

## SYLLABUS

**1. Puni naziv nastavnog predmeta:**

TEHNOLOGIJA NAMIRNICA BILJNOG PORIJEKLA

**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 / Kvalitet i sigurnost hrane

**12. Odgovorni nastavnik:**

dr. sci. Amel Selimović, docent

**13. E-mail nastavnika:**

amel.selimovic@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, podjelom. Biti će opisane osnovne sirovine, procesi prerade i gotovi proizvodi u prehrambenim tehnologijama.

**16. Ishodi učenja:**

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

**17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:**

Prerada žitarica – proizvodnja kruha, tjestenine

Prerada voća i povrća – proizvodnja sokova, proizvoda na bazi pektinskog gela, kompota, sušenje, zamrzavanje, mariniranje

Prerada uljarica – proizvodnja ulja

Prerada kakaovca – proizvodnja čokolade i čokoladnih proizvoda

Prerada šećerne repe – proizvodnja šećera

Proizvodnja škroba i škrobnih prerađevina

**18. Metode učenja:**

1. predavanja
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:**

Miličević D(2011): Tehnologija pekarskih i pekarsko-konditorskih proizvoda, Tuzla  
Ugarčić-Hardy, Ž.(2001): Poznavanje sirovina u prehrambenoj industriji. Biljni dio: Žitarice, mahunarke, uljarice (interna skripta) PTF Sveučilišta u Osijeku

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

2019/2020.

**24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**

13.09.2019