[Medicinski fakultet u Rijeci]

Curriculum
2021/2022

[Za kolegij]

Tehnologija i kontrola kakvoće hrane biljnog podrijetla

Study program:	**Sanitarno inženjerstvo (R)** [Sveučilišni diplomski studij]
Department:	**[Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica]**
Course coordinator:	**prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh.**
Year of study:	**2**
ECTS:	**6**
Incentive ECTS:	**0 (0.00%)**
Foreign language:	**No**

Course information:

Kolegij TEHNOLOGIJA I KONTROLA KAKVOĆE HRANE BILJNOG PODRIJETLA je obvezni predmet na 2. godini *Sveučilišnog diplomskog studija sanitarnog inženjerstva,* sastoji se od 28 sati predavanja, 15 sati seminara i 35 sati vježbi. Radno opterećenje za prosječnog studenta procijenjeno je na oko 105 sati samostalnog rada i 78 sati organizirane nastave, što je ukupno ekvivalent od 6 ECTS.

Cilj kolegija je osposobiti studenta za stručnu komunikaciju i suradnju s ostalim strukama uključenim u poslovanje s hranom biljnog podrijetla, radi uspješnog obavljanja aktivnosti iz domene prevencije i nadzora neželjenih utjecaja poslovanja s hranom na okoliš i na zdravlje ljudi, ili aktivnosti iz domene održavanja i nadziranja higijene i sanitacije u poslovanju s hranom.

Sadržaj kolegija: Studenti se kroz kolegij upoznaju s karakteristikama sirovina, principima i tehnikama prerade, konzerviranja ili distribucije različite hrane biljnog podrijetla, zahtjevima kvalitete te opasnostima specifičnim za pojedinu vrstu hrane biljnog podrijetla.

Uvjeti za upis kolegija: položen ispit iz kolegija *Tehnologija i kontrola kakvoće hrane životinjskog podrijetla* i *Predmeti opće uporabe i prehrambeni aditivi* (I. godina DSSSI).

List of assigned reading:

1. *Tehnologija i kontrola kakvoće hrane biljnog podrijetla – priručnik za vježbe,* O. Koprivnjak, V. Majetić Germek, Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet, 2024.
2. PowerPoint nastavni materijal s predavanja

List of optional reading:

- Krešić, Greta*: Hrana i prehrana* (udžbenik), Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Rijeka, 2023. https://fthm.uniri.hr/.../Hrana-i-prehrana-Greta-Kresic.pdf
- Koprivnjak, Olivera: *Kvaliteta, sigurnost i konzerviranje hrane* (e-udžbenik), Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci, Rijeka, 2014. https://bib.irb.hr/datoteka/746006.kvaliteta_sigurnost_i_konzerviranje_hrane.pdf

Curriculum:

Student obligations:

- redovito pohađati sve oblike nastave
- pristupiti pismenim provjerama znanja iz sadržaja predavanja tijekom nastave
- uspješno obaviti laboratorijske vježbe i vježbe iz analize sadržaja deklaracije
- pristupiti završnoj pismenoj provjeri znanja iz senzorskih analiza i laboratorijskih vježbi
- aktivno sudjelovati u tematskim seminarima i zaključnim seminarima iz pogonskih vježbi
- pristupiti usmenoj provjeri znanja na završnom ispitu.

Exam (exam taking, description of the written/oral/practical part of the exam, point distribution, grading criteria):

Tko može pristupiti završnom ispitu:

- Student koji prikupi ≥ 35,0 ocjenskih bodova tijekom nastave.

Tko ne može pristupiti završnom ispitu:

- Studenti koji tijekom nastave ostvare 0 do 34,9 bodova ili koji imaju 30% i više izostanaka s jednog ili više oblika nastave (predavanja, seminari ili vježbe) ocjenjuju se ocjenom *neuspješan (1) F* i ne mogu izaći na završni ispit, tj. moraju ponovno upisati predmet sljedeće akademske godine.

Other notes (related to the course) important for students:

-

COURSE HOURS 2021/2022

Tehnologija i kontrola kakvoće hrane biljnog podrijetla

List of lectures, seminars and practicals:

EXAM DATES (final exam):
