

ISVU šifra	Naziv predmeta				Status predmeta	Semestar
	A. Tehnologija suhomesnatih proizvoda				Obvezni	4
Tip predmeta	Oblici nastave (ukupan broj sati u semestru)				Samostalni rad (sati)	ECTS
Stručni	P	S	V	E-učenje	6	
	30	0	30			
Nastavnik	prof.dr.sc. Helga Medić doc.dr.sc. Nives Marušić Radovčić					
Suradnik	Dr. sc. Damir Alagić, prof. visoke škole					
Cilj predmeta	Cilj predmeta je stjecanje kompetencija studenta za sudjelovanje u proizvodnji suhomesnatih proizvoda te procjeni njihove kvalitete.					
Ishodi učenja	1. Odabrati optimalne sirovine za proizvodnju suhomesnatih proizvoda. 2. Opisati proizvodne procese za suhomesnate proizvode. 3. Objasniti lipolitičke i proteolitičke procese u proizvodnji trajnih suhomesnatih proizvoda. 4. Odrediti parametre kvalitete suhomesnatih proizvoda. 5. Opisati greške u proizvodnji i kvarenje proizvoda. 6. Interpretirati zakonske propise u mesnoj industriji.					
Uvjeti za upis predmeta (odslušan ili položen kolegij) te potrebna znanja i vještine	Inženjerstvo u prehrambenoj industriji, biologija, organska kemija					
Vrste izvođenja predmeta	Predavanja Vježbe u praktikumu Terenske vježbe				Komentari	
Obveze studenata	Obavezno prisustvovanje nastavi, predavanjima i vježbama.					
Sadržaj predmeta						
Nastavna cjelina		Oblici nastave (sati)				
		Predavanja	Seminari	Vježbe	E-učenje	
Karakteristike sirovina te njihova priprema za proizvodnju suhomesnatih proizvoda. Metode konzerviranja. Uređaji i procesi u proizvodnom pogonu. Aditivi u mesnoj industriji. Tehnološki procesi proizvodnje suhomesnatih proizvoda. Lipolitički i proteolitički procesi i njihov utjecaj na kvalitetu proizvoda. Fizikalni, kemijski i nutritivni parametri suhomesnatih proizvoda. Pakiranje proizvoda. Kvarenje suhomesnatih proizvoda. Kvaliteta i sigurnost proizvoda. Zakonski propisi u tehnologiji suhomesnatih proizvoda. Laboratorijska evaluacija sirovina i laboratorijsko određivanje parametara kvalitete suhomesnatih proizvoda.						
Obvezna literatura	1. Medić, H. Predavanja iz „Tehnologije suhomesnatih proizvoda“. 2. Medić, H., Marušić-Radovčić N. Nastavni materijal za praktični rad u laboratoriju. 3. Zdolec, N. (2017) Fermented meat products. Health aspects. CRC Press,Taylor & Francis Group.					

Dopunska literatura	1. Božac, R., Uremović, M., Šišović, D., Toić, U. (2008) Istarski pršut- oznaka izvornosti, Specifikacija, Udruga proizvođača istarskog pršuta, Pazin. 2. Članovi Udruge dalmatinski pršut, Ivica Kos, Ante Madir, Ugo Toić (2015) Dalmatinski pršut. Oznaka zemljopisnog podrijetla- Specifikacija. 3. Karolyi, D., Gaurina, D., Marin, Z. (2015) Drniški pršut- oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)- Specifikacija proizvoda. 4. Žužić, V., Toić, U. Krčki pršut oznaka zemljopisnog podrijetla- Specifikacija.
Način provjere ishoda učenja	Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata provodit će se kontinuirano u obliku parcijalnih ispita nakon svake methodske cjeline. Odgovori se boduju a ocjena dodjeljuje u skladu sa sljedećom ljestvicom: od 60 do 69% dovoljan (2); od 70 do 79 % dobar (3); od 80 do 89% vrlo dobar (4); od 90 do 100% izvrstan (5). Vrednovat će se i studentov eksperimentalni rad – ocjenjuju se ulazni kolokviji prije svake vježbe i referat po završenoj vježbi. Ukupna ocjena eksperimentalnog rada je srednja vrijednost kolokvija i ocjena iz referata. Konačna ocjena iz predmeta je srednja vrijednost ocjena parcijalnih ispita i ocjene eksperimentalnog rada studenta.
Završni / Diplomski rad	Da