|  |
| --- |
| Opće informacije |
| Naziv predmeta | Osnove tehnologije hrane  |
| Studij | Sanitarno inženjerstvo |
| Voditelj predmeta  | prof. dr. sc. Nada Vahčić |
| Izvođači  | prof. dr. sc. Nada Vahčić |
| Status predmeta | Obavezan |
| Godina studija | 3. | Semestar  | V i VI |
| Bodovna vrijednost i oblik nastave | ECTS koeficijent | 5,5 |
| Ukupan broj sati svih oblika nastave | 30P + 30S + 15 V |

|  |
| --- |
| OPIS PREDMETA |
| Ciljevi predmeta  |
| Upoznati studenta s industrijskom proizvodnjom brojnih prehrambenih proizvoda kao i brojnim suvremenim procesima u prehrambenoj industriji kao cjelini te specifičnostima pojedinih njenih grana. |
| Uvjeti za upis predmeta  |
| nema |
| Očekivani ishodi učenja za predmet |
| **IU 1** Definirati sirovine za proizvodnju pojedinih prehrambenih proizvoda**IU 2** Nabrojati tehnološke procese proizvodnje pojedinih preh. proizvoda**IU 3** Opisati tehnološke postupke proizvodnje pojedinih prehrambenih proizvoda**IU 4** Razlikovati pojedine tehnološke procese i faze u proizvodnji**IU 5** Objasniti promjene koje se događaju tijekom prerade, a koje utječu na kvalitetu i prehrambenu vrijednost proizvoda |
| Sadržaj predmeta |
| Općenito o namirnicama i zakonski propisi vezani za njihovu proizvodnju i kvalitetu 1P (IU2)Tehnologija proizvodnje brašna, kruha i tjestenina 1P + 1S (IU1 – IU5)Općenito o voću i tehnologija proizvodnje nekih proizvoda od voća (Tehnologija proizvodnje sokova, džemova, pekmeza i marmelada, smrznutog i sušenog voća) 2P +3S (IU1 – IU5)Općenito o povrću i tehnologija proizvodnje nekih proizvoda od povrća (Tehnologija proizvodnje mariniranog, steriliziranog i biološki konzerviranog povrća, sušenog i smrznutog povrća) 2P + 3S (IU1 – IU5)Tehnologija proizvodnje kukuruznog i krumpirovog škroba 1P + 1S (IU1 – IU5)Tehnologija proizvodnje šećera iz šećerne repe i šećerne trske 1P + 1S (IU1 – IU5)Tehnologija proizvodnje bombona 1P + 1S (IU1 – IU5)Tehnologija proizvodnje kakaoa i čokolade 1P + 1S (IU1 – IU5)Proizvodnja piva 1P + 1S (IU1 – IU5)Proizvodnja bijelih i crnih vina 1P + 1S (IU1 – IU5)Proizvodnja nekih žestokih alkoholnih pića (votka, viski, džin, voćne rakije) 1P + 1S (IU1 – IU5)Proizvodnja bezalkoholnih pića 1P + 1S (IU1 – IU5)Tehnologija proizvodnje kave i čaja 1P + 1S (IU1 – IU5)Mlijeko i mliječni proizvodi, podjela, procesi u proizvodnji 1P (IU2)Tehnologija proizvodnje konzumnog mlijeka 1P + 1S (IU1 – IU5)Tehnologija proizvodnje fermentiranih mliječnih proizvoda 2P + 2S (IU1 – IU5)Sirevi: definicija, podjele, procesi u proizvodnji ... 