćurke, guske, patke i biserke); o divljim vrstama životinja od kojih čovjek također ima direktnu korist, kao i o krznašicama (kunići i vidrice), puževima, pčelama i vodenim životinjama.
Eventualnim posjetama klaonicama i prerađivačkim kapacitetima student će steći praktična znanja o postupcima dobijanja sirovine i o analizama kojima se determiniraju fizikalno-hemijske, mikrobiološke, tehnološke i senzorne osobine sirovina. Konačno student će steći znanja o primjeni i tumačenju zakonskih propisa za sve vrste animalnih sirovina i pisanja nalaza po provedenim analizama.

2. Nastavne aktivnosti:

A) Obavezne nastavne aktivnosti (prostorije fakulteta - 30 sata)

Predavanja: Tematske jedinice prema silabusu predmeta od I do XV sedmice nastave u terminu 16:00 – 18:00 h četvrtkom (svaki drugi četvrtak, a nakon redovnih predavanja redovnim studentima za ovaj predmet) – 30 sata

Sedmica	Tematska jedinica
I.	Ekonomski značaj stočarskih sirovina
II.	Najvažnije stočarske sirovine
III.	Mlijeko i mliječni proizvodi
IV.	Meso i mesne prerađevine
V.	Proizvodni pravci u govedarstvu i pasmine goveda
VI.	Proizvodni pravci u ovčarstvu i pasmine ovaca
VII.	Pasmine koza i proizvodi koji se dobijaju od koza
VIII.	Pasmine svinja, proizvodi u svinjogojstvu i značaj
IX.	Pasmine konja, proizvodi od konja i njihov značaj
X.	Vrste i pasmine peradi, njihovi proizvodi i značaj
XI.	Pasmine kunića i proizvodi u kunićarstvu
XII.	Vrste puževa, te proizvodi od puževa i njihov značaj
XIII.	Pčele, pčelinji proizvodi i značaj pčelarstva
XIV.	Ribe, značaj ribarenja i proizvodi od riba
XV.	Ostale vodene životinje i njihov značaj

B) Preostale nastavne aktivnosti: (n/n)

Evenbtualno konsultativani razgovori sa studentima u planiranom terminu (30 sati)

3. Ishodi učenja:

Znanja:

Studenti će biti upoznati sa osnovama poznavanja i kontrole sirovina animalnog porijekla, procesima za utvrđivanje kvaliteta i mikrobiološke, biohemijske i hranidbene ispravnosti sirovina, izvorima dobijanja, principima uzgoja i načinima dobijanja sirovina, kao i o postupcima za uzimanje uzoraka, te njihovoj pripremi i metodama ispitivanja kvaliteta i ispravnosti, korištenjem različitih hemijskih, biohemijskih i mikrobioloških reakcija, kako bi valjano utvrdili kvalitet i ispravnost sirovina, te njihov sastav i specifična svojstva i kako bi se osposobili za usvajanje znanja o mjerama praćenja i kontrole kvaliteta ovih sirovina.

Kompetencije:

Studenti će znati istaknuti koliki je uticaj osnovnih procesnih operacija i uvjeta kvaliteta i prerade hrane na sadržaj, sastav i bioraspoloživost sastojaka u sirovinama. Moći će bolje razumjeti specifična znanja vezana za određene grupe namirnica koja će dobiti u nastavku školovanja.

Vještine:

Navesti glavne sirovine animalnog porijeka i izvore dobijanja i uraditi osnovne hemijske, biohemijske i mikrobiološke analize za utvrđivanje kvaliteta i higijenske ispravnosti sirovina.

4. Metode izvođenja nastave:

- Predavanja (ppt prezentacije nastavnika in class) za sljedeće tematske jedinice:
- Eventualne terenske posjete (farme i klaonički odnosno prerađivački kapaciteti)

5. Metode provjere znanja:

- Aktivnost i angažiranost tokom nastave (maksimalno 10 poena)
- Seminarski rad na odabranu temu iz nastave (maksimalno 15 poena)
- Parcijalni ispit (maksimalno 25 poena)
- Završni ispit (maksimalno 50 poena; minimalno 26 poena)

Pojašnjenje pojedinih kriterija provjere znanja

Aktivnost i angažiranost tokom nastave (do 10 poena): Studentu se može dodijeliti do 10 poena za aktivnu diskusiju tokom predavanja i angažman tokom izvođenja nastave, a na osnovu zapažanja predavača/ nastavnika.

