

## SYLLABUS

**1. Puni naziv nastavnog predmeta:**

Kontrola kvaliteta u tehnologijama biljnog porijekla

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

1

**4. Bodovna vrijednost ECTS:**

5

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

nema

**7. Ograničenja pristupa:**

nema

**8. Trajanje / semestar:**

1

8

**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, vanr.prof.

**13. E-mail nastavnika:**

amel.selimovic@untz.ba

**14. Web stranica:**

www.tf.untz.ba

**15. Ciljevi nastavnog predmeta:**

Uvođenje studenata u osnove provođenja kontrole kvaliteta proizvoda na bazi biljnih sirovina. Studenti će naučiti kako se vrši kontrola u tehnologiji proizvodnje proizvoda od biljnih sirovina i kako se određuju kritične kontrolne tačke.

**16. Ishodi učenja:**

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

**17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:**

Kontrola kvaliteta sirovina (ulazna kontrola).

Određivanje kritičnih kontrolnih tačaka u proizvodnji proizvoda od voća, povrća, žitarica i uljarica (sokovi, koncentрати, zamrznuti i sušeni proizvodi, pekarski proizvodi, ulje).

Kontrola kvaliteta gotovih proizvoda od sirovina biljnog porijekla (sokovi, koncentрати, proizvodi na bazi pektinskog gela, zamrznuto, marinirano, osušeno povrće, začini, hljeb i drugi pekarski proizvodi, ulje).

**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. 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

**20. Težinski faktor provjere:**

Ocjena na ispitu je zasnovana na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem završnog ispita. Student može ostvariti maksimalno 100 bodova prema sljedećem:

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

**21. Osnovna literatura:**

Koprivnjak O: Kvaliteta, sigurnost i konzerviranje hrane, Sveučilište u Rijeci, 2014

Vračar LJ: Priručnik za kontrolu kvaliteta svežeg i prerađenog voća, povrća i pečurki i osvežavajućih bezalkoholnih pića, 2001

PowerPoint-materijal sa predavanja

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

2023/2024

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

28.03.2023