

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

Dostignuća u tehnologiji mesa

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

3. Ciklus studija:

2

4. Bodovna vrijednost ECTS:

6

5. Status nastavnog predmeta:

Izborni

6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

Nema

7. Ograničenja pristupa:

Nema

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

1

1

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	3			Nastava: 33,75
9.2. Auditorne vježbe	0			Individualni rad: 129,3 2
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe	0			Ukupno: 163,0 2
9.4. Drugi oblici nastave	0,8			

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program :

Prehrambena tehnologija/usmjerenje Prehrambeno inženjerstvo

12. Nosilac nastavnog programa:

dr. sc. Meho Bašić, red. prof.

13. Ciljevi nastavnog predmeta:

Cilj kursa je usvajanje znanja iz dostignuća u tehnologiji mesa . Kroz kurs studenti II Ciklusa studija se upoznaju sa dostignućima u tehnologiji mesa sa posebnim osvrtom na preradu mesa, kvalitet i specifičnosti mesnih proizvoda kao i

načinom zbrinjavanja sporednih proizvoda u tehnologiji mesa.

14. Ishodi učenja:

Na kraju semestra/kursa uspješni studenti II ciklusa studija će biti upoznati sa upoznaju sa dostignućima u tehnologiji mesa sa posebnim osvrtom na preradu mesa, kvalitet i specifičnosti mesnih proizvoda kao i načinom zbrinjavanja sporednih proizvoda u tehnologiji mesa. Mogućnost vlastitog razmišljanja o poboljšanju postojećih postupaka u procesima tehnologije mesa i mesnih prerađevina sa posebnim osvrtom na stabilnost kvaliteta istih.

15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Uvod u predmet, Ocjenjivanje stoke za klanje ,Sastav i osobine mesa, Klasiranje mesa, Domaći specijaliteti od mesa, Proizvodnja suhomesnatih proizvoda u domaćinstvu, Tehnologija Bosanskog pršuta, Ovčija stelja i pastrma , Tehnologija bosanskog sudžuka, Tehnologija ostalih vrsta kobasica, Proizvodnja konzervi, Aditivi u proizvodima od mesa, Kvalitet mesa peradi, Kontrola zdravstvene ispravnosti mesa i mesnih prerađevina, Uzgredni proizvodi u tehnologiji mesa.

16. Metode učenja:

Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja i diskusija studenata, po potrebi učenje na daljinu. Izrada i prezentacija seminarskog rada. Terenska nastava/posjete pogona prehrambene industrije
Samostalno učenje.- Konzultacije kod predmetnog nastavnika

17. Objašnjenje o provjeri znanja:

Provjera znanja vršit će se putem testa, izrade i prezentacije seminarskog rada nakon odslušanog semestra i usmenog dijela ispita nakon položenog test ispita. Test se sastoji od pitanja, koji ukupno nose maksimalno 20 bodova. 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 (50) i polaganjem završnog ispita (50):

Obaveze studenata	Bodovi
Prisustvo i aktivnost na predavanjima	(10)
Seminarski rad - izrada i prezentacija	(20)
Test	(20)
Završni ispit	(50)

19. Obavezna literatura:

Ahmed Smajić (2014): "Prerada mesa", Univerzitet u Sarajevu, PPF,
Snežana Ivanović i sur.(2012): "Kvalitet mesa", Naučni institut za veterinarstvo Srbije,
Bašić i Grujić (2013): "Tehnologija mesa peradi" Univerzitet u Tuzli

20. Dopunska literatura:

21. Internet web reference:

Asep Sudarman (2018): Harmonising livestock industry development animal welfare, enaromental and human health

22. U primjeni od akademske godine:

2026/27

23. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

20.04.2026