Seminarski rad (do 15 poena): Ocjenjuje se **a)** kvalitet pisanog rada (tehnička opremljenost do 1 bod, sadržajna koncepcija – do 2 boda, obrada teme – do 5 bodova, korištenost literarnih izvora - do 2 boda) i **b)** kvalitet prezentacije (vremensko trajanje – do 1 bod, korištena sredstva u prezentaciji – do 1 bod i ocjena nastavnika i studenata – 3 boda)

Parcijalni ispit (do 25 poena): Održava se u 6. sedmici nastave. Obuhvata nastavnu materiju koju student sluša od 1. do 5. sedmice nastave. Parcijalni ispit se sastoji od pitanja sa odgovorima na stečeno znanje kroz teoretski dio nastave.

Završni ispit (do 50 poena): Na završnom ispitu student polaže nastavnu materiju koju je slušao od 6. do 10. sedmice nastave (ukoloko je uspješno apsolvirao znanje na parcijalnom ispitu, odnosno integralno ukoliko nije položio parcijalni ispit). Završni ispit se sastoji od pitanja koja zahtijevaju odgovore po stečenom teoretskom znanju i predstavljaju principe dobijanja i korištenja animalnih sirovina. Smatra se da je student uspješno okončao završni ispit ako je ostvario više od 50% ukupnih poena predviđenih za završni ispit.

Napomene:

Ukoliko student za predviđene aktivnosti i provjere znanja tokom semestra osvoji broj bodova koji zadovoljava uslove za prolaznu ocjenu (u ovom slučaju 55 poena), može mu se upisati prolazna ocjena bez dodatne provjere znanja.
Ukoliko student želi da poboljša broj osvojenih bodova, može zajedno polagati ispit koji obuhvata cjelokupnu nastavnu materiju. Smatra se da je student uspješno okončao ispit ako je ostvario 55% ukupnih poena predviđenih za cjelokupnu nastavnu materiju.
Za dobijanje potpisa student na nastavi mora biti prisutan najmanje 80%, a u izuzetnim opravdanim situacijama 60%

Struktura ocjene:

10 (A) - (izuzetan uspijeh, bez ili sa neznatnim grešakama); 95 – 100 poena
9 (B) - (iznad prosjeka, sa ponekom greškom); 85 – 94 poena
8 (C) - (prosječan, sa primjetnim greškama); 75 – 84 poena
7 (D) - (općenito dobar, ali sa značajnim nedostacima); 65 – 74 poena
6 (E) - (zadovoljava minimalne kriterije); 55 – 64 poena
5 (F,FX) - (ne zadovoljava minimalne kriterije); manje od 55 poena

7. Literatura

Obavezna:

1. Šarić T., Jarebica Dž., Čaušević Z. (1996): **Poznavanje i kontrola sirovina**. Ministarstvo onbazovanja, nauke i kulture. Univerzitet u Sarajevu. Sarajevo.
2. Omanović H. i sar. (2018): **Osnovi animalne proizvodnje**. Recenzirana knjiga. Izdavač: FMPViŠ - Ured za koordinaciju projekata (PCU). Štamparija "Grafičar promet", Sarajevo. ISBN 978-9958-9369-7-5, COBISS.BH-ID 25655302. Nacionalna i Univerzitetska biblioteka Bosne i Hercegovine, Sarajevo.
3. Omanović H., Čorbo S., Begić M., Brka M., Mujić E. (2024): **Proizvodnja i kvalitet mesa i prerađevina.** FMPViŠ – PCU; Štamparija "Grafičar promet", Sarajevo; ISBN: 978-9958-9369-8-2; COBIS.BH-ID 58403846. Nacionalna i Univerzitetska biblioteka Bosne i Hercegovine, Sarajevo.
4. Čaušević Z., Smajić A. (1995): **Prerada mesa domaćih životinja**. GP "Grafika Šaran" i "Soroš" fondacija. Sarajevo.
5. PPT prezentacije profesora i ev. ostalih učesnika u nastavi.

Dopunska:

1. Ćerimagić H. (1975): **Pčelarstvo**. NIP "Zadrugar". Sarajevo.
2. Savić P. (1980): **Puževi i njihov uzgoj**. Nolit. Beograd.
3. Omanović H. i sar. (2007): **Proizvodnja kvalitetnog mlijeka**. FMPViŠ – PCU; ISBN 978-9958-9369-1-3, COBISS.BH-ID 14557958. Nacionalna i univerzitetska biblioteka Bosne i Hercegovine, Sarajevo.