

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

POZNAVANJE I TEHNOLOGIJA STOČNE HRANE

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

ne popunjavati

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

6

5. Status nastavnog predmeta:

☒ Obavezni☐ Izborni

6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

-

7. Ograničenja pristupa:

Studenti odsjeka Agronomija

8. Trajanje / semestar:

1

5

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

3

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

2

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program:

Agronomija

12. Odgovorni nastavnik:

Dr.sc.Meho Bašić, vanr.prof.

13. E-mail nastavnika:

meho.basic@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

- Upoznavanje studenata s principima tehnologije stočne hrane.
- Sticanje specifičnih teoretskih i praktičnih znanja u pogledu pripreme formulacija hranidbenih smesa, sirovina i td.
- Ovladati znanjima vezanim uz metodologiju obezbijedenja sistema kvaliteta stočne hrane, metodama kontrole kvaliteta i td.

16. Ishodi učenja:

- Razumjeti pojam i značaj stočne hrane u ukupnom prehrambenom lancu.
- Razumjeti osnovne procese tehnologije stočne hrane i specifične tehnološke operacije prerade i konzerviranja stočne hrane.
- Razumjeti sistem i metode kontrole kvaliteta stočne hrane.

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Predmet proučavanja i razvoj industrije stočne hrane. Značaj stočne hrane u cjelokupnom prehrambenom lancu (food web). Sirovine i sastav stočne hrane. Formulacije hranidbenih smjesa. Osnovni tehnološki procesi u proizvodnji stočne hrane (prijem, čišćenje, sušenje, konzerviranje, mljevenje, doziranje, miješanje, čuvanje, transport). Principi postavljanja tehnološkog procesa proizvodnje. Proizvodne linije i uređaji za hidrotermičko-mehaničke procese (kondicioniranje, peletiranje, kompaktiranje, hlađenje, sušenje, expandiranje, ekstrudiranje, tostiranje i td), dodavanje tečnih komponenti, pakovanje, skladištenje i distribucija gotovih proizvoda. Upravljanje procesima proizvodnje i kontrola kvaliteta u tehnologiji stočne hrane. Sistemi obezbijedenja kvaliteta u tehnologiji stočne hrane.

18. Metode učenja:

- Interaktivna predavanja uz korištenje savremene tehnike.
- Konsultacije studenata u grupi i pojedinačno.
- Eksperimentalne /laboratorijske vježbe
- Vježbe u industrijskim pogonima.

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Nakon prve polovine semestra (sedma ili osma sedmica) studenti polažu prvi test (međuispit) koji obuhvata do tada obrađenu tematiku (predavanja i vježbe). Test se sastoji od 20 pitanja vezana uz obrađenu tematiku . Svako pitanje se boduje sa 1 bodom. Na prvom testu student može dobiti min 11 bodova a max 20 bodova.

Nakon završetka semestra studenti polažu drugi test koji obuhvata do tada obrađenu tematiku (predavanja i vježbe). Test se sastoji od 20 pitanja vezana uz obrađenu tematiku . Svako pitanje se boduje sa 1 bodom. Na drugom testu student također može dobiti min 11 bodova a max 20 bodova. Oba testa polažu svi studenti istovremeno.

Završni ispit se polaže usmeno. Pravo izlaska na završni ispit imaju svi studenti koji su završili sve eksperimentalne vježbe i položili završni kolokvijum nakon vježbi, te položili oba pismena testa (međuprovjere). Na završnom usmenom ispitu student može dobiti min 26 bodova, a max 50 bodova.

Studenti koji nisu položili pismene testove (međuprovjere) će imati mogućnost polaganja istih u terminu završnog ispitnog roka , uz uslov da su ispunili predispitne obaveze (završene eksperimentalne vježbe i položen završni kolokvijum , te uredno pohađanje nastave/predavanja).

Za ukupno ostvareni uspjeh na ispitu student može dobiti min 54 boda , a max 100 bodova.

20. Težinski faktor provjere:

Obaveze studenata:	Bodovi
Pohađanje i aktivnost na predavanjima:	min 3 - max 5
Laboratorijske vježbe i završni kolokvij:	min 3 - max 5
Pismeni test I (prva provjera) :	min 11- max 20
Pismeni test II (druga provjera):	min 11 - max 20
Završna provjera (pismeno/usmeno):	min 26 - max 50
Napomena: Za svaku od navedenih obaveza student mora imati min 54 % od max navedenih bodova.	

21. Osnovna literatura:

1. Stanačev V, Kovčin, S.(2003): Hraniva i tehnologija stočne hrane i osnovi ishrane domaćih životinja, Novi Sad.
2. Đorđević, N., Dinić, B.(2007): Hrana za životinje. Cenzone Tech-Europe, Arandelovac.

22. Internet web reference:

<http://www.ifif.org/uploadImage/2013/3/21/7264ea8842a9c18523e975f7ce788e671363868802.pdf>
<http://www.ifif.org/pages/t/IFIF+FAO+Feed+Manual>

23. U primjeni od akademske godine:

2016/2017

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV: