

ISVU šifra	Naziv predmeta				Status predmeta	Semestar
	Ekološka proizvodnja prehrambenih proizvoda				Obvezni	6
Tip predmeta	Oblici nastave (ukupan broj sati u semestru)				Samostalni rad (sati)	ECTS
Stručni	P 20	S 6	V 9	E-učenje		3
Nastavnik	izv.prof.dr.sc. Dunja Šamec					
Suradnik	nasl.doc.dr.sc. Josip Haramija					
Cilj predmeta	Stjecanje znanja i vještina potrebnih za samostalno vođenje procesa ekološke proizvodnje žitarica i njihove prerade do gotovih proizvoda, ekološke proizvodnje grožđa i vina, ekološke proizvodnje voća i povrća i njihove prerade do gotovih proizvoda, ekološke proizvodnje meda i drugih pčelinjih proizvoda, ekološke proizvodnje mesa i mesnih prerađevina, te ekološke proizvodnje mlijeka i mliječnih proizvoda.					
Ishodi učenja	1. Poznavati i moći samostalno primjenjivati pravila i procedure vezane na važeće zakonske propise o ekološkoj proizvodnji i preradi biljne i životinjske hrane. 2. Moći samostalno voditi i upravljati ekološkom proizvodnjom istih. 3. Samostalno ili uz pomoć savjetodavne službe težiti postizanju najviših standarda u proizvodnji i preradi. 4. Razvijati nove proizvode. 5. Biti upoznat s realnim stanjem u ekološkoj proizvodnji hrane u RH.					
Uvjeti za upis predmeta (odslušan ili položen kolegij) te potrebna znanja i vještine	Upis u 3. godinu studija					
Vrste izvođenja predmeta	Predavanja Seminar i radionice Terenske vježbe Samostalni zadaci				Komentari	
Obveze studenata	Obavezno prisustvovanje nastavi, seminarima i vježbama, te samostalna izrada i prezentacija na zadanu temu.					
Sadržaj predmeta						
Nastavna cjelina		Oblici nastave (sati)				
		Predavanja	Seminari	Vježbe	E-učenje	
Osnovni principi ekološke poljoprivrede i pravila prerade u ekološkoj proizvodnji hrane.						
Međunarodna i nacionalna zakonska regulativa o ekološkoj hrani.						
Postupci certificiranja procesa proizvodnje i prerade ekološke hrane.						
Metode praćenja i upravljanja procesima proizvodnje i prerade.						
Principi ekološke proizvodnje i prerada žitarica do pekarskih proizvoda, tjestenine, keksa i kolača.						
Principi ekološke proizvodnje grožđa i vina.						
Principi uzgoja ekološkog voća i povrća, te njihove prerade.						
Ekološka proizvodnja mlijeka i mliječnih proizvoda.						
Ekološka proizvodnja meda i pčelinjih proizvoda						

Principi ekološke proizvodnje i prerade mesa.				
Terenske vježbe eko-imanje (Zrno, Habijanec)				
Seminari na temu uspostavljanja, razvoja i vođenja gospodarstva				
Seminari studenata na zadanu temu				
Usmeni ispit				
Obvezna literatura	1. Handbook of Organic Food Processing and Production (2013), Simon Wright (Ed.), Springer Science+Business Media Dordrecht, London, UK, ISBN 978-1-4615-2107-5 (eBook), DOI 10.1007/978-1-4615-2107-5 2. Važeći zakonski propisi o ekološkoj proizvodnji hrane (NN)			
Dopunska literatura				
Način provjere ishoda učenja	Ocjenjivanje i vrednovanje znanja studenta će se provesti putem završnog usmenog ispita, te ocjene seminarskog izlaganja studenta na zadanu temu na kraju izvođenja kolegija. Kontinuirano će se pratiti pohađanje nastave studenta (predavanja, terenska nastava, seminari i radionice) kao i njihova zainteresiranost za kolegij, što će doprinijeti donošenju odluke o ukupnoj završnoj ocjeni, sukladno postotcima ECTS-a navedenih u prethodnoj tablici.			
Završni / Diplomski rad	Da			