

# IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA VANREDNE STUDENTE NA PREDMETU PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE ZA NUTRICIONISTE

**Studijski program:** Nutricionizam

**Ciklus:** I

**Semestar:** II

**Ukupan broj sati:** 60

**Broj ECTS kredita:** 6

**Odgovorni nastavnik:** Doc. dr Munevera Begić

**Učenci u nastavi:** Prof. dr Selma Čorbo; Prof. dr Sanja Oručević Žuljević, Doc. dr Amila Oras, Prof. dr Amir Ganić, Prof. dr Nermina Spaho, Doc. dr Tarik Dizdarević

**1. Ciljevi predmeta:** Cilj predmeta je sticanje osnovnih znanja o procesima proizvodnje u prehrambenoj tehnologiji, proizvodnji prehrambenih proizvoda, proizvodnji hrane i poznavanju hranjivih sastojaka.

## **2. Nastavne aktivnosti:**

A) Obavezne nastavne aktivnosti (prostorije fakulteta - 21 sat)

Predavanja i vježbe: Tematske jedinice prema silabusu predmeta od I do XIV sedmice nastave u terminu 16:00 – 19:00 h petkom (svaki drugi petak) – 21 sat

B) Preostale nastavne aktivnosti (39 sati)

Konsultativana nastava sa učesnicima u nastavnom procesu (39 sati)

## **3. Ishodi učenja:**

✚ Znanja:

Studenti će biti upoznati sa osnovama prehrambenih tehnologija, procesima i osnovnim biohemijskim i hemijskim reakcijama, kako bi bolje razumjeli sastav i specifična svojstva prehrambenih proizvoda i kako bi se osposobili za usvajanje znanja koja će dobiti u nastavku školovanja na ovom usmjerenju.

✚ Kompetencije:

Studenti će znati istaknuti koliki je uticaj osnovnih procesnih operacija i uvjeta prerade i hrane na sadržaj, sastav i bioraspoloživost sastojaka hrane. Moći će bolje razumjeti specifična znanja vezana za određene grupe namirnica koja će dobiti u nastavku školovanja.

✚ Vještine:

Navesti glavne komponente pojedinih prehrambenih proizvoda i uraditi osnovne hemijske analize za identifikaciju i kvantifikaciju određenih komponenti.

## **4. Metode izvođenja nastave:**

✚ Predavanja (ppt prezentacije nastavnika učesnika u nastavi) – in class

✚ Praktična nastava kroz laboratorijske vježbe

## **5. Metode provjere znanja:**

✚ Test 1 (maksimalno 15/minimalno 8,25 bodova)

✚ Test 2 (maksimalno 15/minimalno 8,25 bodova)

- ✚ Test 3 (maksimalno 15/minimalno 8,25 bodova)
- ✚ Test 4 (maksimalno 15/minimalno 8,25 bodova)
- ✚ Test 5 (maksimalno 14/minimalno 7,70 bodova)
- ✚ Test 6 (maksimalno 13/minimalno 7,15 bodova)
- ✚ Test 7 (maksimalno 13/minimalno 7,15 bodova)

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

a) Nakon svake odslušane nastavne jedinice, student polaže test. Na svakom testu, student treba za prolaz da osvoji 55% bodova, kako je i navedeno u dijelu: Metode provjere znanja.

b) Završni ispit: Studenti koji su uspješno položili testove u toku semestra (od 1 do 7), na pismenom završnom ispitu će polagati samo dio predmeta koji nisu položili. Student je položio završni ispit ako je ostvario 55% od ukupnih poena svakog dijela završnog ispita.

Napomena: 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. Čorbo S. (2008): Tehnologija ulja i masti. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerzitet u Sarajevu, Sarajevo.

2. Oručević Žuljević S. (2016): Faktori kvaliteta pšeničnog brašna. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerzitet u Sarajevu.

3. Ppt-prezentacije profesora, učesnika u nastavi

b) Dopunska:

1. Čorbo S., Vujasinović V. (2015): Namjenske masti i margarin. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerzitet u Sarajevu, Sarajevo.