

## 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

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/Prehrambeno inženjerstvo

**12. Odgovorni nastavnik:**

Dr.sc.Ramzija Cvrk, vanr.prof.

**13. E-mail nastavnika:**

ramzija.cvrk@untz.ba

**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. Poboljšane metode i metode konzerviranja voća i povrća koje se istražuju. Rješavanje nusproizvoda i otpadnih materijala.

**18. Metode učenja:**

1. Predavanja. Svaka metodska jedinica se razvija po principu: tema, ciljevi, nastavna strategija (predavanja, diskusija, diskusija u grupama), nastavna pitanja, izvori informacija-litertura.
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 raspologanju 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. Pismeni 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](http://www.hranomdozdravlja.com) ( btehnologija hrane )  
[www.tehnologijahrane.com](http://www.tehnologijahrane.com)

**23. U primjeni od akademske godine:**

2018/2019

**24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**