

[Medicinski fakultet u Rijeci]

Curriculum 2025/2026

[Za kolegij]

Tehnologija i kontrola kakvoće hrane biljnog podrijetla

Study programme: **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:

Exercises list (with titles and explanation):

V1 Senzorska analiza djevičanskih maslinovih

Opisati način provedbe senzorske analize DMU; opisati glavna poželjna senzorska svojstva DMU; opisati glavna nepoželjna senzorska svojstva DMU i objasniti uzroke njihovog nastanka; objasniti način obrade podataka; primijeniti rezultate senzorske analize u kategorizaciji DMU te u označavanju poželjnih svojstava DMU.

V2 Senzorsko ocjenjivanje kruha

Opisati način provedbe senzorske analize kruha; opisati glavna poželjna senzorska svojstva te izdvojiti ona s najvećim doprinosom općoj ocjeni; opisati glavna nepoželjna senzorska svojstva kruha te objasniti uzroke njihovog nastanka; objasniti način obrade podataka; primijeniti kriterije za opću ocjenu senzorske kvalitete kruha.

V3 Senzorsko ocjenjivanje vina

Opisati način provedbe senzorske analize vina; opisati glavna poželjna senzorska svojstva vina te izdvojiti ona s najvećim doprinosom općoj ocjeni; opisati glavna nepoželjna senzorska svojstva vina i objasniti uzroke njihovog nastanka; objasniti način obrade podataka; primijeniti rezultate senzorske analize u tržišnoj kategorizaciji ulja.

V4 - V8 Laboratorijske vježbe

Samostalno provesti analitički postupak; kritički interpretirati rezultate provedenog analitičkog postupka.

V4 - V8 Laboratorijske vježbe

Samostalno provesti analitički postupak; kritički interpretirati rezultate provedenog analitičkog postupka.

V4 - V8 Laboratorijske vježbe

Samostalno provesti analitički postupak; kritički interpretirati rezultate provedenog analitičkog postupka.

V4 - V8 Laboratorijske vježbe

Samostalno provesti analitički postupak; kritički interpretirati rezultate provedenog analitičkog postupka.

V4 - V8 Laboratorijske vježbe

Samostalno provesti analitički postupak; kritički interpretirati rezultate provedenog analitičkog postupka.

V9 Pogonska vježba - proizvodnja djevičanskog maslinovog ulja

Navesti slijed operacija koje se odvijaju u pogonu; objasniti namjenu i princip rada pojedinih strojeva i uređaja u pogonu; objasniti koji se pokazatelji, kako i zašto nadziru u procesu; opisati što se poduzima kad ono što se nadzire ne udovolji kriterijima; opisati tehnike čišćenja i sanitacije u pogonu; opisati otpad koji nastaje u procesu i kako se s njime postupa.

V10 Pogonska vježba - proizvodnja piva

Navesti slijed operacija koje se odvijaju u pogonu; objasniti namjenu i princip rada pojedinih strojeva i uređaja u pogonu; objasniti koji se pokazatelji, kako i zašto nadziru u procesu; opisati što se poduzima kad ono što se nadzire ne udovolji kriterijima; opisati tehnike čišćenja i sanitacije u pogonu; opisati otpad koji nastaje u procesu i kako se s njime postupa.

V11 Pogonska vježba - proizvodnja tjestenine

Navesti slijed operacija koje se odvijaju u pogonu; objasniti namjenu i princip rada pojedinih strojeva i uređaja u pogonu; objasniti koji se pokazatelji, kako i zašto nadziru u procesu; opisati što se poduzima kad ono što se nadzire ne udovolji kriterijima; opisati tehnike čišćenja i sanitacije u pogonu; opisati otpad koji nastaje u procesu i kako se s njime postupa.

V12 Pregled sadržaja deklaracije

Primijeniti pojedine odredbe iz propisa koji se odnose na označavanje određene skupine hrane biljnog podrijetla.

Lectures list (with titles and explanation):

P0 Uvodno predavanje

Uvodne informacije o kolegiju.

