

## SYLLABUS

**1. Puni naziv nastavnog predmeta:**

SAVREMENI TRENDOMI U PAKOVANJU HRANE

**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: 144,5
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe	0			Ukupno: 178,3
9.4. Drugi oblici nastave	0,8			2

**10. Fakultet:**

Tehnološki fakultet

**11. Odsjek / Studijski program :**

Prehrambena tehnologija/usmjerenje Prehrambena inženjerstvo

**12. Nosilac nastavnog programa:**

dr. sc. Milica Vilušić, red. prof.

**13. Ciljevi nastavnog predmeta:**

- Cilj predmeta je produbljivanje znanja o ambalažnim materijalima i trendovima u pakiranju hrane
- Poznavanje različitih strojeva i uređaja za pakiranje, te metoda za pakiranje i produženje trajnosti hrane

- Stvaranje visokoobrazovanih stručnjaka za rad u industriji, s težištem na poznavanje svojstava ambalaže, njihove primjene u pakiranju hrane
- Dodatno poznavanje interakcija hrana-ambalaža-okoliš, te sigurnosnih i zakonskih aspekata primjene ambalaže i načina pakiranja
- Rješavanje problema iz domena primjene ambalaže i pakiranja hrane

#### 14. Ishodi učenja:

- Procijeniti ulogu i funkciju ambalaže za pakiranje hrane
- Objasniti i voditi faze proizvodnje, prerade ili dorade ambalaže i pakiranja hrane
- Razlikovati i ispitati svojstva ambalaže, kvalitetu pakiranja i trajnost proizvoda
- Procijeniti sukladnost ambalaže i pakiranja sa zakonskom regulativom
- Riješiti probleme iz domena ambalaže, ambalažnih materijala i pakiranja hrane

#### 15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Značaj ambalaže i pakiranja. Zahtjevi za idealnom ambalažom. Svojstva pojedinih ambalažnih materijala. Trendovi i metode pakiranja: vakuum pakiranje, aseptičko pakiranje, pakiranje u kontroliranoj i modificiranoj atmosferi, aktivna ambalaža, „inteligentna“ ambalaža. Interakcija hrana-ambalaža. Procjena ekološkog statusa ambalaže. Sigurnosni i zakonski aspekti vezani za upotrebu ambalaže u prehrambenoj industriji.

#### 16. Metode učenja:

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

#### 17. Objašnjenje o provjeri znanja:

Provjera znanja vršit će se putem testa, izrade i prezentacije seminarskog rada nakon prve polovine semestra i završnog ispita (pismenog ili usmenog) na kraju semestra. Test i završni ispit se sastoje od po 5 pitanja, a svako pitanje nosi 6 bodova. Test polažu svi studenti na predmetu istovremeno, čime je postignuta ujednačenost nivoa znanja koje se testira, kao i uvjeti pod kojima student polaže ispit. 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 (70) i polaganjem završnog ispita (30):

Obaveze studenata	Bodovi
- Prisustvo i aktivnost na predavanjima	(10)
- Seminarski rad - izrada i prezentacija	(30)
- Test	(30)
- Završni ispit	(30)

#### 19. Obavezna literatura:

Vujković I., Galić K., Vereš M. (2007): Ambalaža za pakiranje hrane, Tectus, Zagreb.  
Muhamedbegović B., Juul N., Jašić M. (2015): Ambalaža i pakiranje hrane, OFF-SET doo Tuzla, Tuzla.

#### 20. Dopunska literatura:

Lee, G.S., Yam, K.L., Piergiovanni, L. (2008): Food Packaging Science and Technology, CRC Press, Boca Raton.

#### 21. Internet web reference:

#### 22. U primjeni od akademske godine:

2026/27

#### 23. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

