

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

Dostignuća u tehnologija voća i povrća

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:**

Preporučeni prethodno odslušani predmeti: Biohemija hrane, inženjerski predmeti

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:

Prehrambeno inženjerstvo

12. Odgovorni nastavnik:

dr sc Midhat Jasic red.prof.

13. E-mail nastavnika:

jasic_midhat@yahoo.com

14. Web stranica:

www.hranomdozdravlja.com

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Sticanje znanja o savremenim dostignućima u postupcima prerade, metodama konzerviranja voća i povrća i njihovih prerađevina.

16. Ishodi učenja:

Upoznavanje sa o savremenim dostignućima u postupcima prerade i metodama konzerviranja voća i povrća.

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Savremena shvatanja o značaju nutritivnih svojstva voća, povrća i prerađevina u prehrani. Autohtone i kultivirane sorte voća i povrća. Tehnologija poslije berbe. Vrste kontrolirane atmosfere. Degradativni procesi u prehrambenom lancu. Dostignuća u postharvest tehnologiji. Proizvodi od voća. Poboľšane metode i metode konzerviranja voća i povrća koje se istražuju. Rješavanje nusproizvoda i otpadnih materijala.

18. Metode učenja:

1. Predavanja. Svaka methodska jedinica se razvija po principu: tema, ciljevi, nastavna strategija (predavanja, diskusija, diskusija u grupama), nastavna pitanja, izvori informacija-literatura.
2. Vježbe. Određivanje antioksidativne aktivnosti. Sprečavanje degradacije biološki aktivnih tvari prilikom prerade i pripreme hrane.
3. Seminar. Student samostalno bira temu seminara ili u dogovoru s nastavnicima.
4. Konsultacije. Na raspolaganju 2 sata sedmično tokom trajanja nastave.

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Tokom trajanja kursa osigurava se permanentno praćenje stupnja dostignutih znanja studenta, kao i praćenje njihovih aktivnosti. Rad studenata se prati i ocjenjuje kontinuirano u toku semestra trajnim praćenjem sveukupnog rada i znanja studenata u svim oblicima nastave. Provjera znanja se vrši pismeno i usmeno.

Seminarski rad. Ocjenjuje se a) kvalitet pisanog rada (pristup temi, obrada teme i struktura rada, literatura, grafički i drugi prilozi, stil, tehnička opremljenost rada) i b) kvalitet prezentacije-odbrane. Seminarski rad se pregleda i ocjenjuje u okviru završnog ispita.

Pisemni ispiti. Pisemni dio ispita je u formi testa kombiniranog sa zadacima i pismenim odgovorima.

Završni ispit. Završni ispit sastoji se od usmene provjere znanja. Na završnom ispitu postavljaju se dva pitanja prema unaprijed objavljenoj listi pitanja. U ispitna pitanja ulaze sadržaji i sa predavanja i sa vježbi. Student randomizirano bira pitanja. Tokom završnog ispita student brani i seminar.

Upis ocjene. Studentima koji su zadovoljili na testu + završni ispit, predmetni nastavnik upisuje ocjenu u indeks nakon završetka svih obaveza na predmetu. Uvjet za potpis su izvršene obaveze dolaska na nastavu sukladno pravilima Univerziteta.

Popravni ispit. Popravnim ispitima pristupaju studenti koji nisu zadovoljili na testu + završni ispit, a imaju urađene sve obaveze na predmetu. Prvo se polaže pismeni ispit, ukoliko student nije isti već uspješno položio u toku kontinuirane provjere znanja. Položeni dio pismenog ispita priznaje se na idućim ispitnim rokovima u toku iste školske godine.

Obavještanje. Obavještanje o rezultatima ispitnih zadataka je korištenje uobičajene oglasne ploče. Rezultati testova mogu se poslati e-mailom ili usmeno objaviti studentima u vremenu određenom za konsultacije.

Čuvanje rezultata ispita. Rezultati pismenih ispita čuvaju se do slijedeće školske godine.

20. Težinski faktor provjere:

Konačna ocjena se formira na bazi rezultata aktivnosti na nastavi, testu, vježbama i završnom ispitu. Tokom pohađanja nastave boduje se dolazak i aktivnost studenata na predavanja sa min. 5, a maks. 10 bodova. Seminarski rad-izrada i prezentacija boduje se minimalno 6 maksimalno 10; vježbe min. 6 maks. 10; test min 12 maks. 20. Ukupno predispitne obaveze minim. 28 maksim 50. Završni ispit min. 26 mak. 50 bodova.

21. Osnovna literatura:

- 1 M.Jašić :Tehnologija voća i povrća I, Tehnološki fakultet Tuzla,2007
- 2.T.Lovrić, V.Piližota: Konzerviranje i prerada voća i povrća, Globus, Zagreb,1995
- 5.M.Jašić: Čuvanje voća i povrća u hladnjačama s kontroliranom atmosferom,PrinCom Tuzla,2010

22. Internet web reference:

- www.hranomdozdravlja.com (btehnologija hrane)
www.tehnologijahrane.com

23. U primjeni od akademske godine:

2015/2016

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV: