

ISVU šifra	Naziv predmeta				Status predmeta	Semestar
	B.Tehnologija konditorskih proizvoda				Obvezni	6
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. Draženka Komes					
Suradnik						
Cilj predmeta	Cilj predmeta je stjecanje kompetencija potrebnih za proizvodnju konditorskih proizvoda te valorizaciju konditorskih sirovina i proizvoda.					
Ishodi učenja	1. Odabrati sirovine potrebne za proizvodnju pojedinih konditorskih proizvoda. 2. Opisati proizvodnju čokolade, kakaovog maslaca i kakaovog praha. 3. Usporediti postupke proizvodnje pojedinih bombonskih proizvoda. 4. Primijeniti odgovarajuće analitičke metode za određivanje osnovnih parametara kvalitete konditorskih proizvoda. 5. Interpretirati zakonske propise u proizvodnji konditorskih proizvoda. 6. Predložiti formulacije funkcionalnih konditorskih proizvoda.					
Uvjeti za upis predmeta (odslušan ili položen kolegij) te potrebna znanja i vještine	Inženjerstvo u prehrambenoj industriji, organska kemija, biologija					
Vrste izvođenja predmeta	Predavanja Vježbe u praktikumu Terenske vježbe				Komentari	
Obveze studenata	Obavezno prisustvovanje nastavi, seminarima i vježbama					

Sadržaj predmeta				
Nastavna cjelina	Oblici nastave (sati)			
	Predavanja	Seminari	Vježbe	E-učenje

Uzgoj i prerada kakaovog zrna. Proizvodnja kakaovih proizvoda. Izrada kakaove mase. Alkalizacija kakaovih proizvoda. Izrada kakaovog praha i kakaovog maslaca. Izrada čokoladne mase. Temperiranje čokoladne mase. Postupci završne izrade čokoladnih proizvoda. Proizvodi slični čokoladi i krem-proizvodi. Bombonski i srodni proizvodi- vrste i sirovine za proizvodnje. Tvrdi bomboni. Gumeni bomboni i žele proizvodi. Karamele i draže proizvodi. Komprimati i pjenasti proizvodi. Lakric i grilaž proizvodi. Gume za žvakanje. Konditorske mase (fondan, nougat). Marzipan i persipan proizvodi. Rahatlokum i halva. Tendencije u tehnologiji proizvodnje konditorskih proizvoda. Funkcionalni konditorski proizvodi. Laboratorijsko određivanje parametara kvalitete konditorskih sirovina i proizvoda te izrada pralina i bombonskih proizvoda. Posjet industrijskim pogonima za proizvodnju konditorskih proizvoda.

Obvezna literatura	1. Goldoni, L. (2004) Tehnologija konditorskih proizvoda – I dio Kakao-proizvodi i proizvodi slični čokoladi, Kugler, Zagreb, str. 11-239. 2. Goldoni, L. (2004) Tehnologija konditorskih proizvoda – II dio Bombonski proizvodi, Kugler, Zagreb, str. 15- 295. 3. Interna skripta za laboratorijske vježbe iz tehnologije konditorskih proizvoda (2017)
Dopunska literatura	1. Afoakwa, E. O. (2010) Chocolate science and technology, John Willey and Sons Ltd. Publication, Chicester, UK 2. Beckett, S. T. (2008) The science of chocolate, Royal Society of Chemistry, Cambridge, UK
Način provjere ishoda učenja	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. Završni ispit sastoji se od usmenog dijela koji se također ocjenjuje. Konačna ocjena iz predmeta je srednja vrijednost ocjena parcijalnih ispita, ocjene eksperimentalnog rada studenta i ocjene usmenog ispita.
Završni / Diplomski rad	Da