**Univerzitet u sarajevu**
**Poljoprivredno-prehrambeni fakultet**

**Akademska godina 2026/27**

**Predmet: Tehnologija dječije hrane**

# IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA PREDMET TEHNOLOGIJA DJEČJE HRANE U AKADEMSKOJ 2026/27. GODINI

**Studijski programI:** PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE, NUTRICIONIZAM
**Ciklus:** II
**Semestar:** V
**Ukupan broj sati:** 30
**Broj ECTS kredita:** 3
**Odgovorni nastavnik:** Prof. dr Jasmina Tahmaz
**Učesnici u nastavi:** Prof. dr Munevera Begić
Broj upisanih vanrednih studenata na predmetu: 1

**1. Ciljevi predmeta**:

Cilj predmeta je sticanje znanja o specifičnostima hrane i ishrane dojenčadi i male djece, te o pojmu, značaju, tehnologiji I kvalitetu dječije hrane i rigoroznim standardima koji definišu kvalitet.

**2. Nastavne aktivnosti*:**

A) Obavezne nastavne aktivnosti (9 sati – online ili u prostorijama fakulteta):

- Predavanja i vježbe : nastavne jedinice od I do XV sedemice prema silabusu – 8 sati

- Test 1 – 1 sat

- Test 2 – 1 sat

B) Preostale nastavne aktivnosti:

- Predavanja: mentorska/konsultativna nastava putem kabinetskih konsultacija ili elektronski

- Vježbe: mentorska/konsultativna nastava putem kabinetskih konsultacija ili elektronski

Dodatne nastavne aktivnosti se u dogovoru sa studentima mogu održati kao konsultativna nastava ili kao redovna nastava u terminima nastave za redovne studente. U dogovoru sa studentima nastavne aktivnosti u prostorijama fakulteta se mogu održati u terminima prilagođenim za vanredne studente ili u redovnim terminima prema rasporedu nastave za redovne studente.

**3. Ishodi učenja:**

Znanja:

- Tumačiti principe pravlne ishrane dojenčadi, na osnovu čega će biti u stanju da uspješno planira industrijsku proizvodnja dječije hrane.

- Prepoznati i objasniti značaj humanog mlijeka i nedostatke kravljeg mlijeka u ishrani dojenčadi

- Prepoznati štetne materije u dječijoj hrani, njihove maksimalno dozvoljene koncentracije i namirnice koje dječija hrana ne smije sadržavati

- Uporediti razlike između početne i prelazne hrane za dojenčad

- Opisati tehnike u adaptaciji kravljeg mlijeka u adekvatnu formulu za dojenčad.

- Analiziratii i razlikovati propise vezane za sastav I marketing dječije hrane

Vještine:

- Planirati I formulisati recepturu različitih vidova dječije hrane u zavisnosti od dobi, zdravstvenog stanja I uhranjenosti

- Analizirati parametre kvaliteta dječije hrane

- Raditi proračune vezane za tehnolgiju dječije hrane

- Proizvesti određene tipove dječije hrane

- Tumačiti propise u pogledu kvaliteta dječije hrane,

Kompetencije:

- Učestvovati u timu za proizvodnju i kontrolu kvaliteta dječije hrane i u timu za planiranje dječije ishrane.

- Razviti kritičke u formulisanju receptura, primjeni postojećih i razvoju novih tehnologija za unaprijeđenje proizvodnje i kvaliteta dječije hrane

**4. Metode izvođenja nastave:**

- Teoretska nastava putem ppt. prezentacija i interaktivna diskusija sa studentima tokom nastave ili konsultacija, online ili u učionici;
- Praktična nastava kroz laboratorijske i računske vježbe.
- Mentorska/konsultativna nastava – održava se kroz kabinetske konsultacije ili elektronskim putem

**5. Metode provjere znanja:**

- Prisustvo i aktivnost (10 poena)

- Test 1 (20 poena)

- Test 2 (20 poena)

