IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA PREDMET MODIFICIRANE MASTI I ULJA KAO FUNKCIONALNA HRANA U AKADEMSKOJ 2026/2027. GODINI

Studijski program: PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE
Ciklus: II
Semestar: III
Ukupan broj sati: 30
Broj ECTS kredita: 3
Odgovorni nastavnik: Prof. dr Selma Čorbo
Saradnik: Nema

1.Ciljevi predmeta:

Kroz teoretsku nastavu student će upoznati šta su modifikacije masti, koji procesi se u toku proizvodnje mijenjaju da bi se dobila mast odgovarajućih parametara i kvaliteta. Dobivene modifikovane masti imaju odgovarajuća svojstva u ishrani kao funkcionalna hrana.

2. Nastavne aktivnosti:

A) Obavezne nastavne aktivnosti (prostorije fakulteta -30 sati)

Predavanja: Tematske jedinice prema silabusu predmeta od I do X-te sedmice nastave 8 sati

Parcijalni ispit I (1 sat)

3. Ishodi učenja:

Znanje:

- Razumjeti i upoznati tehnološke procese primjenjive za dobivanje modificiranih masti i ulja

Vještine:

- Prepoznati modifikovane masti na tržištu

Kompetencije:

- Na osnovu usvojenog teoretskog znanja, student će biti osposobljen za pravilno vođenje tehnološkog procesa proizvodnje i moguće promjene pojedinih parametara u toku proizvodnje s ciljem dobivanja masti odgovarajućeg kvaliteta..

4. Metode izvođenja nastave:

- Teoretska nastava putem PowerPoint prezentacija i interaktivna diskusija sa studentima

5. Metode provjere znanja:

- *parcijalni ispit I* (maksimalno po 50 poena; minimalno 25 poena, što podrazumijeva minimum od 50% za urađeni test)

6. Pojašnjenje pojedinih kriterija provjere znanja i broja poena:

a. Aktivnost tokom nastave: Student može dobiti maksimalno 5 poena za prisustvo i aktivnu diskusiju tokom predavanja.

b. Parcijalni ispiti: Parcijalni test država se u 10. sedmici nastave. Obuhvata nastavnu materiju koju student sluša od 2. do 9. sedmice nastave. Parcijalni ispiti se sastoje od pitanja koja traže odgovore na osnovu dobivenog teoretskog znanja tokom predavanja.

c. Završni ispit: Na završnom ispitu student polaže nastavnu materiju koju je slušao od 2. do 15. sedmice nastave. Završni ispit sastoji se od pitanja koja traže odgovore na osnovu dobivenog teoretskog znanja iz predavanja. Smatra se da je student uspješno savladao završni ispit ako je ostvario 55% od ukupnih poena predviđenih za završni ispit.

d. Ukoliko student za predviđene aktivnosti i provjere znanja tokom semestra osvoji broj bodova koji zadovoljava uslove za prolaznu ocjenu (u ovom slučaju 55 bodova), može mu se upisati prolazna ocjena bez dodatne provjere znanja.
Ukoliko student želi da poboljša broj osvojenih bodova, može zajedno polagati ispit koji obuhvata cjelokupnu nastavnu materiju. Smatra se da je student uspješno završio ispit ako je ostvario 55% od ukupnih poena predviđenih za cjelokupnu nastavnu materiju.

7. Literatura

a) Obavezna:

1. Čorbo, S., Vujasinović, V: Namjeneske masti i margarin. Naučna knjiga, Sarajevo, 2015.
2. Osmanović, Z., Herceg, Z., Čorbo, S.: Procesno-prehrambeno inžinjerstvo, Tuzla, 2016.