

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

Trendovi naučnih istraživanja u oblasti kontrole kvaliteta

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

TNIOKK

3. Ciklus studija:

2

4. Bodovna vrijednost ECTS:

4

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)	1	Semestar (2)		(za dvosemestralne predmete)	Opterećenje: (u satima)
9.1. Predavanja	3			Nastava:		33,75
9.2. Auditorne vježbe	0			Individualni rad:		86.23
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe	0			Ukupno:		119.9
9.4. Drugi oblici nastave	0					

10. Fakultet:

Prirodno-matematički fakultet

11. Odsjek / Studijski program :

Hemija/ Hemija/usmjerenje Primijenjena hemija

12. Nositelj nastavnog programa:

dr.sc.Benjamin Čatović, vanr.prof.

13. Ciljevi nastavnog predmeta:

Podizanje svijesti o značaju analize i kontrole kvaliteta različitih medija (zrak, voda, tlo) kao i različitih proizvoda prehrambene, kozmetičke i hemijske industrije.

14. Ishodi učenja:

Nakon kursa studenti bi trebalo da samostalno vrše procjenu, analizu i kontrolu kvaliteta kao i da budu upoznati sa savremenim tokovima kontrole i osiguranja kvaliteta u navedenim oblastima.

15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Organski, neorganski i radioaktivni polutanti. Hemijski aspekt kvaliteta vode za piće i procjena rizika. Kancerogene supstance u vodi za piće i standardi. Fizičke, hemijske i biološke karakteristike i kvaliteta tla. Fizičke, hemijske i biološke karakteristike i kvaliteta vazduha. Metode za određivanje kvalitete. Određivanje kvalitete mesnih proizvoda. Određivanje kvalitete mliječnih proizvoda. Određivanje kvalitete žitarica. Određivanje kvalitete povrća, voća i voćnih sokova. Određivanje kvalitete vina i piva.

16. Metode učenja:

U cilju efikasnog izvođenja nastave i postizanja očekivanih ciljeva kursa i kompetencija studenata na kraju semestra na kursu se koriste različite nastavne metode:

- predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja i uz aktivno učešće i diskusije studenata
- konsultacije

17. Objašnjenje o provjeri znanja:

Pismena provjera znanja: Test 1, Test 2 i Završni ispit

Test I obuhvata provjeru znanja iz predviđenih metodskih jedinica te se održava nakon 7. sedmice predavanja i nosi 20 bodova.

Test II obuhvata provjeru znanja iz predviđenih metodskih jedinica te se održava nakon 14. sedmice predavanja i nosi 20 bodova.

Završni ispit se boduje sa 40 bodova, minimalan broj bodova na završnom ispitu je 21.

Konačni uspjeh studenta izražava se brojnom, opisnom ili slovnom ocjenom, prema sljedećoj skali:

Broj ostvarenih bodova - Brojna ocjena - Opisna ocjena - Slovna ocjena

0-54	5 (pet)	ne zadovoljava	F
55-64	6 (šest)	dovoljan	E
65-74	7 (sedam)	dobar	D
75-84	8 (osam)	vrlo dobar	C
85-94	9 (devet)	izvanredan	B

95-100 10 (deset) odličan A

Konačnu ocjenu student dobije sabiranjem pojedinačnih bodova dobivenih u svim oblicima provjere znanja u toku semestra. Ako student nije zadovoljan konačnom ocjenom, može poništiti bodove završnog ispita i isti raditi ponovo u popravnom terminu, ili pristupiti usmenom ispitivanju.

Ukoliko student za vrijeme ispita bude prepisivao ili koristio različita tehnička pomagala biti će udaljen sa ispita, a njegov rad se neće bodovati.

18. Težinski faktor provjere:

Kriterij	Maks.	Min.
Aktivnost na nastavi	5	3
Test I	20	11
Test II	20	11
Seminarski rad/projekat	15	9
Završni ispit	40	21
Ukupno	100	55

19. Obavezna literatura:

Da-Wen, S., Infrared Spectroscopy for Food Quality Analysis and Control, Academic Press-Elsevier, 2009

20. Dopunska literatura:

Naučna i stručna literatura iz oblasti kontrole kvaliteta

21. Internet web reference:

-

22. U primjeni od akademske godine:

2024/25

23. Usvojen na sjednici NNV/UNV: