

## SYLLABUS

**1. Puni naziv nastavnog predmeta:**

TEHNOLOGIJA PRERADE BILJAKA

**2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:**

ne popunjavati

**3. Ciklus studija:**

1

**4. Bodovna vrijednost ECTS:**

6

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

Nema

**7. Ograničenja pristupa:**

Nema

**8. Trajanje / semestar:**

1

8

**9. Sedmični broj kontakt sati:**

9.1. Predavanja:

3

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

2

**10. Fakultet:**

Tehnološki fakultet

**11. Odsjek / Studijski program:**

Agronomija/usmjerenje Biljna proizvodnja

**12. Odgovorni nastavnik:**

dr. sc. Milica Vilušić, vanr. prof.

**13. E-mail nastavnika:**

milica.vilusic@untz.ba

**14. Web stranica:**

[www.hranomdozdravlja.com](http://www.hranomdozdravlja.com)

**15. Ciljevi nastavnog predmeta:**

Sticanje znanja o postupcima prerade, metodama konzerviranja kao i prehrambenim i kemijskim svojstvima voća i povrća i njihovih prerađevina.

**16. Ishodi učenja:**

Upoznavanje sa postupcima prerade, metodama konzerviranja kao i prehrambenim i kemijskim svojstvima voća i povrća i njihovih prerađevina.

**17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:**

Uvod u tehnologiju prerade voća i povrća .Tehnologija poslije berbe.Kemijska i nutritivna svojstva voća, povrća i prerađevina. Pomoćne sirovine u preradi. Bazni procesi u preradi voća i povrća. Poluproizvodi od voća i povrća. Degradativni procesi u prehrambenom lancu Proizvodi i metode konzerviranja voća i povrća .Pektini i proizvodi na bazi pektinskog gela.Nusproizvodi i otpadni materijali .Kemijske i mikrobiološke rezidue

**18. Metode učenja:**

1. Predavanja. Svaka methodska jedinica se razvija po principu: tema, ciljevi, nastavna strategija (predavanja, diskusija, diskusija u grupama), nastavna pitanja, izvori informacija- literatura.
2. Seminar. Tokom trajanja kursa student samostalno bira temu seminara sa spisak ponudjenih tema ili po samostalnom prijedlogu studenta koju nastavnik usvaja.
3. Laboratorijske vježbe. Baziraju se na sticanju vještini proizvodnje i kontrole procesa u proizvodnjiznačajnijih proizvoda od voća i povrća

**19. Objašnjenje o provjeri znanja:**

Tokom trajanja kursa osigurava se permanentno praćenje stupnja dostignutih znanja studenta, kao i praćenje njihovih aktivnosti. Rad studenata se prati i ocjenjuje kontinuirano u toku semestra trajnim praćenjem sveukupnog rada i znanja studenata u svim oblicima nastave. Provjera znanja se vrši pismeno i usmeno.

Pisмени ispiti. Pismeni dio ispita je u formi testa kombiniranog sa zadacima i pismenim odgovorima. Student u toku trajanja predavanja pristupa polaganju I i II testa, a nakon odslušanijh svakih 22 sati predavanja.

Završni ispit. Završni ispit sastoji se od usmene provjere znanja. Na završnom ispitu postavljaju se dva pitanja prema unaprijed objavljenoj listi pitanja. Student randomizirano bira pitanja. Tokom završnog ispita student brani i seminar.

Upis ocjene. Studentima koji su zadovoljili na I i II testu + završni ispit, predmetni nastavnik upisuje ocjenu u indeks nakon završetka svih obaveza na predmetu (potpis predmetnog nastavnika u indeksu). Uvjet za potpis su izvršene obaveze dolaska na nastavu sukladno pravilima Univerziteta.

Popravni ispit. Popravnim ispitima pristupaju studenti koji nisu zadovoljili na testu ( I + II + završni ispit), a imaju urađene sve obaveze na predmetu (imaju potpis predmetnog nastavnika u indeksu). Prvo se polaže pismeni ispit, ukoliko student nije isti već uspješno položio u toku kontinuirane provjere znanja. Položeni dio pismenog ispita priznaje se na idućim ispitnim rokovima u toku iste školske godine.

Obavještavanje. Obavještavanje o rezultatima ispitnih zadataka je korištenje uobičajene oglasne ploče. Rezultati testova mogu se poslati e-mailom ili usmeno objaviti studentima u vremenu određenom za konsultacije.

Čuvanje rezultata ispita. Rezultati pismenih ispita čuvaju se do 1. novembra slijedeće školske godine.

**20. Težinski faktor provjere:**

Konačna ocjena se formira na bazi rezultata aktivnosti na nastavi, testu, laboratorijskim vježbama i završnom ispitu. Tokom pohađanja nastave boduje se dolazak i aktivnost studenata na predavanja sa maksimalno 10 bodova. Testovi tokom kursa, poslije svakih 15 sati predavanja. Oba maks. 40 bodova. prolaz minimalno ostavrenje od 22 bodova na oba testa. Rad u laboratoriji mak. 20 bodova. Završni ispit je obavezan 30 bodova.

**21. Osnovna literatura:**

Niketić-Aleksić, G.(1982):Tehnologija voća i povrća,Poljoprivredni fakultet,Beograd.  
Lovrić, T., Piližota, V.(1994): Konzerviranje i prerada voća i povrća,Nakladni zavod Globus,Zagreb.  
Niketić-Aleksić,G.(1989):Tehnologija bezalkohlnih pića; i dr.

**22. Internet web reference:**

[www.tehnologijahrane.com](http://www.tehnologijahrane.com)

**23. U primjeni od akademske godine:**

2016/17.

**24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**