

IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA VANREDNE STUDENTE NA PREDMETU TEHNOLOGIJA PRERADE MESA

Studijski program: Animalna proizvodnja

Ciklus: II

Semestar: II

Ukupan broj sati: 30

Broj ECTS kredita: 3

Odgovorni nastavnik: Prof. dr Sabina Operta

1. Cilj predmeta: Upoznati studenta sa tehnološkim postupcima proizvodnje i kvalitetu odabranih proizvoda od mesa. Kroz praktičnu nastavu studenti će analizirati kvalitet odabranih proizvoda i interpretirati dobijene rezultate.

2. Nastavne aktivnosti:

A) Obavezne nastavne aktivnosti (10 sati; prostorije fakulteta)

1. Predavanja: Tehnologija i kvalitet proizvoda od mesa I (3 sata)
2. *Parcijalni ispit* (1 sat)
3. Predavanja: Tehnologija i kvalitet proizvoda od mesa II (3 sata)
4. Praktična nastava (3 sata)

B) Preostale nastavne aktivnosti (20 sati)

1. Izvještaj sa praktične nastave i prezentiranje (20 sati)

3. Ishodi učenja:

Znanje:

- pravilno objasniti principe, tehnologiju proizvodnje, kvalitet i specifičnosti proizvoda od mesa i tumačiti zakonske propise vezane za meso i mesne proizvode

Vještine:

- samostalno analizirati osnovne parametre kvaliteta proizvoda od mesa primjenom odgovarajućih analitičkih metoda i napisati izvještaj s praktične nastave

Kompetencije:

- Na osnovu stečenog znanja i vještina, student će biti osposobljen da: sudjeluje u timu koji se bavi proizvodnjom i kontrolom proizvoda od mesa u objektima za preradu i primjeni zakonske propise vezane za meso i proizvode od mesa

4. Metode izvođenja nastave:

- Nastavne aktivnosti putem ppt. prezentacija i interaktivna diskusija sa studentima

5. Metode provjere znanja:

- Parcijalni ispit
- Izvještaj sa praktične nastave
- Završni ispit

6. Pojašnjenje pojedinih kriterija provjere znanja i broja bodova:

- a) Parcijalni ispit se polaže pismenim putem i obuhvata teoretska pitanja iz nastavne materije koju je student slušao tokom prvog predavanja (maksimalno 30 bodova; minimalno 16,50 bodova)
- b) Izvještaj sa praktične nastave se prilaže u elektronskoj ili pisanoj formi i prezentira nakon što se završi praktična nastava (maksimalno 30 bodova)
- c) Završni ispit se polaže pismenim putem i obuhvata teoretska pitanja iz nastavne materije koju je student slušao tokom drugog predavanja (maksimalno 40 bodova; minimalno 22 boda).
Smatra se da je student uspješno okončao završni ispit ako je ostvario 55% od ukupnih bodova predviđenih za završni ispit.
- d) Ukoliko student tokom semestralnih provjera znanja i vrednovanja znanja i postignuća tokom semestra ne ostvari minimalno 33 boda, završni ispit polaže integralno (cjelokupna nastavna materija). Integralni završni ispit mogu polagati i studenti koji žele da poprave broj bodova osvojenih tokom semestra.
- e) Vanredni studenti mogu pristupiti ispitima u prilagođenim terminima ili u terminima kada se oni organiziraju za redovne studente istog studijskog programa.

7. Literatura

a) Obavezna:

1. Operta, S. 2022. Proizvodi od mesa, ribe i jaja (odabrana poglavlja). Izdavač: Print Studio „Student line“. Fakultetski udžbenik dostupan u biblioteci PPF
2. Operta, S. 2022. Priručnik za praktičnu nastavu – Interna skripta (studenti dobiju u pisanoj ili elektronskoj formi od nosioca predmeta)

b) Dopunska:

1. Važeći pravilnici vezani za meso i proizvode od mesa