

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

TEHNOLOGIJA TJESTENINE I SNACK PROIZVODA

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

ne popunjavati

3. Ciklus studija:

2

4. Bodovna vrijednost ECTS:

6

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

Nema preduslova

7. Ograničenja pristupa:**8. Trajanje / semestar:** 1 2**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.sc. Dijana Miličević, vanr. prof.

13. E-mail nastavnika:

dijana.milicevic@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Produblјivanje ranije stečenih znanja iz oblasti proizvodnje tјestenine i snack proizvoda.

16. Ishodi učenja:

Znanje i razumijevanje problema, inženjerska analiza problema, inženjerski pristup rješavanja problema, istraživanja u području prehrambene tehnologije, inženjerska praksa.

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Zahtjevi kvaliteta za pravilan odabir sirovina.

Durum pšenica.

Operacije i procesi u tehnologiji proizvodnje tјestenine (zamjes, ekstruzija, sušenje).

Strojevi i uređaji.

Različite vrste tјestenine.

Punjena tјestenina.

Sirovine za proizvodnju snack proizvoda.

Klasifikacija snack proizvoda.

Strojevi i uređaji.

"Snack" proizvodi, žitarice za doručak i proces ekstrudiranja.

18. Metode učenja:

Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja uz aktivno učešće i diskusije studenata.

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Nakon polovine semestra studenti pismeno polažu test (prvi međuispit) koji obuhvata do tada obrađenu tematiku sa predavanja. Test se sastoji od esejskog zadatka. Svaki tačan zadatak boduje se sa 2 boda, odnosno, student na prvom međuispitu može ostvariti maksimalno 20 bodova. Nakon završetka semestra studenti pismeno polažu test (drugi međuispit) koji obuhvata obrađenu tematiku sa predavanja. Test se sastoji od esejskog zadatka. Svaki tačan zadatak boduje se sa 2 boda, odnosno, student na prvom međuispitu može ostvariti maksimalno 20 bodova. Oba testa polažu svi studenti na predmetu istovremeno čime je postignuta ujednačenost nivoa znanja koje se testira, kao i uslovi pod kojima student polaže ispit. Završni ispit je usmeni. Na završnom ispitu student odgovara na pitanja iz programa nastavnog predmeta obrađenog na predavanjima i vježbama. Maksimalan broj bodova koji student može ostvariti na usmenom ispitu je 50.

20. Težinski faktor provjere:

Konačna ocjena zasnovana je na ukupnom broju bodova stečenih kroz predispitne obaveze i polaganje završnog ispita, a prema kvalitetu stečenih znanja i vještina. Sadrži maksimalno 100 bodova, prema slijedećoj skali:

Urednost pohađanja nastave: 10 bodova

Testovi (teorija): 40 bodova

Završni ispit: 50 bodova

21. Osnovna literatura:

Kill, R.C., Turnbull, K. Pasta and semolina technology, Blackwel Science, USA, 2001.
Lusas, R.W. and Rooney, L.W. (ed) (2001): Snack Food Processing, CRC Press

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

2015/2016

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV: