

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

Prerada pčelinjih proizvoda

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

3. Ciklus studija:

4. Bodovna vrijednost ECTS:

5. Status nastavnog predmeta:

6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

7. Ograničenja pristupa:

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

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	<input style="width: 50px; height: 20px;" type="text" value="2"/>	<input style="width: 50px; height: 20px;" type="text"/>		Nastava: <input style="width: 50px; height: 20px;" type="text" value="33,75"/>
9.2. Auditorne vježbe	<input style="width: 50px; height: 20px;" type="text" value="0"/>	<input style="width: 50px; height: 20px;" type="text"/>		Individualni rad: <input style="width: 50px; height: 20px;" type="text" value="48,95"/>
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe	<input style="width: 50px; height: 20px;" type="text" value="1"/>	<input style="width: 50px; height: 20px;" type="text"/>		Ukupno: <input style="width: 50px; height: 20px;" type="text" value="82,70"/>

10. Fakultet:

11. Odsjek / Studijski program :

12. Nosilac nastavnog programa:

13. Ciljevi nastavnog predmeta:

14. Ishodi učenja:

- Poznavanje i razumjevanje načina dobijanja pčelinjih proizvoda, osnovnih biohemijskih i nutritivnih karakteristika pčelinjih proizvoda.
- Riješiti probleme u praksi iz domena ovog predmeta

15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Definicija i podjela meda. Fizička i senzorska svojstva meda. Pelud (fizikalne karakteristike, kemijski sastav, kvaliteta, primjena, skladištenje i kontrola kvalitete). Vosak (vrste, fizikalne karakteristike, sastav, skupljanje i obrada, skladištenje i kontrola kvalitete). Propolis (karakteristike, fizička i kemijska svojstva, vrste propolisa) Matična mliječ (fzikalne karakteristike, kemijski sastav, sakupljanje, konzerviranje i čuvanja, prerada matične mliječi, kontrola) Pčelinji otrov (fzikalne karakteristike, sastav). Tehnike prerade pčelinjih proizvoda (tradicionalno sušenje, infracrveno sušenje, tradicionalno sušenje potpomognuto mikrovalnom pećnicom ili vakuumsko sušenje i sušenje u fluidiziranom sloju potpomognuto niskom temperaturom i velikom brzinom). Primjena HACCP (med i sušeni polen).

16. Metode učenja:

- Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja, uz aktivno učešće i raspravu studenata
- Laboratorijske/praktične vježbe (individualne i grupne), i
- Terenska nastava
- Konzultacije kod predmetnog nastavnika i/ili suradnika

17. Objašnjenje o provjeri znanja:

Provjera znanja vršit će se putem dva parcijalna testa iz odgovarajućih nastavnih cjelina. 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.

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.

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza (minimalno 28 bodova) i polaganjem završnog ispita (minimalno 26 boda), a prema kvalitetu stečenih znanja i vještina, i sadrži minimalno 54 boda, odnosno maksimalno 100 bodova.

18. Težinski faktor provjere:

Prema važećem Zakonu o visokom obrazovanju TK, ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem ispita, i utvrđuje se prema slijedećoj skali:

Obaveze studenata	Bodovi (min.-max)
-Prisustvo i aktivnost na predavanjima i vježbama	(3-5)
-Završni kolokvij na laboratorijskim vježbama	(3-5)
-Test 1	(11-20)
-Test 2	(11-20)
- Ukupno predispitne obaveze	(28-50)
-Završni ispit	(26)

19. Obavezna literatura:

Brčina T, Cvrk R, Bojanović Lj. (2022) Kontrola kvaliteta meda i primjena u prehrambenoj industriji, OFF-SET Tuzla

20. Dopunska literatura:

dodatni pisani materijal sa predavanja

21. Internet web reference:

<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/26557-Operational-code-Processing-honey-and-bee-products>
<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fnut.2021.72>

22. U primjeni od akademske godine:

2024/25.

23. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

03.02.2026.
