

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

TEHNOLOGIJA I KONTROLA KVALITETA KONDITORSKIH PROIZVODA

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

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

3

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

-

7. Ograničenja pristupa:

.

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

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 studenta u osnove tehnologije konditorskih proizvoda. Studenti će biti upoznati sa osnovnim sirovinama koje se koriste u ovoj industriji. Na kursu će biti opisani procesi proizvodnje čokolade i obrade sirovina. Osim toga, biti će opisani procesi proizvodnje pojedinih vrsta bombona.

16. Ishodi učenja:

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

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Svojstva kakao-maslaca, definicija i svojstva zamjenskih masti.

Proizvodnja čokolade.

Reološka svojstva čokolade.

Kontrola kvaliteta ulaznih sirovina i gotovih proizvoda.

Stabilnost i trajnost konditorskih proizvoda.

Proizvodnja bombonskih proizvoda (tvrde bombone, karamele, žele i gumene bombone, halva, fondan, grilaž, žvakaće gume, marcipan, persipan, nugat, rahatlokum, komprimati, pjenasti proizvodi, lakric bombone).

Kontrola kvaliteta ulaznih sirovina i bombonskih proizvoda.

18. Metode učenja:

1. predavanja
2. eksperimentalne vježbe
3. terenske vježbe (posjete tvornicama)
4. 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. Ocjena se formira zbrajanjem bodova koje su studenti osvojila na testovima i bodova dobivenih na osnovu prisustva i aktivnosti na vježbama i predavanju.

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 prisustvo na predavanjima 10

Aktivnost i prisustvo na vježbama 10

Testovi 80

21. Osnovna literatura:

Bešlagić, S. (2005): Tehnologija konditorskih proizvoda, Sarajevo

Goldoni, L. (2004): Tehnologija konditorskih proizvoda, I dio (kakao i čokolada) i II dio (bombonski proizvodi), Zagreb

Miličević, D. (2015): Od kakao zrna do čokolade, Tuzla

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

2019/20.

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

13.09.2019