

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

TEHNOLOGIJA TJESTENINE I SNACK PROIZVODA

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

3. Ciklus studija:

II

4. Bodovna vrijednost ECTS:

6

5. Status nastavnog predmeta:

Izborni

6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

7. Ograničenja pristupa:

8. Trajanje / semest(a)r(i):

1

1

9. Sedmični broj kontakt sati i ukupno studentsko radno opterećenje na predmetu:

	Semestar (1)	1	Semestar (2)	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>	(za dvosemestralne predmete)	Opterećenje: (u satima)
9.1. Predavanja	3		<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>		Nastava:	33,75
9.2. Auditorne vježbe	0		<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>		Individualni rad:	133,5
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe	0		<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>		Ukupno:	167,2
9.4. Drugi oblici nastave	0,8		<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>			F

10. Fakultet:

TEHNOLOŠKI FAKULTET

11. Odsjek / Studijski program :

PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA/PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA

12. Nositelj nastavnog programa:

Dr. sci. Dijana Miličević, red. prof.

13. Ciljevi nastavnog predmeta:

Produbljivanje ranije stečenih znanja iz oblasti proizvodnje tjestenine i snack proizvoda.

14. Ishodi učenja:

Znanje i razumijevanje problema, inženjerska analiza problema, inženjerski pristup rješavanja problema, istraživanja u području prehrambene tehnologije, dobra inženjerska praksa.

15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Zahtjevi kvaliteta za pravilan odabir sirovina.
Durum pšenica.
Operacije i procesi u tehnologiji proizvodnje tjestenine (zamjes, ekstruzija, sušenje).
Strojevi i uređaji.
Različite vrste tjestenine.
Punjena tjestenina.
Sirovine za proizvodnju snack proizvoda.
Klasifikacija snack proizvoda.
Strojevi i uređaji.
"Snack" proizvodi, žitarice za doručak i proces ekstrudiranja.

16. Metode učenja:

Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja uz aktivno učešće i diskusije studenata, terenska nastava

17. Objašnjenje o provjeri znanja:

U toku semestra studenti polažu 2 parcijalna testa koji obuhvataju pređeno gradivo (prvi test sredinom semestra, drugi test na kraju semestra). Na kraju se polaže usmeni završni ispit. U predispitne aktivnosti, uz bodove iz parcijalnih testova, ubrajaju se i bodovi iz prisustva predavanju.

18. Težinski faktor provjere:

Konačna ocjena zasnovana je na ukupnom broju bodova stečenih kroz predispitne obaveze i polaganje završnog ispita, a prema kvalitetu stečenih znanja i vještina. Sadrži maksimalno 100 bodova, prema sljedećoj skali:
Urednost pohađanja nastave: 10 bodova
Testovi (teorija): 40 bodova
Završni ispit: 50 bodova

19. Obavezna literatura:

Žeželj, M. (2005): Tehnologija žita i brašna, knjiga II, NIP Glas doo Beograd

20. Dopunska literatura:

Kill, R.C., Turnbull, K. Pasta and semolina technology, Blackwel Science, USA, 2001.
Lusas, R.W. and Rooney, L.W. (ed) (2001): Snack Food Processing, CRC Press

21. Internet web reference:

22. U primjeni od akademske godine:

2024/2025

23. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

04.06.2024