1P (IU2)Tehnologija proizvodnje mekih, polutvrdih i tvrdih sireva 1P + 2S (IU1 – IU5)Ulja i masti, općenito, podjela prema Pravilniku 1P (IU2)Tehnologija proizvodnje rafiniranih biljnih ulja 1P + 1S (IU1 – IU5)Proizvodnja hladno prešanih biljnih ulja 1P + 1S (IU1 – IU5)Meso i proizvodi od mesa, definicije i podjela prema Pravilniku 1P (IU2)Sirovine u mesnoj industriji, tehnologija klanja svinja, goveda i peradi 1P + 1S (IU1 – IU5)Tehnologija proizvodnje toplinski obrađenih mesnih proizvoda (hrenovke, pašteta, kuhana šunka) 1P + 2S (IU1 – IU5)Tehnologija proizvodnje toplinski neobrađenih mesnih proizvoda (suha šunka, zimska, čajna srijemska kobasica) 1P + 2S (IU1 – IU5)Tehnologija proizvodnje autohtonih proizvoda (pršuta, kulena i pancete) 1P + 2S (IU1 – IU5)Tehnologija proizvodnje ostalih proizvoda od mesa 1P (IU2) |
| Obaveze studenta  |
| * Prisustvovanje nastavi
* Aktivno sudjelovanje u nastavi – prezentacija seminarskor rada
* Izrada seminarskog rada
* polaganje ispita: preko šest parcijalnih ispita ili jednog završnog ispita (cijelo gradivo)
 |

|  |
| --- |
| Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu |
| Pozitivno ocijenjeni seminari. Parcijalni ispiti (6 ispita) tijekom oba semestra. Prosječna ocjena svih parcijalnih ispita je konačna ocjena predmeta. Ukoliko student nije zadovoljan postignutom prosječnom ocjenom piše još jedan pismeni ispit iz cijelog gradiva (oba semestra). Kriterij ocjenjivanja parcijalnih ispita ili završnog ispita:do 60% točnih odgovora – nedovoljan (1)60 – 70% točnih odgovora – dovoljan (2)70 – 80% točnih odgovora – dobar (3)80 – 90% točnih odgovora – vrlo dobar (4)više od 90% točnih odgovora – izvrstan (5)Svaki parcijalni ispit provjerava svih 5 nabrojanih ishoda učenja. |
| Obavezna literatura  |
| Bilješke s predavanja.  |
| Dopunska literatura  |
| Kovačević, M.B.(1991) Suvremeno pekarstvo, Cvetnik, Novi sad Lovrić, T., Piližota V. (1994) Konzerviranje i prerada voća i povrća, Nakladni zavod Globus, Zagreb Goldoni, L. (2004) Tehnologija konditorskih proizvoda – kakao i čokolada, Kugler, Zagreb Goldoni, L. (2004) Tehnologija konditorskih proizvoda – bomboni, Kugler,Marić, V. (1987) Tehnologija slada i piva, Interna skripta PBF-a, Zagreb Radovanović, V. (1986) *Tehnologija vina,* IRO Građevinska *knjiga,* Beograd Tratnik, Lj., Božanić, R. (2012) Mlijeko i mliječni proizvodi, HMU, Zagreb Kovačević, D. (2001) Kemija i tehnologija mesa i ribe, Sveučilište J.J. Strossmayer, Osijek Rac, M. (1964) Ulja i masti, Poslovno udruženje proizvođača biljnih ulja i masti, Beograd, Šimundić, B. (2008): Prehrambena roba: prehrana i zdravlje, Fakultet za turistički i hotelski menadžment, Opatija Šimundić, B., Jakovlić, V., Tadejević, V. (1994):Poznavanje robe : živežne namirnice s osnovama tehnologije i prehrane,  Tiskara Rijeka, Rijeka Matasović, D. (1997): Poznavanje prehrambene robe, Školska knjiga, Zagreb |
| Konzultacije |
| Konzultacije su obavljaju prema dogovoru, općenito jednom tjedno u trajanju do 2 sata, u vrijeme dogovoreno putem maila. Mogu biti na klasičan način ili u „on line“ okruženju. |
| Kontakt |
| nvahcic@pbf.hr01/4605277Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Pierottijeva 6, Zagreb |