

	<b>УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ</b>					
	Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија</i> <i>Модул: Прехрамбена технологија</i>					
	I циклус студија		III година студија			
<b>Пун назив предмета</b>	ОСНОВЕ ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ					
<b>Катедра</b>	Катедра за прехранбenu технологију – Технолошки факултет					
<b>Шифра предмета</b>	<b>Статус предмета</b>		<b>Семестар</b>	<b>ECTS</b>		
04-1-104-6	обавезан		VI	7		
<b>Наставник/ -ци</b>	др Радослав Грујић, редовни професор					
<b>Сарадник/ -ци</b>	мр Милан Вукић, виши асистент					
<b>Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)</b>		<b>Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)</b>			<b>Коефицијент студентског оптерећења S<sub>0</sub></b>	
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S <sub>0</sub>
3	0	3	45	0	45	1.33
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 3*15 + 0*15 + 3*15 = 90 h			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 3*15*1.33 + 0*15*1.33 + 3*15*1.33 = 120			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): 90 + 120 = 210 сати семестрално						
<b>Исходи учења</b>	Након савладавања градива из овог предмета, студент ће: 1. стећи знање о основним карактеристикама различитих врста намирница; 2. стећи знање о поступцима производње различитих врста намирница; 3. савладати припрему и употребу различитих врста намирница; 4. бити упознат са прописима о храни, о стандардима и о безбједност прехранбених производа; 5. савладати поступке декларисања прехранбених производа; 6. стећи знање о факторима који утичу на избор прехранбених производа.					
<b>Условљеност</b>						
<b>Наставне методе</b>	Предавања, експерименталне вјежбе, семинарски рад, консултације, колоквијуми, испити					
<b>Садржај предмета по седмицама</b>	1. Увод. Избор намирница и сензорне карактеристике. Тренд у потрошњи хране. Потрошачи. Економски аспекти куповине хране. 2. Безбједност хране. 3. Прописи о храни и стандарди. 4. Декларисање намирница. 5. Принципи припреме хране у индустријским условима. 6. Принципи припреме хране у димањинству. 7. Масти. Емулзије. 8. Заслађивачи, шећер, скроб. 9. Пекарски производи: хљеб и пецива, бисквити, вафли, кекс и колачи, тјестенина. 10. Производи од воћа и поврћа, салате. 11. Производи од млијека. 12. Производи од меса, живинског меса и јаја. 13. Пића: газирана пића, спортска и изотонична пића, негазирана пића, алкохолна пића. Кафа, чај, какао и чоколада. 14. Прехрамбени адитиви. 15. Допунски извори хране. 1-100					
<b>Обавезна литература</b>						
<b>Аутор/ и</b>	<b>Назив публикације, издавач</b>			<b>Година</b>	<b>Странице (од-до)</b>	
Грујић, Р., Милетић, И., Станковић, И.	Наука о исхрани човјека, Књига друга, Технолошки факултет, Бања Лука			2007	1-151	
Bennion, M., Scheule, B.	Introductory Foods, Pearson/Prentice Hall, New Jersey			2004	1-100	
<b>Допунска литература</b>						
<b>Аутор/ и</b>	<b>Назив публикације, издавач</b>			<b>Година</b>	<b>Странице (од-до)</b>	
Singh, P.R., Heldman, R.D.	Introduction to Food Engineering, Academic Press, Amsterdam, Boston			2003	65-403	

Murano, P.	Understanding Food Science and Technology, Brooks Cole	2002	
<b>Обавезе, облици провјере знања и оцјењивање</b>	<b>Врста евалуације рада студента</b>	<b>Бодови</b>	<b>Процент</b>
	Предиспитне обавезе		
	присуство предавањима/вјежбама	6	6 %
	семинарски рад	14	14 %
	колоквијум 1	25	25 %
	колоквијум 2	25	25 %
	Завршни испит		
	завршни испит (усмени)	30	30 %
УКУПНО	100	100 %	
<b>Web страница</b>	www.tfzv.ues.rs.ba		
<b>Датум овјере</b>			