P1 Ulja i masti - proizvodnja

Navesti glavne sirovine za dobivanje ulja i masti; objasniti principe ekstrakcije ulja iz sirovina; definirati karakteristike pojedine kategorije nerafiniranih ulja; objasniti svrhu pojedinih operacija u procesu rafiniranja ulja; obrazložiti značenje analitičkih indikatora rafiniranja ulja; objasniti ulogu aditiva dopuštenih kod biljnih ulja i masti.

P2 Ulja i masti - kvaliteta

Objasniti uzroke i posljedice hidrolitičkog i oksidacijskog kvarenja ulja te analitičke indikatore tih pojava; objasniti principe dobivanja biljnih masti iz biljnih ulja te analitičke indikatore tih postupaka; definirati karakteristike margarina, masnih namaza i majoneza; objasniti funkciju dopuštenih aditiva u biljnim mastima; obrazložiti specifične promjene u sastavu ulja tijekom prženja; definirati opasnosti karakteristične za proizvodnju biljnih ulja i masti i s njima povezane preventivne mjere.

P3 Pivo

Opisati svojstva i objasniti ulogu pojedinih sirovina u proizvodnji piva; opisati i obrazložiti ulogu pojedinih operacija u proizvodnji piva; navesti kriterije za razvrstavanje piva u tipove i vrste; obrazložiti značenje pojedinih analitičkih pokazatelja kvalitete piva; definirati opasnosti karakteristične za pivo i s njima povezane preventivne mjere.

P4 Žito i brašno

Objasniti osnove razlike između krušarica i nekrušarica; objasniti utjecaj primjesa i uvjeta skladištenja žita na kvalitetu i zdravstvenu ispravnost; navesti primjere proizvoda od nekrušarica i principe njihovog dobivanja; obrazložiti značenje pojedinih analitičkih pokazatelja kvalitete žita; opisati uređaje i ulogu pojedinih operacija u mljevenju žita; objasniti kriterije razvrstavanja brašna u tipove; definirati opasnosti karakteristične za žito i proizvode mljevenja žita te s njima povezane preventivne mjere.

P5 Pekarstvo i proizvodnja tjestenina

Objasni značenje pojedinih analitičkih pokazatelja kvalitete brašna, pekarskih proizvoda i tjestenina; opisati uređaje i ulogu pojedinih operacija u dobivanju pekarskih proizvoda; definirati najčešće vrste kruha na tržištu; obrazložiti specifičnosti sirovina za proizvodnju tjestenine; opisati operacije u proizvodnji sušene tjestenine; definirati opasnosti karakteristične za pekarske proizvode i tjesteninu te s njima povezane preventivne mjere.

P6 Vino - proizvodnja

Opisati uređaje i ulogu pojedinih operacija u pripremi mošta; obrazložiti važnost pojedinih sastojaka grožđa za kvalitetu i zdravstvenu ispravnost vina; objasniti dopuštene korekcije sastava mošta; obrazložiti način primjene i ulogu SO₂ u proizvodnji vina; opisati način i uvjete odvijanja alkoholne fermentacije; objasniti razlike u dobivanju crnih i bijelih vina.

P7 Vino - kvaliteta I. dio

Navesti uzroke i posljedice najčešćih bolesti i mana vina; navesti kriterije za klasifikaciju vina na tržištu; objasniti pojmove *specijalna* i *pjenušava* vina; obrazložiti značenje pojedinih analitičkih pokazatelja kvalitete vina; definirati opasnosti karakteristične za vino i s njima povezane preventivne mjere.

P7 Vino - kvaliteta II. dio

Navesti uzroke i posljedice najčešćih bolesti i mana vina; navesti kriterije za klasifikaciju vina na tržištu; objasniti pojmove *specijalna* i *pjenušava* vina; obrazložiti značenje pojedinih analitičkih pokazatelja kvalitete vina; definirati opasnosti karakteristične za vino i s njima povezane preventivne mjere.

P8 Jaka alkoholna pića

Definirati svojstva pojedinih tipova rakija od vina, grožđa i voća te rakija od drugih sirovina; obrazložiti značenje pojedinih analitičkih pokazatelja kvalitete jakih alkoholnih pića; definirati opasnosti karakteristične za jaka alkoholna pića i s njima povezane preventivne mjere.

P9 Ugljikohidratna sladila i bombonski proizvodi

Navesti vrste i svojstva ugljikohidratnih sladila; opisati proces dobivanja saharoze; objasniti način dobivanja hidrolizata škroba; opisati karakteristike pojedinih bombonskih proizvoda.

P10 Kakaovi i čokoladni proizvodi

Obrazložiti svrhu pojedinih operacija u proizvodnji kakaove mase, maslaca i praha; opisati postupak proizvodnje čokolade; objasniti što su proizvodi slični čokoladi; definirati glavne pokazatelje kvalitete čokoladnih proizvoda.

P11 Kava

Opisati obilježja dviju glavnih vrsta sirove kave; objasniti princip uklanjanja kofeina različitim postupcima; obrazložiti promjene u zrnu kave tijekom prženja; objasniti pojmove ekstrakti kave i kavovine; definirati opasnosti karakteristične za kavu i kavovine i s njima povezane preventivne mjere.

P12 Voće

Objasniti uzroke kvarenja i postupke očuvanja kvalitete voća; opisati građu pektina, uvjete za postizanje strukture gela i njegovu primjenu u prehrambenoj industriji; objasniti razliku između voćnih sokova i nektara, te bistrih, mutnih i kašastih sokova; opisati karakteristike želiranih ili ugušćenih prerađevina od voća i njihove specifičnosti označavanja; definirati opasnosti karakteristične za prerađevine od voća i s njima povezane preventivne mjere.

P13 Povrće i soja

Objasniti principe očuvanja svježine povrća; objasniti principe konzerviranja kod različitih proizvoda od povrća; opisati postupak proizvodnje glavnih proizvoda od rajčice, krumpira i soje; definirati opasnosti karakteristične za proizvode od povrća i soje i s njima povezane preventivne mjere.

Seminars list (with titles and explanation):

S1 Pripremni seminar za pogonsku vježbu proizvodnje djevičanskog maslinovog

Pravilno postupati u prikupljanju, uočavanju i bilježenju podataka tijekom terenske nastave u proizvodnom objektu.

S2 Pripremni seminar za pogonsku vježbu proizvodnje piva

Pravilno postupati u prikupljanju, uočavanju i bilježenju podataka tijekom terenske nastave u proizvodnom objektu.

S4 Zaključni seminar za pogonske vježbe

Navesti slijed operacija u pogonima; objasniti namjenu i princip rada pojedinih strojeva i uređaja; objasniti koji se pokazatelji, kako i zašto nadziru u pojedinim procesima; opisati što se poduzima kad ono što se nadzire ne udovolji kriterijima; opisati i usporediti tehnike čišćenja i sanitacije u pogonima; opisati i usporediti svojstva i način postupanja s otpadom koji nastaje u procesima.

S5 Tematski seminar (ulja i masti)

Pronaći i koristiti zahtjeve i/ili preporuke za kvalitetu, zdravstvenu ispravnost i dopuštene aditive za skupinu proizvoda „ulja i masti“.

S3 Pripremni seminar za pogonsku vježbu proizvodnje kruha

Pravilno postupati u prikupljanju, uočavanju i bilježenju podataka tijekom terenske nastave u proizvodnom objektu.

S6 Tematski seminar (pekarski proizvodi)

Pronaći i koristiti zahtjeve i/ili preporuke za kvalitetu, zdravstvenu ispravnost i dopuštene aditive za skupinu proizvoda „pekarski proizvodi i tjestenina“.

S7 Tematski seminar (povrće, voće)

Pronaći i koristiti zahtjeve i/ili preporuke za kvalitetu, zdravstvenu ispravnost i dopuštene aditive za skupinu proizvoda na bazi voća i povrća.

S8 Tematski seminar (kakao, čokolada)

Pronaći i koristiti zahtjeve i/ili preporuke za kvalitetu, zdravstvenu ispravnost i dopuštene aditive za skupinu proizvoda „kakao i čokolada“.

S9 Pripremni seminar - analiza sadržaja deklaracije

Pronaći odgovarajuće propise i primijeniti pojedine odredbe koje se odnose na označavanje pojedine vrste hrane biljnog podrijetla.

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 $\geq 35,0$ 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 2025/2026

Tehnologija i kontrola kakvoće hrane biljnog podrijetla

| Lectures (Place and time or group) | Exercises (Place and time or group) | Seminars (Place and time or group) |
|--|---|--|
| 30.09.2025 | | |
| P0 Uvodno predavanje: <ul style="list-style-type: none">• [P04] (08:15 - 11:00) [171]<ul style="list-style-type: none">◦ TKB P1 Ulja i masti - proizvodnja: <ul style="list-style-type: none">• [P04] (08:15 - 11:00) [171]<ul style="list-style-type: none">◦ TKB | | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] | | |
| 01.10.2025 | | |
| P2 Ulja i masti - kvaliteta: <ul style="list-style-type: none">• [P17 NZZ]Z, V kat] (08:15 - 10:00) [171]<ul style="list-style-type: none">◦ TKB | | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] | | |
| 02.10.2025 | | |
| | V1 Senzorska analiza djevičanskih maslinovih: <ul style="list-style-type: none">• [Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij] (08:15 - 11:00) [1654]<ul style="list-style-type: none">◦ TKB | |
| Majetić Germek Valerija [1654] | | |
| 06.10.2025 | | |
| P3 Pivo: <ul style="list-style-type: none">• [P06] (08:15 - 11:00) [171]<ul style="list-style-type: none">◦ TKB | | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] | | |
| 08.10.2025 | | |
| | | S1 Pripremni seminar za pogonsku vježbu proizvodnje djevičanskog maslinovog: <ul style="list-style-type: none">• [P04] (08:15 - 09:00) [1654]<ul style="list-style-type: none">◦ TKB S2 Pripremni seminar za pogonsku vježbu proizvodnje piva: <ul style="list-style-type: none">• [P04] (09:15 - 10:00) [1654]<ul style="list-style-type: none">◦ TKB |
| Majetić Germek Valerija [1654] | | |
| 10.10.2025 | | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>V9 Pogonska vježba - proizvodnja djevičanskog maslinovog ulja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • [ONLINE] (08:15 - 12:00) ^[171] ^[1654] <ul style="list-style-type: none"> ◦ TKB <p>V10 Pogonska vježba - proizvodnja piva:</p> <ul style="list-style-type: none"> • [ONLINE] (12:15 - 16:00) ^[1654] ^[171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ TKB | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171] · Majetić Germek Valerija ^[1654] | | |
| 14.10.2025 | | |
| <p>P4 Žito i brašno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • [P17 NZZ]Z, V kat] (09:15 - 11:00) ^[1654] <ul style="list-style-type: none"> ◦ TKB | | |
| Majetić Germek Valerija ^[1654] | | |
| 15.10.2025 | | |
| <p>P5 Pekarstvo i proizvodnja tjestenina:</p> <ul style="list-style-type: none"> • [P04] (14:15 - 16:00) ^[1654] <ul style="list-style-type: none"> ◦ TKB | | |
| Majetić Germek Valerija ^[1654] | | |
| 16.10.2025 | | |
| | | <p>S5 Tematski seminar (ulja i masti):</p> <ul style="list-style-type: none"> • [P01] (14:15 - 16:00) ^[171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ TKB |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171] | | |
| 17.10.2025 | | |
| | | <p>S3 Pripremni seminar za pogonsku vježbu proizvodnje kruha:</p> <ul style="list-style-type: none"> • [P01] (09:15 - 10:00) ^[1654] <ul style="list-style-type: none"> ◦ TKB |
| Majetić Germek Valerija ^[1654] | | |
| 21.10.2025 | | |
| | <p>V11 Pogonska vježba - proizvodnja tjestenine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • [ONLINE] (17:00 - 20:00) ^[171] ^[1654] <ul style="list-style-type: none"> ◦ TKB | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171] · Majetić Germek Valerija ^[1654] | | |
| 22.10.2025 | | |
| | <p>V2 Senzorsko ocjenjivanje kruha:</p> <ul style="list-style-type: none"> • [Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij] (09:00 - 12:00) ^[1654] <ul style="list-style-type: none"> ◦ TKB | |
| Majetić Germek Valerija ^[1654] | | |
| 23.10.2025 | | |

