

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

TEHNOLOGIJA PRERADE BILJAKA

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:**

Nema

7. Ograničenja pristupa:

Nema

8. Trajanje / semestar:

1

6

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

3

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

1

10. Fakultet:

TEHNOLOŠKI FAKULTET

11. Odsjek / Studijski program:

Agronomija / Biljna proizvodnja

12. Odgovorni nastavnik:

dr.sc. Amel Selimović, vanr.prof.

13. E-mail nastavnika:

amel.selimovic@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Cilj kursa je obezbjeđivanje baznog znanja o specifičnosti prerade biljnih sirovina u pogledu fizičko-hemijskog i biohemijskog sastava, kao i sa baznim principima tehnoloških procesa.

16. Ishodi učenja:

Nakon uspješno savladanog predmeta studenti će moći:

- Razumjeti svojstva sirovina biljnog porijekla,
- Definirati fizikalno-hemijska svojstva sirovina biljnog porijekla,
- Identificirati opremu i uređaje za prerada sirovina biljnog porijekla,
- Odabrati i primijeniti pravilnu tehnologiju različitih prerada sirovina biljnog porijekla.

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Upoznavanje sa sadržajem i organizacijom predmeta. Specifičnosti žitarica kao biljne sirovine. Osnovi mljevenja i mlinski proizvodi. Fizičko-hemijske karakteristike brašna. Osnove proizvodnje skroba i šećera. Tehnologija voća i povrća. Tehnološka svojstva voća i povrća. Poluproizvodi od voća i povrća. Osnove konzervisanja prerađevina od voća i povrća. Osnove proizvodnje voćnih sokova. Proizvodi na bazi pektinskog gela. Osnove proizvodnje osvježavajućih bezalkoholnih pića. Osnovi tehnologije vina, piva i jakih alkoholnih pića. Nusproizvodi i otpadni materijali.

18. Metode učenja:

1. Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava
2. eksperimentalne vježbe
3. konsultacije.

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Za kontinuiranu aktivnost i prisutnost na predavanjima u toku cijelog semestra student može ostvariti od 0 do 5 bodova. Također, za kontinuiranu aktivnost na vježbama student može ostvariti do 5 bodova. Studenti polažu 2 parcijalna testa: prvi polovinom semestra koji obuhvata do tada pređeno gradivo i drugi na kraju semestra sa gradivom koje je preostalo nakon prvog parcijalnog testa. Student na svakom pojedinačnom testu može ostvariti maksimalno do 15 bodova. U sklopu predispitnih obaveza studenti su dužni izraditi individualni ili grupni seminarski rad koji će obuhvatiti određenu tematiku iz sadržaja nastavnog predmeta. Seminarski rad se u pisanoj formi predaje predmetnom nastavniku na pregled i ocjenu, a zatim se prezentira usmeno. U izradi i prezentaciji grupnog seminarskog rada učestvuju svi studenti grupe, čije učešće se valorizira pojedinačno. Za urađeni i prezentirani seminarski rad student može ostvariti od 0 do 10 bodova. Pravo izlaska na završni ispit imaju studenti koji su na predispitnim obavezama ostvarili minimalno 28 bodova. Završni ispit je usmeni. Završni ispit se može položiti ukoliko student osvoji 26 bodova. Maksimalan broj bodova koji student može ostvariti na završnom ispitu je 50. Da bi student položio predmet mora ostvariti minimalno 54 kumulativna boda.

Predavanja: max 5 bodova

Vježbe: max 5 bodova

Seminarski rad: max 10 bodova

Test I: min 8 - max 15 bodova

Test II: min 8 - max 15 bodova

Ukupno predispitne obaveze: min 28 - max. 50 bodova

Završni ispit: min. 26 - max. 50 bodova

20. Težinski faktor provjere:

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova (max 100 bodova) koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem završnog ispita, te se utvrđuje prema slijedećoj skali (bodovi):

Broj bodova	Konačna ocjena
< 54	Pet (5) F
54-64	Šest (6) E
65-74	Sedam (7) D
75-84	Osam (8) C
85-94	Devet (9) B
95-100	Deset (10) A

21. Osnovna literatura:

Lovrić T, Piližota V(1994): Konzerviranje i prerada voća i povrća, Nakladni zavod Globus, Zagreb.
Bešlagić S. (1999): Tehnologija prerade žita, skroba i šećera, Svjetlost Sarajevo.

22. Internet web reference:**23. U primjeni od akademske godine:****24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**