SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

TEHNOLOGIJA NAMIRNICA BILJNOG PORIJEKLA

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

5

5. Status nastavnog predmeta:

(●) Obavezni ( ) Izborni

6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

Nema

7. Ograničenja pristupa:

Nema

8. Trajanje / semestar:

1 6

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja: 3

9.2. Auditorne vježbe: 0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe: 2

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program:

Prehrambena tehnologija/KiSH

12. Odgovorni nastavnik:

prof. dr. sc. Dijana Miličević

13. E-mail nastavnika:

dijana.milicevic@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Uvođenje studenata u osnove prehrambenih tehnologija. Studenti će biti upoznati sa pojmom prehrambene tehnologije, podjelom. Biti će opisane osnovne sirovine, procesi prerade i gotovi proizvodi u prehrambenim tehnologijama.

16. Ishodi učenja:

Znanje i razumijevanje problema, inženjerska analiza problema, inženjerski pristup rješavanja problema, priprema za istraživanja, inženjerska praksa

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Prerada žitarica – proizvodnja kruha, tjestenine....
Prerada voća i povrća – proizvodnja sokova, proizvoda na bazi pektinskog gela, kompota, sušenje, zamrzavanje, mariniranje
Prerada uljarica – proizvodnja ulja
Prerada kakaovca – proizvodnja čokolade i čokoladnih proizvoda
Prerada šećerne repe – proizvodnja šećera
Proizvodnja škroba i škrobnih prerađevina

18. Metode učenja:

1. predavanja
2. eksperimentalne vježbe
3. konsultacije.

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Studenti polažu 2 parcijalna testa: prvi polovinom semestra koji obuhvata do tada pređeno gradivo i drugi na kraju semestra sa gradivom koje je preostalo nakon prvog parcijalnog testa. Oba testa polažu svi studenti na predmetu istovremeno čime je postignuta ujednačenost nivoa znanja koje se testira, kao i uslovi pod kojima student polaže ispit. Završni ispit je usmeni. Na završnom ispitu studenti izvlače kartice na kojima je 10 pitanja iz programa nastavnog predmeta obrađenog na predavanjima i vježbama. Svaki tačan odgovor boduje se sa 5 bodova. Završni ispit se može položiti ukoliko student osvoji 26 bodova. Maksimalan broj bodova koji student može ostvariti na usmenom ispitu je 50.

20. Težinski faktor provjere:

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem ispita, a prema kvalitetu stečenih znanja i vještina, i sadrži maksimalno 100 bodova, te se utvrđuje prema slijedećoj skali (bodovi):

Prisutnost na predavanjima 3
Prisutnost na vježbama 4
Aktivnost studenta 3
Testovi 40
Ukupno predispitne obaveze 50
Završni ispit 26-50

21. Osnovna literatura:

Miličević, D.(2011): Tehnologija pekarskih i pekarsko-konditorskih proizvoda, Tuzla
Goldoni, L. (2004): Tehnologija konditorskih proizvoda, I dio (kakao i čokolada), Zagreb

22. Internet web reference:

23. U primjeni od akademske godine:

2015/2016

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV: