IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA PREDMET PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE ZA NUTRICIONISTE U AKADEMSKOJ 2026/2027. GODINI

Studijski program: NUTRICIONIZAM
Ciklus: I
Semestar: I
Ukupan broj sati: 60
Broj ECTS kredita: 6
Odgovorni nastavnik: Prof. dr Munevera Begić
Učenici u nastavi: Prof. dr Selma Čorbo; Prof. dr Sanja Oručević Žuljević, Prof. dr Amir Ganić, Prof. dr Nermina Spaho, Prof. dr Tarik Dizdarević

1. Ciljevi predmeta: Cilj predmeta je sticanje osnovnih znanja o procesima proizvodnje u prehrambenoj tehnologiji, proizvodnji prehrambenih proizvoda, proizvodnji hrane i poznavanju hranjivih sastojaka.

2. Nastavne aktivnosti:
A) Obavezne nastavne aktivnosti (prostorije fakulteta - 22 sata)
Predavanja i vježbe: Tematske jedinice prema silabusu predmeta od I do XV sedmice nastave u terminu 17:00 – 20:00 h petkom (svaki drugi petak), odnosno 17:00 – 21:00 h petkom (nakon drugog dijela predmeta) – 22 sata

B) Preostale nastavne aktivnosti (38 sati)
Konsultativana nastava sa učesnicima u nastavnom procesu (38 sati)

3. Ishodi učenja:

- Znanja:

Studenti će biti upoznati sa osnovama prehrambenih tehnologija, procesima i osnovnim biohemijskim i hemijskim reakcijama, kako bi bolje razumjeli sastav i specifična svojstva prehrambenih proizvoda i kako bi se osposobili za usvajanje znanja koja će dobiti u nastavku školovanja na ovom usmjerenju.

- Kompetencije:

Studenti će znati istaknuti koliki je uticaj osnovnih procesnih operacija i uvjeta prerade i hrane na sadržaj, sastav i bioraspoloživost sastojaka hrane. Moći će bolje razumjeti specifična znanja vezana za određene grupe namirnica koja će dobiti u nastavku školovanja.

- Vještine:

Navesti glavne komponete pojedinih prehrambenih proizvoda i uraditi osnovne hemijske analize za identifikaciju i kvantifikaciju određenih komponeti.

4. Metode izvođenja nastave:

- Predavanja (ppt prezentacije nastavnika učesnika u nastavi) – in class
- Praktična nastava kroz laboratorijske vježbe

5. Metode provjere znanja:

- Test 1 (maksimalno 15/minimalno 8,25 bodova)
- Test 2 (maksimalno 15/minimalno 8,25 bodova)

- Test 3 (maksimalno 15/minimalno 8,25 bodova)
- Test 4 (maksimalno 15/minimalno 8,25 bodova)
- Test 5 (maksimalno 14/minimalno 7,70 bodova)
- Test 6 (maksimalno 13/minimalno 7,15 bodova)
- Test 7 (maksimalno 13/minimalno 7,15 bodova)

6. Pojašnjenje pojedinih kriterija provjere znanja i broja poena:

a) Nakon svake odslušane nastavne jedinice, student polaže test. Na svakom testu, student treba za prolaz da osvoji 55% bodova, kako je i navedeno u dijelu: Metode provjere znanja.
b) Završni ispit: Studenti koji su uspješno položili testove u toku semestra (od 1 do 7), na pismenom završnom ispitu će polagati samo dio predmeta koji nisu položili. Student je položio završni ispit ako je ostvario 55% od ukupnih poena svakog dijela završnog ispita.
Napomena: Vanredni studenti mogu pristupiti ispitima u prilagođenim terminima ili u terminima kada se oni organiziraju za redovne studente istog studijskog programa.

7. Literatura

Obavezna:
1. Čorbo S. (2008): Tehnologija ulja i masti. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerzitet u Sarajevu, Sarajevo.
2. Oručević Žuljević S. (2016): Faktori kvaliteta pšeničnog brašna. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerzitet u Sarajevu.
3. Omanović H., Čorbo S., Begić M., Brka M., Mujić E. (2024): Proizvodnja i kvalitet mesa i prerađevina. Federalno Ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva Ured za koordinaciju projekata - PCU. BiH.
4. PPT prezentacije profesora i učesnika u nastavi.
Dopunska:
1. Čorbo S., Vujasinović V. (2015): Namjenske masti i margarin. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerzitet u Sarajevu, Sarajevo.