

## SYLLABUS

**1. Puni naziv nastavnog predmeta:**

TEHNOLOGIJA TJESTENINE I SNACK 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 preduslova

**7. Ograničenja pristupa:****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/Prehrambena inženjerstvo

**12. Odgovorni nastavnik:**

Dr.sc. Dijana Miličević, vanr. prof.

**13. E-mail nastavnika:**

dijana.milicevic@untz.ba

**14. Web stranica:**

www.tf.untz.ba

**15. Ciljevi nastavnog predmeta:**

Produblјivanje ranije stečenih znanja iz oblasti proizvodnje tјestenine i snack proizvoda.

**16. Ishodi učenja:**

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

**17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:**

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

**18. Metode učenja:**

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

**19. Objašnjenje o provjeri znanja:**

Studenti polažu parcijalni test. Test se sastoji od 10 pitanja, svaki tačan odgovor nosi 5 bodova. Završni ispit je usmeni. Na završnom ispitu student izvlači kartice sa 5 pitanja iz programa nastavnog predmeta obrađenog na predavanjima. Maksimalan broj bodova koji student može ostvariti na usmenom ispitu je 50.

**20. 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:

Test: 50 bodova

Završni ispit: 50 bodova

**21. Osnovna literatura:**

1. Bešliagić, S. (1999): Tehnologija prerade žita, skroba i šećera, IP Svjetlost, S
2. Kill, R.C., Turnbull, K. (2011) Pasta and semolina technology, Blackwel Science, USA
3. Lusas, R.W. and Rooney, L.W. (ed) (2001): Snack Food Processing, CRC Press

**22. Internet web reference:**

--

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

2018/2019
-----------

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

--