

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

Uvod u prehrambene tehnologije

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

4

5. Status nastavnog predmeta:

☒ Obavezni ☐ Izborni

6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

7. Ograničenja pristupa:

8. Trajanje / semestar:

1

1

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

3

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

0

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program:

Prehrambena tehnologija

12. Odgovorni nastavnik:

dr. sci. Dijana Miličević, red. prof.

13. E-mail nastavnika:

dijana.milicevic@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Uvođenje studenata u osnove prehrambenih tehnologija. Studenti će biti upoznati sa pojmom prehrambene tehnologije, istorijskim razvojem, podjelom. Biti će opisane osnovne sirovine, procesi prerade i gotovi proizvodi za veliki broj prehrambenih tehnologija koje će studenti izučavati na višim godinama studija.

16. Ishodi učenja:

Znanje i razumijevanje problema, inženjerska analiza problema, inženjerski pristup rješavanja problema, priprema za istraživanja, inženjerska praksa

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Uvodno predavanje
Osnovni pojmovi
Istorijski pregled razvoja prehrambene tehnologije.
Tradicionalni i savremeni aspekti.
Veza s poljoprivredom, proizvođačima sirovina i korisnicima nusproizvoda.
Pregled tehnologija sa osnovnim sirovinama, procesima i proizvodima
Tehnologija šećera,
Tehnologija škroba,
Tehnologija žitarica,
Tehnologija pekarskih proizvoda,
Tehnologija tjestenine,
Tehnologija keksa,
Tehnologija snack proizvoda,
Tehnologija konditorskih proizvoda,
Tehnologija mesa, peradi i ribe,
Tehnologija mljeka,
Tehnologija voća i povrća,
Tehnologija ulja i masti,
Zakonodavstvo u prehrambenoj tehnologiji
Analitičke metode

18. Metode učenja:

1. predavanja
2. konsultacije.

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Studenti polažu 2 parcijalna testa: prvi polovinom semestra koji obuhvata do tada predeno gradivo i drugi na kraju semestra sa gradivom koje je preostalo nakon prvog parcijalnog testa. Testovi se sastoje od po 10 pitanja, svaki tačan odgovor nosi po 5 bodova. Konačno, svaki test nosi maksimalno po 20 bodova koji ulaze u predisipitne aktivnosti, Završni ispit je usmeni. Na završnom ispitu studenti izvlače kartice na kojima je 5 pitanja iz programa nastavnog predmeta obrađenog na predavanjima. Svaki tačan odgovor boduje se u rasponu od 10 bodova, ovisno o pokazanom znanju. Završni ispit se može položiti ukoliko student osvoji 26 bodova. Maksimalan broj bodova koji student može ostvariti na usmenom ispitu je 50.

20. Težinski faktor provjere:

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predisipitnih obaveza i polaganjem ispita, a prema kvalitetu stečenih znanja i vještina, i sadrži maksimalno 100 bodova, te se utvrđuje prema sljedećoj skali (bodovi):

Prisutnost na predavanjima i aktivnost studenta 10

Testovi 40

Ukupno predisipitne obaveze 50

Završni ispit 26-50

21. Osnovna literatura:

Miličević, D. (2015): Od kakao zrna do čokolade, Tuzla

Miličević, D. (2011): Tehnologija pekarskih i pekarsko-konditorskih proizvoda, Tuzla

Lovrić T., Piližota V. (1994): Konzerviranje i prerada voća i povrća, Nakladni zavod Globus

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

2019/20.

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

13.09.2019