

## SYLLABUS

**1. Puni naziv nastavnog predmeta:**

TEHNOLOGIJA NAMIRNICA ANIMALNOG PORIJEKLA

**2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:**

ne popunjavati

**3. Ciklus studija:**

1

**4. Bodovna vrijednost ECTS:**

5

**5. Status nastavnog predmeta:** Obavezni  Izborni**6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:**

Sirovine prehrambene industrije

**7. Ograničenja pristupa:**

Nema

**8. Trajanje / semestar:**

1

6

**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:**

Prehrambena tehnologija/Kvalitet i sigurnost hrane

**12. Odgovorni nastavnik:**

dr.sci. Tijana Brčina, vanr.prof.

**13. E-mail nastavnika:**

tijana.brcina@untz.ba

**14. Web stranica:**

www.tf.untz.ba

**15. Ciljevi nastavnog predmeta:**

Stvaranje visokoobrazovanih stručnjaka za rad u prehrambenoj industriji i iskorištenje sirovina animalnog porijekla u svrhu dobivanja visokovrijednih i zdravstveno sigurnih proizvoda -Stjecanje znanja o pojedinim specifičnost tehnologija i preradi sirovina animalnog porijekla, te upotrebi istih za dobivanje nutritivno visokovrijedne hrane - Rješavanje različitih problema u praksi iz domena prerade sirovina animalnog porijekla

**16. Ishodi učenja:**

Opisati i analizirati sastav i svojstva pojedinih vrsta sirovin i razumjeti promjene tokom njegove prerade - Identificirati glavne skupine mikroorganizama u sirovinama i razlikovati komercijalne starter kulture -Definirati i klasificirati animalne proizvode i opisati faze tehnoloških procesa proizvodnje istih -Razlikovati linije proizvodnje i konzerviranja animalnih proizvoda, te identificirati kvarenje svih korištenih sirovina -Riješi probleme u praksi iz domena proizvodnje, konzerviranja i skladištenja proizvoda animalnog porijekla

**17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:**

Vrste, sastav i nutritivna vrijednost mlijeka. Promjene osnovnih sastojaka mlijeka. Mikroorganizmi mlijeka. Inhibitorne tvari mlijeka. Primarna obrada mlijeka. Proizvodnja pasteriziranog i steriliziranog mlijeka. Ugušćeno mlijeko i mlijeko u prahu. Fermentirani mliječni proizvodi (vrste, fermentacija, kulture). Vrhnje. Maslac. Sirevi (tipovi, klasifikacija, procesi proizvodnje, sirarske kulture). Sekundarni proizvodi u mljekarskoj industriji. Sladoled i dr. mliječni deserti. Modificirano mlijeko i mliječni proizvodi. Stanje i perspektive mesne industrije u BiH. Objekti za proizvodnju i preradu mesa. Građa i hemijski sastav mesa. Postmortalne promjene mesa. Značenje mikroflore u tehnologiji mesa. Postupci konzerviranja i prerade mesa i utjecaj na svojstva sirovina. Kategorizacija i rasijecanje mesa. Sistematiziranje mesnih prerađevina. Tehnologija prerade kunića, divljači i puževa. Ulov, prihvat, konzerviranje i prerada ribe.



**21. Osnovna literatura:**

Tratnik Lj, Božanić R. (2012): Mlijeko i mliječni proizvodi, HMU, Zagreb.  
Kovačević D. (2001): Kemija i tehnologija mesa i ribe, PTF, Osijek.

**22. Internet web reference:****23. U primjeni od akademske godine:**

2023/24

**24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**

18.09.2024