

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

UVOD U PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

(max. 20 karaktera)

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

4

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

Nema

7. Ograničenja pristupa:

Nema

8. Trajanje / semestar:

1

1

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

3

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

0

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program:

Prehrambena tehnologija

12. Odgovorni nastavnik:

Prof. dr. sci. 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 prehrambenih tehnologija. Studenti će biti upoznati sa pojmom prehrambene tehnologije, istorijskim razvojem, podjelom. Biti će opisane osnovne sirovine, procesi prerade i gotovi proizvodi za veliki broj prehrambenih tehnologija koje će studenti izučavati na višim godinama studija.

16. Ishodi učenja:

Znanje i razumijevanje problema, razumijevanje i razlikovanje osnovnih pojmova vezanih za prehrambene tehnologije, priprema za dalje izučavanje pojedinih prehrambenih tehnologija

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Uvodno predavanje; Osnovni pojmovi; Istorijski pregled razvoja prehrambene tehnologije; Tradicionalni i savremeni aspekti; Veza s poljoprivredom, proizvođačima sirovina i korisnicima nusproizvoda; Pregled tehnologija sa osnovnim sirovinama, procesima i proizvodima; Tehnologija šećera; Tehnologija škroba; Tehnologija žitarica; Tehnologija pekarskih proizvoda; Tehnologija tjestenine; Tehnologija keksa; Tehnologija snack proizvoda; Tehnologija konditorskih proizvoda; Tehnologija mesa i ribe; Tehnologija mljeka i mliječnih proizvoda; Tehnologija voća i povrća; Tehnologija ulja i masti, Zakonodavstvo u prehrambenoj tehnologiji; Analitičke metode

18. Metode učenja:

Predavanja
Konsultacije

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Studenti polažu dva parcijalna testa u toku školske godine. Prvi parcijalni test je sredinom semestra i sadrži pitanja iz dijela koji je do tada pređen. Drugi parcijalni test je na kraju semestra sa preostalim gradivom. Svaki test se sastoji iz 10 pitanja, svaki tačan odgovor nosi 2 boda (minimalni broj bodova za prolaz je 11). U predispitne aktivnosti uz bodove iz testova ubraja se i prisustvo nastavi koje nosi maksimalno 10 bodova. Maksimalni broj bodova koji se može ostvariti na predispitnim aktivnostima je 50.

Završni ispit je usmeni: studenti izvlače kartice na kojima je 5 pitanja iz cjelokupnog gradiva (ne ponavljaju se pitanja sa parcijalnih testova). Minimalni broj bodova na usmenom ispitu je 26.

Za konačnu ocjenu se zbrajaju bodovi sa predispitnih aktivnosti i završnog ispita i formira se ocjena.

20. Težinski faktor provjere:

Raspodjela bodova na osnovu kojih se formira ocjena:

Parcijalni testovi 40

Prisustvo predavanju 10

Ukupno predispitne obaveze 50

Završni usmeni ispit 26 - 50 bodova

21. Osnovna literatura:

Miličević, D.(2011): Tehnologija pekarskih i pekarsko-konditorskih proizvoda, Tuzla

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

Bešlagić, S. (1999): Tehnologija prerade žita, skroba i šećera, IP Svjetlost, Sarajevo

22. Internet web reference:

(max. 687 karaktera)

23. U primjeni od akademske godine:

2023/24

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

28.03.2023.