

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

KONZERVIRANJE HRANE

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

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

6

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

-

7. Ograničenja pristupa:

.

8. Trajanje / semestar:

1

6

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

12. Odgovorni nastavnik:

dr. sci. Dijana Miličević, red. prof.

13. E-mail nastavnika:

dijana.milicevic@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Uvođenje studenata u osnove konzerviranja hrane. Studenti će biti upoznati sa osnovnim pojmovima vezanim za konzerviranje hrane. Na predmetu će biti opisane osnovne metode koje se koriste za produženje vijeka trajanja namirnica, odnosno za njihovo konzerviranje i preradu. Sve to će poslužiti kao uvod u kolegije koji će se slušati na četvrtoj godini, a u kojima će biti opisani načini prerade tih sirovina.

16. Ishodi učenja:

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

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Uvođenje u osnovne principe konzerviranja

Osnove o toplini

Konzerviranje hrane termičkom sterilizacijom, proračuni

Konzerviranje hrane hlađenjem i smrzavanjem, proračuni

Koncentriranje i sušenje kao načini konzerviranja hrane (dehidratacija, liofilizacija, koncentriranje uparavanjem, sušenjem, smrzavanjem), proračuni

Konzerviranje hrane membranskim procesima (ultrafiltracija, reverzna osmoza)

Biološko konzerviranje i konzerviranje dodacima

Minimalno procesiranje hrane u funkciji konzerviranja

Netermičke metode konzerviranja hrane; primjena ionizirajućeg zračenja, visokih tlakova, pulsirajućeg električnog polja, oscilirajućeg magnetskog polja, pulsirajućeg svjetla.

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. Testovi se sastoje od po 10 pitanja, svaki tačan odgovor nosi po 5 bodova. 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 u rasponu od 8 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 40.

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):

- Aktivnost i prisutnost na predavanjima 10
- Aktivnost i prisutnost na vježbama 10
- Testovi 40
- Ukupno predispitne obaveze 60
- Završni ispit 16-40

21. Osnovna literatura:

Lovrić T. (2003): Procesi u prehrambenoj industriji s osnovama prehrambenog inženjerstva, Sveučilište u Zagrebu, HINUS, Zagreb

Miličević, D., Avdić, G. (2017): Prehrambeno-procesno inženjerstvo, Tuzla

22. Internet web reference:**23. U primjeni od akademske godine:**

2019/20.

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

13.09.2019