

## 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:**

Nema

**7. Ograničenja pristupa:**

Nema

**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:**

prof. dr. sc. Dijana Miličević

**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:**

Istorijski pregled razvoja prehrambene tehnologije.

Tradicionalni i savremeni aspekti.

Veza s poljoprivredom, proizvođačima sirovina i korisnicima nusproizvoda.

Pregled tehnologija i sirovina (šećer, škrob, mlinarstvo, pekarstvo, tjesteničarstvo, konditorski proizvodi, meso, perad i riba, mljekarstvo, voće i povrće, ulje, sokovi)

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 pređeno 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. 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 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 predispitnih obaveza i polaganjem ispita, a prema kvalitetu stečenih znanja i vještina, i sadrži maksimalno 100 bodova, te se utvrđuje prema slijedećoj skali (bodovi):

- Prisutnost na predavanjima 3
- Prisutnost na vježbama 4
- Aktivnost studenta 3
- Testovi 40
- Ukupno predispitne obaveze 50
- Završni ispit 26-50

**21. Osnovna literatura:**

Miličević, D.(2011): Tehnologija pekarskih i pekarsko-konditorskih proizvoda, Tuzla  
Goldoni, L. (2004): Tehnologija konditorskih proizvoda, I i II dio, Zagreb  
Lovrić T., Piližota V. (1994): Konzerviranje i prerada voća i povrća, Nakladni zavod Glo

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