

## 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

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/usmjerenje Prehrambena inženjerstvo

**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
- Riješiti 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.

**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:**