

IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA VANREDNE STUDENTE NA PREDMETU TEHNOLOGIJA BILJNIH ULJA I MASTI

Studijski program: Prehrambene tehnologije

Ciklus: II

Semestar: II

Ukupan broj sati: 30

Broj ECTS kredita: 3

Odgovorni nastavnik: Prof. dr Selma Čorbo

Saradnik: Doc. dr Munevera Begić

1. Ciljevi predmeta: Upoznavanje studenata sa različitim vrstama uljarica, tehnološkim postupcima prerade, procesom hidrogenacije u cilju dobivanja čvrstih biljnih masti i margarina, koje imaju primjenu direktno u ishrani i prehrambenoj industriji. Poseban značaj je dat na primjenu modifikovanih masti koja ima odgovarajuća svojstva kako bi se u ishrani koristila kao funkcionalna hrana.

2. Nastavne aktivnosti:

A) Obavezne nastavne aktivnosti (prostorije fakulteta -23 sata)

Predavanja: Tematske jedinice prema silabusu predmeta od I do VI, VIII, IX , XIII sedmice nastave 5,5 sata

Parcijalni ispit I (1 sat)

Parcijalni ispit II (1 sat)

B) Preostale nastavne aktivnosti : Praktična i konsultativna nastava (**4** sata)

Kolokvij (1 sat)

3. Ishodi učenja:

Znanje:

- Razumjeti i upoznati različite tehnološke procese primjenjive za dobivanje biljnih ulja i masti

Vještine:

- Prepoznati funkcionalne masti na tržištu

Kompetencije:

- Na osnovu dobivenog teoretskog znanja, student će biti sposobljen za pravilno vođenje tehnološkog procesa proizvodnje i moći uticati na promjene pojedinih parametara u toku proizvodnje s ciljem dobivanja ulja i masti odgovarajućeg kvaliteta.

4. Metode izvođenja nastave:

- Teoretska nastava putem PowerPoint prezentacija i interaktivna diskusija sa studentima

5. Metode provjere znanja:

- parcijalni ispit I i II- (maksimalno po 20 poena; minimalno 10 poena, što podrazumijeva minimum od 50% za svaki test)
- kolokvij - (maksimalno po 10 poena; minimalno 5 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 i angažmana tokom izvođenja laboratorijskih vježbi.
- b. Parcijalni ispit: Prvi parcijalni test država se u 6. sedmici nastave. Obuhvata nastavnu materiju koju student sluša od 2. do 5. sedmice nastave.
- c. Drugi parcijalni test održava se u 10.sedmici nastave, a obuhvata nastavnu materiju koju student sluša od 7. do 10. sedmice nastave. Parcijalni ispit se sastoje od pitanja koja traže odgovore kojima se objašnjava teoretsko znanje sa predavanja.
- d. Kolokvij: Praktične laboratorijske vježbe održavaju se između predavanja. U 15-toj sedmici nastave, studenti polažu kolokvij koji obuhvata materiju odslušanih praktičnih i teoretskih vježbi.
- e. Završni ispit: Na završnom ispitu student polaže nastavnu materiju koju je slušao na predavanjima. Pitanja za kolokvij ne ulaze u sastav završnog ispita. Smatra se da je student uspješno okončao završni ispit ako je ostvario 55% od ukupnih poena predviđenih za završni ispit.
- f. 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 okončao ispit ako je ostvario 55% od ukupnih poena predviđenih za cjelokupnu nastavnu materiju.

7. Literatura

a) Obavezna:

1. Čorbo, S., Vujsinović, V: Namjenske masti i margarin. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo, 2015.
2. Čorbo,S: Tehnologija ulja i masti. Univerzitetski udžbenik, Sarajevo, 2008.
3. Čivić, H., Muminović, Š., Karić, L., Drkenda, L., Čorbo, S., Avdić,J., Škaljić,S: Osnove biljne proizvodnje. Federalno ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva, Sarajevo, 2017.