- Završni test (maksimalno 50 poena; minimalno 27,5 poena)

- Integralni završni ispit (90 poena, minuimalno 49,5)

**6. Pojašnjenje pojedinih kriterija provjere znanja i broja poena:**

a) Prisusutvo i aktivnost

Vanredni studenti su obavezni prisustviovati minimalno 80% od ukupnog fonda sati. U izuzetnim optavdanim situacijama studenti moraju biti prisutni minimalno 70% od ukupnog fonda sati.

b) Test 1

Održava se u periodu između 5. i 8. sedmice nastave. Polaže se pismenim putem i sastoji od teoretskih pitanja i/ili računskih zadataka. Obuhvata nastavnu materiju do 4 sedmice. Test 1 se polaže u terminu predviđenom za redovne studente ili u drugom terminu prilagođenom za vanredne studente u dogovoru sa predmetnim nastavnikom.

c) Test 2

Održava se u 14. ili 15. sedmici, sadrži teoretska pitanja I računske zadatke vezane za vježbe. Vanredni studenti Test 2 polažu u terminu predviđenom za redovne studente ili u drugom terminu posebno prilagođenom za vanredne studente u dogovoru sa predmetnim nastavnikom.

d) Završni test

Na završnom testu student polaže nastavnu materiju koja nije obuhvaćena parcijalnim testovima (teoretska nastava od 6 do 15 sedmice), sastoji se od teoretskih pitanja I računskih zadataka. Polaže se u redovnim terminima oglašenim za polaganje završnog ispita ili u terminu prilagođenom za varedne studente u dogovoru sa predmetnim nastavnikom. Polaže se pismeno uz eventualnu mogućnost dodatne usmene provjere znanja u skladu sa procjenom predmetnog nastavnika. Minimalan broj bodova da se položi završni test je 27,5.

e) Integralni završni ispit

Integralni završni ispit održava se u redovnim terminima oglašenim za polaganje završnog ispita ili u terminima prilagođenim za vanredne studente, koji se dogovaraju na upit vanrednih studenata. Na integralnom završnom ispitu student polaže sjelokupnu nastavanu materiju. Student polaže integralni završni ispit u slučaju kada nije zadovoljan brojem bodova koji je ostvario na kriterijima provjere znanja provedenim tokom nastave, te u tom slučaju mu se poništavaju bodovi osvojeni na Testu 1 i 2, a na integralnom testu polaže cjelokupno gradivo (u skladu sa čl 44 (6) Pravuila studiranja). Student koji se odluči za polaganje integralnog završnog ispita dužan je obavijesti predmetnog nastavnika najkasnije 7 dana prije termina predviđenog za polaganje završnog ispita. Integralni završni ispit polaže se pismeno uz mogućnost dodatne usmene provjere znaanja prema procjeni predmetnog nastavnika. Minimalan broj prolaznih bodova na integralnom završnom ispitu je 49,5.

*Napomena:*

*Ukoliko student za predviđene aktivnosti i provjere znanja tokom semestra osvoji broj bodova koji zadovoljava uslove za prolaznu ocjenu (55 bodova), može mu se upisati prolazna ocjena bez dodatne provjere znanja.*

Vanredni studenti mogu pristupiti ispitima u terminima kada se oni organiziraju za redovne studente istog studijskog programa ili u prilagođenim terminima.

**7. Literatura:**

Obavezna:

Nastavni materiali – printane prezentacije i word dokumenti

Sveska sa bilješkama i zadacima

Gugušević-Đaković M. (1989): Industrijska proizvodnja gotove hrane- Poglavlje Tehnologija dječije hrane, Naučna knjiga Beograd (dostupno u biblioteci)

Dopunska:

Naučna i strukčna literatura koja prati aktuelnosti vezane za ishranu dojenčadi i tehnologiji dječije hrane.

Novaković B., Torović Lj. (2014) Bromatologija, Medicinski fakultet Beograd (232-243)