

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

RAZVOJ PREHRAMBENIH PROIZVODA

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

ne popunjavati

3. Ciklus studija:

2

4. Bodovna vrijednost ECTS:

6

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

Nema

7. Ograničenja pristupa:

Nema

8. Trajanje / semestar: 1 2**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/usmjerenje Nutricionizam

12. Odgovorni nastavnik:

dr. sc. Milica Vilušić, vanr. prof.

13. E-mail nastavnika:

milica.vilusic@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

- Cilj predmeta je upoznavanje sa razvojem novog proizvoda ili poboljšanjem već postojećeg, kao i razlozima pozitivnog ili negativnog uspjeha novog proizvoda na tržištu
- Produblјivanje znanja o važnosti inovacije i razvoja novog prehrambenog proizvoda
- Osposoblјavanje visokoobrazovanih stručnjaka za timski rad, s težištem na metodološki pristup razvoju novih prehrambenih proizvoda

16. Ishodi učenja:

- Definirati pojam novog prehrambenog proizvoda
- Objasniti važnost razvoja novih prehrambenih proizvoda
- Objasniti i primijeniti faze razvoja prehrambenog proizvoda
- Definirati i objasniti faktore uspješnog prehrambenog proizvoda
- Izraditi program razvoja novog prehrambenog proizvoda
- Rješiti probleme iz domena razvoja novog prehrambenog proizvoda

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Definicija i tipovi novih proizvoda. Značaj istraživanja i razvoja prehrambenih proizvoda. Trendovi u razvoju prehrambenih proizvoda. Osnovni procesi inovacije novog proizvoda. Značaj nauke i iskustva u razvoju proizvoda. Uloga timskog rada u razvoju prehrambenih proizvoda. Faze razvoja novog proizvoda. Faktori uspjeha novog prehrambenog proizvoda. Uloga managementa na razvoj i uspjeh novog proizvoda. Metodološki pristup razvoju prehrambenog proizvoda.

18. Metode učenja:

Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja, uz aktivno učešće i raspravu studenata

- Izrada i prezentacija seminarskog rada
- Konzultacije kod predmetnog nastavnika

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Provjera znanja vršit će se putem izrade i prezentacije seminarskog rada nakon prve polovine semestra i testa na kraju semestra. Test se sastoji od 5 pitanja, a svako pitanje nosi 4 boda. Test polažu svi studenti na predmetu istovremeno, čime je postignuta ujednačenost nivoa znanja koje se testira, kao i uvjeti pod kojima student polaže ispit. Završni ispit može biti pismeni i/ili usmeni, ovisno o osvojenom broju bodova u predispitnim obavezama, a polaže se izvlačenjem ispitne kartice sa 3 pitanja iz tematike predmeta. Ispit se smatra položenim, ako student odgovori na sva 3 pitanja.

Na završnom ispitu, studenti koji su osvojili potreban broj bodova, mogu upisati konačnu ocjenu.

Studenti koji nisu položili ispit u akademskoj godini, kada prvi puta slušaju predmet, polažu preostale ispitne obaveze po važećim Aktima Univerziteta u Tuzli.

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza (minimalno 28 bodova) i polaganjem završnog ispita (minimalno 26 boda), a prema kvalitetu stečenih znanja i vještina, i sadrži minimalno 54 boda, odnosno maksimalno 100 bodova.

20. Težinski faktor provjere:

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem ispita, i utvrđuje se prema sljedećoj skali:

Obaveze studenata	Bodovi (min.-max)
-Prisustvo i aktivnost na predavanjima	(5-10)
-Seminarski rad-izrada i prezentacija	(11-20)
-Test	(12-20)
- Ukupno predispitne obaveze	(28-50)
-Završni ispit	(26-50)

21. Osnovna literatura:

Baker, R. C. i sur. (1988): Fundamentals of New Food Product Development, Elsevier, Amsterdam.
Wesselingh, A. i sur. (2007): Design and Development of Biological, Chemical, Food and Pharmaceutical products, John Wiley&Sons Ltd., Chichester.

22. Internet web reference:

Food Technology (IFT, Chicago, III, U.S.A), <http://www.ift.org>

23. U primjeni od akademske godine:

2015/16.

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV: