SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

OPĆA PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

4

5. Status nastavnog predmeta:

(●) Obavezni ( ) Izborni

6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

7. Ograničenja pristupa:

8. Trajanje / semestar:

1 8

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:

Inženjerstvo zaštite okoline, Zaštita na radu

12. Odgovorni nastavnik:

Dr.sc.Ramzija Cvrk, docent

13. E-mail nastavnika:

ramzija.cvrk@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

- Sticanje specifičnih znanja iz područja prehrambene tehnologije (tehnološki postupci, sirovine , oprema, pomoćni materijali u prehrambenoj industrije, vrste ambalaže itd.).
- Sticanje potrebnog znanja o hemijskom sastavu pojedinih sirovina u prehrambenim tehnologijama što studentima omogućava da spoznaju mogući hemijski sastav otpadnih materija iz prehrambene ndustrije.
- Ovladavanje potrebnim znanjem o nastanku različitih nus-produkata u pojedinim prehrambenim tehnologijama.

16. Ishodi učenja:

Razumijevanje svih faza tehnološkog postupka u pijedinim granama prehrambene tehnologije. Analiziranje potrošnje vode u prehrambenoj industriji i njezinog hemijskog sastava nakon upotrebe u pojedinim procesima prehrambene industrije. Razumijevanje mogućnosti nastanka potencijalnih otpadnih materija u pojedinim granama prehrambene tehnologije, mogućnosti njihovog zbrinjavanja ili korištenja u nekim drugim procesima, te nastanka nusproizvoda u prehrambenim tehnologijama.

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Uvod u prehrambene tehnologije, veza prehrambene tehnologije sa poljoprivredom, proizvođačima sirovina i korisnicima nusproizvoda prehrambenih tehnologija. Korištenje energenatskih, vodnih i ostalih prirodnih resursa u prehrambenoj tehnologiji. Proizvodi mljevenja žitarica. Tehnološki postupci proizvodnje pekarskih proizvoda. Tehnološki postupci proizvodnje biljnih ulja. Nusproizvodi tehnologije biljnih ulja. Tehnologija životinjskih masti. Nusprizvodi životinjskih masti. Proizvodi industrije masti i ulja (margarin, majoneza itd.). Proizvodnja voćnih sokova i bezalkoholnih pića. Aseptična proizvodnja. Proizvodi na bazi pektinskog gela. Sterilizirano povrće, sušenje i smrzavanje voća i povrća. Marinirano povrće. Prerada šećerne repe i šećerne trske. Tehnologija šećera. Proizvodnja škrobnih sirupa. Tehnologija proizvodnje i prerade mesa. Klaonice Proizvodi mesa peradi. tehnologija mlijeka i mliječnih proizvoda. Vrste ambalaže i pomoćnih materijala u prehrambenoj industriji.

18. Metode učenja:

- Interaktivna predavanja uz korištenje savremene tehnike.
- Konsultacije studenata u grupi i pojedinačno.
- Posjete industrijskim pogonima.
- Izrada seminarskih radova.

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Nakon prve polovine semestra (sedma ili osma sedmica) studenti polažu prvi test (međuispit) koji obuhvata do tada obrađenu tematiku. Test se sastoji od 20 pitanja vezana uz obrađenu tematiku (sirovine, tehnološki postupci, parametri procesa i td). Svako pitanje se boduje sa 1 bodom. Na prvom testu student može dobiti min 11 bodova a max 20 bodova.
Nakon završetka semestra studenti polažu drugi test koji obuhvata do tada obrađenu tematiku. Test se sastoji od 20 pitanja vezana uz obrađenu tematiku . Svako pitanje se boduje sa 1 bodom. Na drugom testu student također može dobiti min 11 bodova a max 20 bodova. Testove svi studenti polažu istovremeno.
Završni ispit se polaže usmeno. Pravo izlaska na završni ispit imaju svi studenti koji su završili seminarski rad i položili oba pismena testa (međuprovjere). Na završnom usmenom ispitu student može dobiti min 26 boda , a max 50 bodova. Studenti koji nisu položili pismene testove (međuprovjere) će imati mogućnost polaganja istih u terminu završnog ispitnog roka , uz uslov da su ispunili predispitne obaveze (završen i prihvaćen seminarski rad, te uredno pohađanje nastave/predavanja).
Za ukupno ostvareni uspjeh na ispitu student može dobiti min 54 boda , a max 100 bodova.

20. Težinski faktor provjere:

Obaveze studenata:	Bodovi
Pohađanje i aktivnost na predavanjima:	min 3 - max 5
Seminarski rad:	min 3 - max 5
Pismeni test I (prva provjera) :	min 11 max 20
Pismeni test II (druga provjera):	min 11 - max 20
Završna provjera (pismeno/usmeno):	min 26 - max 50

21. Osnovna literatura:

Lambaša -Belak Ž (2006): Tehnologija hrane , Visoka škola za turistički menadžment u Šibeniku, Šibenik.
Materijali uz predavanja.

22. Internet web reference:

www.tehnologijahrane.com/literatura

23. U primjeni od akademske godine:

2015/2016

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV: