

## SYLLABUS

**1. Puni naziv nastavnog predmeta:**

KONTROLA KVALITETA U TEHNOLOGIJAMA BILJNOG PORIJEKLA

**2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:****3. Ciklus studija:**

1

**4. Bodovna vrijednost ECTS:**

5

**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:**

Prehrambena tehnologija/ KiSH

**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 provođenja kontrole kvaliteta proizvoda na bazi biljnih sirovina. Studenti će naučiti kako se vrši kontrola u tehnologiji proizvodnje proizvoda od biljnih sirovina i kako se odrađuju kritično kontrolne tačke.

**16. Ishodi učenja:**

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

**17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:**

Kontrola kvaliteta sirovina (ulazna kontrola).

Određivanje kritičnih kontrolnih tačaka u proizvodnji proizvoda od voća, povrća, žitarica i uljarica (sokovi, koncentрати, zamrznuti i sušeni proizvodi, pekarski proizvodi, ulje).

Kontrola kvaliteta gotovih proizvoda od sirovina biljnog porijekla (sokovi, koncentрати, proizvodi na bazi pektinskog gela, zamrznuto, marinirano, osušeno povrće, začini, kruh i drugi pekarski proizvodi, ulje).

**18. Metode učenja:**

1. predavanja
2. eksperimentalne vježbe
3. 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. 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 i vježbama. Svaki tačan odgovor boduje se sa 10 bodova. 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:**

Ugarčić-Hardy, Ž.(2001): Poznavanje sirovina u prehrambenoj industriji. Biljni dio: Žitarice, mahunarke, uljarice (interna skripta) PTF Sveučilišta u Osijeku  
Lovrić T., Piližota V. 1994): Konzerviranje i prerada voća i povrća, Nakladni zavod Globus

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