

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

TRADICIONALNI ANIMALNI PROIZVODI

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

3

5. Status nastavnog predmeta:

Izborni

6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

7. Ograničenja pristupa:

8. Trajanje / semest(a)r(i):

3

6

9. Sedmični broj kontakt sati i ukupno studentsko radno opterećenje na predmetu:

	Semestar (1)	Semestar (2)	(za dvosemestralne predmete)	Opterećenje: (u satima)
9.1. Predavanja	2	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>		Nastava: 30,00
9.2. Auditorne vježbe	0	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>		Individualni rad: 129,3 ₂
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe	0	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>		Ukupno: 159,3 ₂

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program :

Agronomija/Animalna proizvodnja

12. Nosilac nastavnog programa:

Dr. sci. Meho Bašić, red. prof.

13. Ciljevi nastavnog predmeta:

Uvođenje studenta u osnove sirovina animalnog porijekla, njihovim podjelom, načinom uzgoja, skladištenja i rukovanja do prerade u proizvodnji tradicionalnih proizvoda. Sticanje specifičnih znanja koja omogućavaju razumijevanje proizvodnje tradicionalnih proizvoda iz različitih animalnih sirovina. Sticanje znanja o načinu

upravljanja procesima proizvodnje tradicionalnih animalnih proizvoda. Kroz rad u laboratoriji upoznati metode za identifikaciju i analizu kvaliteta tradicionalnih animalnih proizvoda i sirovina iz kojih se dobivaju.

14. Ishodi učenja:

Nakon uspješnog završetka procesa učenja od studenta se očekuje

- da može opisati i analizirati sastav i svojstva tradicionalnih animalnih proizvoda
- da može procijeniti i preispitati načine i uvjete pripreme, prerade i skladištenja tradicionalnih animalnih proizvoda
- da zna zahtjeve i postupak zaštite oznaka geografskog porijekla tradicionalnih animalnih proizvoda

15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Teorijska nastava: Uvodna razmatranja; Značaj tradicionalnih proizvoda animalnog porijekla, njihov uticaj na razvoj i mjesto u industrijskoj proizvodnji (zemlja/svijet); Važniji tradicionalni proizvodi od mesa i mlijeka u svijetu; Važnijih proizvodi, geografske, klimatske i druge karakteristike područja sa koga potiču, zatim procesi proizvodnje, kao i svojstva kvaliteta (posebno senzornih) tradicionalnih proizvoda od mesa / mlijeka u našoj zemlji; Usporedna svojstva kvaliteta tradicionalnih i odgovarajućih industrijskih proizvoda od mesa i mlijeka; Neophodni uslovi za izradu bezbjednih proizvoda, prepoznatljivih (tipičnih) svojstava kvaliteta (od mesa i mlijeka); Poznavanje zahtijeva i postupka zaštite oznaka geografskog porekla tradicionalnih proizvoda (od mesa i mlijeka). Praktična nastava : Tokom vježbanja, studenti će vršiti usporedna ispitivanja zahtijevanih (regulativa) i specifičnih (posebno senzornih) svojstava kvaliteta tradicionalnih i odgovarajućih industrijskih proizvoda

16. Metode učenja:

Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja i raspravu studenata, po potrebi učenje na daljinu.- Terenska nastava/posjete pogonima tradicionalnih animalnih proizvoda. Konsultacije sa predmetnim nastavnikom.

17. Objašnjenje o provjeri znanja:

Provjera znanja vršit će se putem dva parcijalna testa iz odgovarajućih nastavnih cjelina i to nakon prve polovine semestra (prvi parcijalni test T1) i na kraju semestra (drugi parcijalni test T2). Svaki pojedinačni test nosi 25 bodova. Oba testa polažu svi studenti na predmetu istovremeno, čime je postignuta ujednačenost nivoa znanja koje se testira, kao i uvjeti pod kojima student polaže ispit.

Završni ispit može biti pismeni i/ili usmeni, ovisno o osvojenom broju bodova u predispitnim obavezama.

Na završnom ispitu, studenti koji su osvojili potreban broj bodova, mogu upisati konačnu ocjenu. Studenti koji su položili jedan parcijalni test, na završnom ispitu polažu i drugi preostali (nepoloženi) dio. Studenti koji nisu položili niti jedan parcijalni test, na završnom, odnosno popravnom ili dodatnom popravnom ispitu, polažu cijeli ispit, u kojem su sadržana pitanja oba parcijalna testa).

Studenti koji nisu položili ispit u akademskoj godini, kada prvi puta slušaju predmet, polažu preostale ispitne obaveze po važećim Aktima Univerziteta u Tuzli.

18. Težinski faktor provjere:

Prema odredbama važećeg Zakona o visokom obrazovanju TK, ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova (100) koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza (55) i polaganjem završnog ispita (45):

Obaveze studenata	Bodovi
-Prisustvo i aktivnost na predavanjima	(5)
-Test 1	(25)
-Test 2	(25)
- Ukupno predispitne obaveze	(55)
-Završni ispit	(45)

19. Obavezna literatura:

Joksimović, J. (1978): Tehnologija suvomesnatih proizvoda i kobasica, Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Beogradu
Dozet, N., Adžić, N., Živić, N. (1996): Autohtoni mlječni proizvodi Poljoprivredni institut, Podgorica i SILMIR - Beograd

20. Dopunska literatura:

21. Internet web reference:

22. U primjeni od akademske godine:

2025/25

23. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

03.02.2026.
