

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

TEHNOLOGIJA GOTOVE HRANE

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

ne popunjavati

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

3

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

Predhodno stečena znanja iz prirodnih nauka i inženjerstva.

7. Ograničenja pristupa:

Nema

8. Trajanje / semestar:

1

7

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

2

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

1

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program:

Prehrambena tehnologija/PT, KiSH

12. Odgovorni nastavnik:

Dr.sc.Ramzija Cvrk,docent

13. E-mail nastavnika:

ramzija.cvrk@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

- Sticanje specifičnih teoretskih i praktičnih znanja iz oblasti tehnologije gotove hrane.
- Sticanje znanja o značaju pojedinih grupa gotove hrane (hrana z a posebne grupe potrošača, dječija hrana i td.)
- Sticanje znanja o upravljanju sirovinama, tehnološkim postupcima i kvalitetim industrijski proizvedene gotove hrane.

16. Ishodi učenja:

- Razumjeti značaj i ulogu industrijski proizvedene gotove hrane u svakodnevnoj prehrani ljudi.
- Analizirati vrstu i kvalitet sirovina koje se primjenjuju u tehnologiji gotove hrane.
- Razumjeti značaj pravilnog tehnološkog postupka obrade sirovina u tehnologiji gotove hrane i vrste pakovanja.
- Razumjeti značaj dizajniranja sastava gotove hrane za posebne grupe potrošača kao i pravilnog deklariranja i upute za upotrebu, te zakonsku regulativu iz ove oblasti.

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Pojam i podjela industrijski proizvedene hrane. Polugotova, toplinski obrađena, zamrznuta, dehidrirana hrana. Sirovine u tehnologiji gotove hrane. Aditivi, začini i ostali dodaci u tehnologiji gotove hrane. Elementi planiranja proizvodnje gotove hrane. Dizajniranje proizvoda u tehnologiji gotove hrane (izbor sirovina, opreme i urešaja, dizajniranje parametara proizvodnje). Vrste i karakteristike gotove hrane: polugotova jela, gotova jela, predjela, prilozi glavnim jelima, umaci, deserti i td. Dizajniranje gotove hrane za posebne kategorije potrošača, dječija hrana. Društveni značaj industrijske proizvodnje gotove hrane, ishrana van kuće (bolnice, fabrički restorani, avio-saobraćaj, itd.). Metode rekonstitucije gotovih jela (grijanje, rehidracija, itd.). Značaj veličine pakovanja, odabira ambalaže i deklariranja gotove hrane. Izrada proizvođačkih specifikacija gotove hrane.

18. Metode učenja:

- Interaktivna predavanja uz korištenje savremene tehnike.
- Konsultacije studenata u grupi i pojedinačno.
- Eksperimentalne /laboratorijske vježbe
- Vježbe u industrijskim pogonima.

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Nakon prve polovine semestra (sedma ili osma sedmica) studenti polažu prvi test (međuispit) koji obuhvata do tada obrađenu tematiku (predavanja i vježbe). Test se sastoji od 20 pitanja vezana uz obrađenu tematiku (reakcije, tehnološki postupci, parametri procesa i td). Svako pitanje se boduje sa 1 bodom. Na prvom testu student može dobiti min 11 bodova a max 20 bodova.

Nakon završetka semestra studenti polažu drugi test koji obuhvata do tada obrađenu tematiku (predavanja i vježbe). Test se sastoji od 20 pitanja vezana uz obrađenu tematiku (reakcije, tehnološki postupci, parametri procesa i td). svako pitanje se boduje sa 1 bodom. Na drugom testu student također može dobiti min 11 bodova a max 20 bodova. Oba testa polažu svi studenti istovremeno.

Završni ispit se polaže usmeno. Pravo izlaska na završni ispit imaju svi studenti koji su završili sve eksperimentalne vježbe i položili završni kolokvijum nakon vježbi, te položili oba pismena testa (međuprovjere). Na završnom usmenom ispitu student može dobiti min 26 boda , a max 50 bodova.

Studenti koji nisu položili pismene testove (međuprovjere) će imati mogućnost polaganja istih u terminu završnog ispitnog roka , uz uslov da su ispunili predispitne obaveze (završene eksperimentalne vježbe i položen završni kolokvijum , te uredno pohađanje nastave/predavanja).

Za ukupno ostvareni uspjeh na ispitu student može dobiti min 54 boda , a max 100 bodova.

20. Težinski faktor provjere:

Obaveze studenata:	Bodovi
Pohađanje i aktivnost na predavanjima:	min 3 - max 5
Laboratorijske vježbe i završni kolokvij:	min 3 - max 5
Pismeni test I (prva provjera) :	min 11 max 20
Pismeni test II (druga provjera):	min 11 - max 20
Završna provjera (pismeno/usmeno):	min 26 - max 50

21. Osnovna literatura:

1. Oluški V (1988): Tehnologija gotovih jela, Univerzitet u Novom Sadu, Novi Sad.
2. Popov-Raljić J (1999): Tehnologija i kvalitet gorove hrane, Univerzitet u Novom Sadu, Novi Sad.

22. Internet web reference:

--

23. U primjeni od akademske godine:

2015/2016

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

--