Univerzitet u Sarajevu
Poljoprivredno-prehrambeni fakultet
Ak god. 2026/27

Predmet: Dostignuća u tehnologiji gotove hrane

IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA PREDMET DOSTIGNUĆA U TEHNOLOGIJI GOTOVE HRANE U AKADEMSKOJ 2026/27. GODINI

Studijski programi: PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE, KONTROLA KVALITETA HRANE I PIĆA
Ciklus: II
Semestar: III
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 : 6

1. Ciljevi predmeta:

Ciljevi predmeta su sticanje znanja o pojmu, značaju, tehnologiji i kvalitetu različitih gotovih i polugotovih jela, Student će nakon položnog ispita biti u stanju da formira samostalan kritičan i kreativan način razmišljanja za učešće u planiranju i vođenju tehnologije i kontrole kvaliteta gotove hrane u pilot postrojenjima i industrijskim pogonima., te biti u stanju da prilagođava postojeće i razvija nove recepture.

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 – 9 sati

- Test 1 – 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:

Znanje:

• Definisati pojmove vezane za tehnologiju gotove hrane

• Savladati principe tehnloških kulinarskih procesa i procesa konzervisanja, termičkih i netermičkih procesa i značaj kulinarske obrade hrane I metoda za kontrolu kvaliteta gotove hrane

Vještine:

- Analizirati parametre kvaliteta gotove hrane putem fizičkih, hemijskih, senzornih i računskih metoda

- Analizirati procesne parametre u tehnologiji gotove hrane putem računskih metoda

- Proizvesti specifične tipove gotove hrane

- Tumačiti propise u pogledu kvaliteta gotove hrane,

Kompetencije:

- Učestvovati u timu za proizvodnju i kontrolu kvaliteta gotove hrane u industriji

- Upravljati timom za kontrolu kvaliteta gotove hrane

- Raditi na razvoju receptura za nove i davati prijedloge za unaprijeđenje kvaliteta postojećih proizvoda

- Razviti kritičke i kreativne sposobnosti u primjeni postojećih i razvoju novih tehnologija za unaprijeđenje proizvodnje i kvaliteta gotove 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)

- Seminarski rad (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 predviđenog za vanredne studente. U izuzetnim optavdanim situacijama studenti moraju biti prisutni minimalno 70%.

b) Test 1

Održava se u periodu između 5. i 8. sedmice nastave. Polaže se pismenim putem i sastoji od teoretskih pitanja I 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

Pisani/seminarski rad student sastavlja na osnovu rezultata vlastitog istraživanja određene tematike koja je vezana za tehnologiju i kvalitet gotove hrane na osnovu laboratorijskih fizičko-hemijskih i senzornih analiza, probnih tehnologija, računskih analiza, upitnika, te izučavanjem i analizom podataka iz literature. Pisani rad se izlaže se putem Power point prezentacija u 14 ili 15. sedmici nastave za vanredne studente online ili u učionici po dogovoru.

d) Završni test

Na završnom testu student polaže nastavnu materiju koja nije obuhvaćena parcijalnim testom (teoretska nastava od 6 do 15 sedmice), a 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:

1) Nastavni materiali sa predavanja i vježbi – printane prezentacije i word dokumenti

2) Sveska sa bilješkama i zadacima - obavezna

3) Kostić S. (1998): Praktikum iz tehnologije gotove hrane, Mladost biro, Beograd Zemun

Dopunska (dostupno kod predmetnog nastavnika):

4) Oluški V. (1988): Tehnologija gotovih jela, Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet.

5) Gugušević-Đaković M. (1989): Industrijska proizvodnja gotove hrane, Naučna knjiga Beograd

6) Lucas E Rooney L. (2002): Snack food processing. CRC press.

7) Schubert H., Regier M (2005): The Microwave Processing of Food, CRC Press.

8) Aktuelni naučni i stručni radovi koji prate trendove u tehnologiji gotove hrane