

IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA VANREDNE STUDENTE NA PREDMETU TEHNOLOGIJA PROIZVODA OD USITNJENOG MESA

Studijski programi: Tehnologija proizvoda animalnog porijekla; Tehnologija proizvoda biljnog porijekla i Kontrola kvaliteta hrane i pića

Ciklus: II

Semestar: II

Ukupan broj sati: 60

Broj ECTS kredita: 6

Odgovorni nastavnik: Prof. dr Sabina Operta

1. Cilj predmeta: Upoznati studenta sa osnovnim principima, tehnološkim postupcima i kvalitetom različitih proizvoda od mesa. Kroz praktičan dio nastave student će steći praktična iskustva u istraživanju naučne literature, pisanju i interpretiranju seminarskog rada i izvještaja.

2. Nastavne aktivnosti:

A) Obavezne nastavne aktivnosti (20 sati; prostorije fakulteta)

1. Predavanja: Struktura mesa, sirovina i dodaci za proizvodnju proizvoda od usitnjenog mesa (4 sata)
2. Predavanja: Oprema i metode konzerviranja mesa i proizvoda od mesa (3 sata)
3. *Parcijalni ispit* (1 sat)
4. Predavanja: Tehnologija proizvodnje i kvalitet proizvoda od usitnjenog mesa I (4 sata)
5. Predavanja: Tehnologija proizvodnje i kvalitet proizvoda od usitnjenog mesa II (4 sata)
6. Praktična nastava (4 sata)

B) Preostale nastavne aktivnosti (40 sati)

1. Seminarski rad i prezentiranje (25 sati)
2. Izvještaj sa praktične nastave i prezentiranje (15 sati)

3. Ishodi učenja:

Znanje:

- pravilno objasniti principe, tehnologiju proizvodnje, kvalitet i specifičnosti različitih proizvoda od mesa

Vještine:

- pisanje i interpretiranje seminarskog rada i izvještaja, i analiziranje parametara kvaliteta proizvoda od mesa

Kompetencije:

- Na osnovu stečenog znanja i vještina, student će biti osposobljen da sudjeluje u timu koji se bavi proizvodnjom i kontrolom kvaliteta proizvoda od mesa u objektima za preradu
- napiše stručni rad

4. Metode izvođenja nastave:

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

5. Metode provjere znanja:

- Parcijalni ispit
- Seminarski rad
- 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 prva dva predavanja (maksimalno 30 bodova; minimalno 16,50 bodova)
- b) Seminarski rad se prilaže u elektronskoj formi ili pisanoj formi i prezentira do kraja semestra (maksimalno 20 bodova)
- c) Izvještaj sa praktične nastave se prilaže u elektronskoj ili pisanoj formi i prezentira nakon što se završi praktična nastava (maksimalno 10 bodova)
- c) Završni ispit se polaže pismenim putem i obuhvata teoretska pitanja iz nastavne materije koju je student slušao nakon trećeg i četvrtog predavanja (maksimalno 40 bodova; minimalno 22 boda). 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.
- d) 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. 2021. Meso, ribe i jaja (poglavlje Struktura i građa mesa). Izdavač: Print Studio „Student line“. Fakultetski udžbenik dostupan u biblioteci PPF
3. Operta, S. 2022. Priručnik za praktičnu nastavu – Interna skripta (studenti dobiju u pisanoj ili elektronskoj formi od nosioca predmeta)

b) Dopunska:

2. Važeći pravilnici vezani za meso i proizvode od mesa