

# IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA VANREDNE STUDENTE NA PREDMETU TEHNOLOGIJA GOTOVE HRANE

**Studijski program:** Prehrambene Tehnologije

**Ciklus:** I

**Semestar:** IV

**Ukupan broj sati:** 30

**Broj ECTS kredita:** 3

**Odgovorni nastavnik:** Prof. dr Jasmina Tahmaz

**Učesnici u nastavi:** Doc. dr Munevera Begić

## 1. Ciljevi predmeta:

Ciljevi predmeta su sticanje znanja o pojmu, značaju, tehnologiji i kvalitetu različitih gotovih i polugotovih jela I osposobljavanje studenta da na inovativan način razvija recepture, te da se osposobi za učešće u planiranju i vođenju tehnologije i kontrole kvaliteta gotove hrane u pilot postrojenjima i industrijskim pogonima.

## 2. Nastavne aktivnosti\*:

A) Obavezne nastavne aktivnosti (u prostorijama fakuleta - minimalno 10 sati):

- Predavanja i vježbe : nastavne jedinice od I do XV sedemice prema silabusu – 8 sati
- Test 1 – 1 sat
- Test 2 – 1 sat

B) Preostale nastavne aktivnosti (maksimalno 20 sati):

- Predavanja: mentorska/konsultativna nastava putem kabinetskih konsultacija ili elektronski (10 sati)
- Vježbe: mentorska/konsultativna nastava putem kabinetskih konsultacija ili elektronski (10 sati)

\* napomena: najmanje 1/3 od ukupnog fonda sati nastave za vanredne studente održat će se u prostorijama fakulteta. 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 tehnoloških kulinarskih procesa i procesa konzervisanja i značaj kulinarske obrade 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
- Raditi u timu za razvoj receptura novih proizvoda i davati prijedloge za unapređenje kvaliteta postojećih proizvoda
- Razviti kritičke i kreativne sposobnosti u primjeni postojećih i razvoju novih tehnologija i receptura za unapređenje proizvodnje i kvaliteta gotove hrane

#### **4. Metode izvođenja nastave:**

- Teoretska nastava putem ppt. prezentacija i interaktivna diskusija sa studentima;
- Praktična nastava kroz laboratorijske, računске i terenske 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)
- Test 2 (20 poena)
- Završni test (maksimalno 50 poena; minimalno 27,5 poena)
- Integralni završni ispit (90 poena, minimalno 49,5)

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

a) Prisustvo i aktivnost

Vanredni studenti su obavezni prisustvovati minimalno 80% od ukupnog fonda sati. U izuzetnim optavdanim situacijama studentimoraju biti prisutni minimalno 70% od ukupnog fonda sati.

b) Test 1

Održava se u periodu između 5. i 8. sedmice nastave. Polaže se pismenim putem i sastoji se 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.

c) Test 2

Održava najranije u 14. ili 15. sedmici, sadrži teoretska pitanja vezana za nastavnu materiju od 4-5 sedmice, te teoretska pitanja i računске zadatke vezane za praktičnu nastavu. Vanredni studenti Test 2 polažu u terminu predviđenom za redovne studente ili u drugom terminu prilagođenom za vanredne studente.

d) Završni test

Na završnom testu student polaže nastavnu materiju koja nije obuhvaćena parcijalnim testom (teoretska nastava od 6 do 15 sedmice), sastoji se od teoretskih pitanja i računskih zadataka. Polaže se u redovnim terminima oglašanim za polaganje završnog ispita (junski, julski i septembarski rok) ili u terminu prilagođenom za vanredne studente. Polaže se pismeno uz 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 oglašanim za polaganje završnog ispita ili u terminima prilagođenim za vanredne studente, koji se dogovaraju na upit vanrednih studenata. Na integralnom završnom ispitu student polaže cjelokupnu nastavnu 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) Pravila 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 znanja 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:

- Nastavni materijali sa predavanja i vježbi – printane prezentacije i word dokumenti
- Sveska sa bilješkama i zadacima
- Gugušević-Đaković M. (1989): Industrijska proizvodnja gotove hrane, Naučna knjiga, Beograd

Dopunska:

- Oluški V. (1988): Tehnologija gotovih jela, Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet.
- Kostić S. (1998): Praktikum iz tehnologije gotove hrane, Mladost biro, Beograd; Zemun