

ISVU šifra	Naziv predmeta	Status predmeta	Semestar	
184597	Sirovine u prehrambenoj industriji	Obvezni	2	
Tip predmeta	Oblici nastave (ukupan broj sati u semestru)	Samostalni rad (sati)	ECTS	
Stručni	P S V E-učenje 40 0 0		4	
Nastavnik	prof.dr.sc. Helga Medić doc.dr.sc. Dunja Šamec			
Suradnik				
Cilj predmeta	Ciljevi predmeta su upoznati studenta sa sirovinama biljnog i animalnog podrijetla te njihovom proizvodnjom, sastavom i kvalitetom. 1. Nabrojati botaničke, fizikalne i kemijske kriterije kakvoće kakaovog zrna, voća i povrća te vinskih sorata grožđa. 2. Prepoznati specifičnosti i analizirati kvalitetu uljarskih sirovina i osnovnih sirovina za proizvodnju šećera. 3. Razlikovati pasmine stoke i peradi, klasifikacije i kategorizacije mesa i jaja. 4. Opisati karakteristike i glavne sastojke mesa, riba, rakova, mekušaca, mesa peradi i jaja te mlijeka.			
Uvjeti za upis predmeta (odslušan ili položen kolegij) te potrebna znanja i vještine	Nema.			
Vrste izvođenja predmeta	Predavanja	Komentari		
Obveze studenata	Obavezno prisustovanje nastavi, a dozvoljen broj neopravdanih izostanaka s predavanja je 3 i položiti pismeni ispit.			
Sadržaj predmeta				
Nastavna cjelina	Oblici nastave (sati)			
Proizvodnja, botanički, fizikalni i kemijski kriteriji kakvoće voća i povrća. Uzgoj vinove loze i grožđa. Vinske sorte grožđa. Porijeklo, proizvodnja i primjena žitarica. Botanički, fizikalni i kemijski kriteriji kakvoće žitarica. Osnovne karakteristike šećerne repe i šećerne trske, kemijski sastav i parametri kvalitete. Porijeklo kakaovca, sorte i kemijski sastav. Fermentacija i kvaliteta. Podjela najvažnijih uljarskih sirovina i njihova morfološka građa. Osnovni kemijski sastojci, zastupljenost masnih kiselina i svojstva ulja. Razlika između biljnih i životinjskih sirovina. Glavni sastojci i osnovni parametri kvalitete mlijeka. Pasmine i anatomija domaćih životinja te taksonomija riba, rakova i mekušaca. Klasifikacija i kategorizacija sirovina animalnog podrijetla. Glavni sastojci i karakteristike mesa, mesa peradi, jaja i akvatičnih organizama.	Predavanja	Seminari	Vježbe	E-učenje

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Predavanja iz predmeta Sirovine biljnog podrijetla – voće i povrće. 2. Jackson, R.S. (1994) Wine science – Principles and application, Academic press, San Diego. Str.1-46. 3. Hosney, R.C. (1994) Principles of Cereal Science and Technology, Published by the AACC, St. Paul, Minnesota, USA, Str. 1-102. 4. Van der Poel, P. W., Schiveck, H, Schwartz, T. (1999) Sugar technology: Beet and cane sugar manufacture, Verlag Dr. Albert Bartens KG, Berlin, str. 37-48. 5. Afoakwa, E. (2010) Chocolate science and technology, John Wiley & Sons Ltd., West Sussex, UK, str. 12-34. 6. Vollmann, J., Rajcan I. (2009) Oil Crops, Springer, New York, USA. Str. 1-12, 343-358. 7. Lj. Tratnik, R. Božanić (2012) Mlijeko i mliječni proizvodi, Hrvatska mljekarska udruga. 1. poglavlje. Helga Medić, Nastavni materijal „Sirovine prehrambene industrije“ 8. Sanja Vidaček, Tehnologija prerade ribe, interna skripta
Obvezna literatura	
Dopunska literatura	
Način provjere ishoda učenja	Iz svake nastavne cjeline polaze se pismeni ispit koji sadržava 10 pitanja. Svaki točan odgovor boduje se s jednim bodom. 0 – 59 % točnih odgovora = nedovoljan 60 – 69 % točnih odgovora = dovoljan 70 – 79 % točnih odgovora = dobar 80 – 89 % točnih odgovora = vrlo dobar 90 – 100 % točnih odgovora = izvrstan Ukupna ocjena je srednja vrijednost pojedinačnih ocjena iz nastavnih cjelina.
Završni / Diplomski rad	Da