

IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA VANREDNE STUDENTE NA PREDMETU FUNKCIONALNA HRANA

Studijski program: Prehrambene tehnologije

Ciklus: I

Semestar: VI

Ukupan broj sati: 30

Broj ECTS kredita: 3

Odgovorni nastavnik: Prof. dr Asima Akagić

Učenci u nastavi: Prof.dr Sanja Oručević Žuljević, Prof.dr Zlatan Sarić, Doc. dr. Amila Oras

1. Ciljevi predmeta: Cilj predmeta je sticanje osnovnih znanja o funkcionalnoj hrani i razlikama u odnosu na ostale forme hrane na tržištu. Tokom kursa studenti će se upoznati sa osnovnim principima proizvodnje, koristima te načinu uvođenja funkcionalne hrane na tržište u skladu sa zakonskim propisima.

2. Nastavne aktivnosti:

A) Obavezne nastavne aktivnosti (prostorije fakulteta - 11 sati)

Predavanja i vježbe: Tematske jedinice prema silabusu predmeta od I do XV sedmice nastave u terminu prema rasporedu nastave (utorak 12:00 do 14:00h A2) – 8 sati

Parcijalni ispit (1 sat)

Debata (1 sat)

Prezentacija pisanog rada (1 sat)

B) Preostale nastavne aktivnosti (19 sati)

- Priprema za debatu (4 sata)
- Pisani rad (10 sati)
- Konsultativana nastava sa učesnicima u nastavnom procesu (5 sati)

3. Ishodi učenja:

Znanje:

- pravilno objasniti proces proizvodnje i način uvođenja funkcionalne hrane na tržište

Vještine:

- analizirati sirovine za preradu;
- proizvesti funkcionalnu hranu;
- analizirati osnovne parametre kvaliteta funkcionalne hrane

Kompetencije:

- Na osnovu stečenog znanja i vještina, student će biti osposobljen da učestvuje u timu za razvoj funkcionalne hrane te provodi i kontroliše proces proizvodnje iste u prehrambenoj industriji.

4. Metode izvođenja nastave:

- Teoretska nastava putem ppt. prezentacija i interaktivna diskusija sa studentima kao i debata
- Praktična nastava kroz laboratorijske i terenske vježbe

5. Metode provjere znanja:

Prisustvo na nastavi (10 poena)

Debata (10 poena)

Parcijalni ispit (20 poena; minimalno 11)

Seminarski rad/projektni zadatak (20 poena)

Završni ispit (maksimalno 40 poena; minimalno 22 poena)

6. Pojašnjenje pojedinih kriterija provjere znanja i broja poena:

- a) Prisustvo na nastavi: Student može dobiti maksimalno 10 poena svojim prisustvom na teorijskoj kao i praktičnoj nastavi.
- b) Debata: studenti će se već u prvoj sedmici nastave upoznati sa osnovnim principima debatiranja, dobiti temu za debatu (GMO funkcionalna hrana, suplementi) sa definisanim terminom debate. Maksimalan broj bodova osvojenih na debati je 10.
- c) Parcijalni ispit: Student nakon pete sedmice nastave polaže parcijalni test gdje će u formi pitanja moći pokazati usvojena znanja. Smatra se da je student uspješno okončao parcijalni ispit ako je ostvario 55% (11 poena) od ukupnih poena (20) predviđenih za parcijalni ispit.
- d) Seminarski rad/projektni zadatak: studentu će biti ponuđene teme za seminarski odnosno projektni rad u prvoj sedmici izvođenja nastave sa definisanim terminima za pregled pisane verzije kao i prezentaciju. Maksimalan broj bodova koje student može ostvariti na seminarskom odnosno projektnom radu je 20 pri čemu se do 15 bodova ocjenjuje kvalitet pisanog rada a preostalih 5 bodova kvalitet prezentacije.
- e) Završni ispit: Na završnom ispitu student polaže nastavnu materiju koju je slušao od 6. do 14. sedmice nastave. Završni ispit sastoji se od pitanja koja traže odgovore kojima se objašnjavaju stečena teorijska i praktična znanja. Smatra se da je student uspješno okončao završni ispit ako je ostvario 55% od ukupnih poena predviđenih za završni ispit. U terminu predviđenom za polaganje završnog ispita student može polagati i parcijalni ispit.
- f) Vanredni studenti mogu pristupiti ispitima u prilagođenim terminima ili u terminima kada se oni organiziraju za redovne studente istog studijskog programa.

7. Literatura

a) Obavezna:

1. Oručević Žuljević S., Sarić Z., Akagić A. (2024): Nastavni materijal za predmet funkcionalna hrana, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet (cca 200)
2. Oručević Žuljević S, Akagić A. Flour-based confectionery as functional food. In: Arshad MS, Ahmad MH, editors. Functional Foods—Phytochemicals and Health Promoting Potential. Rijeka: IntechOpen; 2021. DOI: 10.5772/intechopen.95876
<http://mts.intechopen.com/articles/show/title/flour-based-confectionery-as-functional-food>
3. Velagić-Habul E., Nikolić A., Begić-Akagić A. (2005): Nove forme hrane na tržištu. Nova hrana i organski proizvedena hrana. Poljoprivredni fakultet, Univerziteta u Sarajevu u saradnji sa Konzorcijumom TEMPUS JEP – 16140/01. (str. 18 - 40)

b) Dopunska:

1. Gibson G.R., Williams C.M. (2000): Functional foods. Woodhead publishing limited. Cambridge, England.
2. Barać, M., Sarić, Z. (2023): Bioaktivne komponente mleka i mlečnih proizvoda. Univerzitet u Beogradu - Poljoprivredni fakultet. (odabrana poglavlja).
3. Bijeljac, S., Sarić, Z. (2005): Autohtoni mliječni proizvodi sa osnovama sirarstva. Univerzitet u Sarajevu – Poljoprivredni fakultet (str.19-29).