

## SYLLABUS

**1. Puni naziv nastavnog predmeta:**

TEHNOLOGIJA I KONTROLA KVALITETA ŠEĆERA I ŠKROBA

**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:**

Nema

**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/Prehrambena tehnologija i Kvalitet i sigurnost hrane

**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 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 i inženjersko rješavanje problema vezanih za procese u konditorskoj industriji. Za proizvode na bazi kakaovca rješavanje i razumijevanje problema vezanih za procese koji se u kakao zrnu odigravaju od berbe do prerade, te o proizvodnji proizvoda čija je polazna sirovina kako zrno. Kod bombona i bombonskih proizvoda rješavanje i razumijevanje problema vezanih za proizvodnju tih proizvoda, obzirom na veliki broj različitih a vrlo sličnih gotovih proizvoda čija je osnovna sirovina šećer.

**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:**

Predavanja  
Konsultacije  
Eksperimentalne vježbe  
Terenske vježbe (posjete tvornicama)

**19. Objašnjenje o provjeri znanja:**

U toku semestra studenti polažu dva parcijalna testa koji se sastoje od 10 pitanja. Prvi parcijalni test se polaže sredinom semestra i obuhvata do tada pređeno gradivo. Drugi parcijalni test se polaže na kraju semestra i sadrži pitanja iz preostalog gradiva. Maksimalni broj bodova koji se može ostvariti iz parcijalnig testova je 40 (po 20 bodova za svaki, minimalni broj bodova je 11).  
Završni ispit se polaže usmeno, studenti izvlače kartice sa 5 pitanja. Svako pitanje nosi 10 bodova. Minimalni broj bodova koji je neophodan da bi se položio usmeni ispit je 26.

**20. Težinski faktor provjere:**

U predispitne aktivnosti uz bodove iz dva parcijalna testa ulaze i bodovi sa predavanja (prisustvo) i bodovi sa eksperimentalnih vježbi (aktivnost). Raspodjela bodova je sljedeća:

Aktivnost na predavanju 4

Aktivnost na vježbama 6

Parcijalni testovi 40

Ukupno predispitne aktivnosti 50

Završni usmeni ispit 26 - 50 bodova

**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., Oručević Žuljević, S., Ademović, Z. (2015): Od kakao zrna do čokolade, Tuzla

**22. Internet web reference:**

(max. 687 karaktera)

**23. U primjeni od akademske godine:**

2023/24

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

28.03.2023