| | | |
|--|---|---|
| | | S4 Zaključni seminar za pogonske vježbe: <ul style="list-style-type: none"> • [P17 NZZJZ, V kat] (09:15 - 11:00) ^[1654] <ul style="list-style-type: none"> ◦ TKB |
| Majetić Germek Valerija ^[1654] | | |
| 24.10.2025 | | |
| | | S6 Tematski seminar (pekarski proizvodi): <ul style="list-style-type: none"> • [P03 - INFORMATIČKA UČIONICA] (09:15 - 11:00) ^[1654] <ul style="list-style-type: none"> ◦ TKB |
| Majetić Germek Valerija ^[1654] | | |
| 27.10.2025 | | |
| | V4 - V8 Laboratorijske vježbe: <ul style="list-style-type: none"> • [Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij] (09:00 - 12:00) ^[171] ^[1654] <ul style="list-style-type: none"> ◦ TKB | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171] · Majetić Germek Valerija ^[1654] | | |
| 28.10.2025 | | |
| P12 Voće: <ul style="list-style-type: none"> • [P08] (08:15 - 10:00) ^[171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ TKB | | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171] | | |
| 03.11.2025 | | |
| P13 Povrće i soja: <ul style="list-style-type: none"> • [P09 - NASTAVA NA ENGLESKOM JEZIKU] (10:30 - 13:30) ^[171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ TKB | | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171] | | |
| 05.11.2025 | | |
| P9 Ugljikohidratna sladila i bombonski proizvodi: <ul style="list-style-type: none"> • [P01] (11:15 - 13:00) ^[171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ TKB | | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171] | | |
| 07.11.2025 | | |
| | | S7 Tematski seminar (povrće, voće): <ul style="list-style-type: none"> • [P03 - INFORMATIČKA UČIONICA] (09:15 - 11:00) ^[171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ TKB |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. ^[171] | | |
| 10.11.2025 | | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>V4 - V8 Laboratorijske vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • [Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij] (09:00 - 12:00) [1654] [171] ◦ TKB | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] · Majetić Germek Valerija [1654] | | |
| 11.11.2025 | | |
| <p>P6 Vino - proizvodnja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • [P07] (08:15 - 11:00) [171] ◦ TKB | | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] | | |
| 12.11.2025 | | |
| <p>P7 Vino - kvaliteta I. dio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • [P07] (11:15 - 12:00) [171] ◦ TKB <p>P7 Vino - kvaliteta II. dio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • [P07] (12:15 - 13:00) [171] ◦ TKB | | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] | | |
| 14.11.2025 | | |
| | <p>V3 Senzorsko ocjenjivanje vina:</p> <ul style="list-style-type: none"> • [Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij] (11:00 - 14:00) [3272] [171] ◦ TKB | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] · Pavlešić Tomislav, dip.ing.agron. [3272] | | |
| 19.11.2025 | | |
| | <p>V4 - V8 Laboratorijske vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • [Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij] (09:00 - 12:00) [1654] ◦ TKB | |
| Majetić Germek Valerija [1654] | | |
| 20.11.2025 | | |
| <p>P8 Jaka alkoholna pića:</p> <ul style="list-style-type: none"> • [P07] (10:15 - 12:00) [171] ◦ TKB | | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] | | |
| 25.11.2025 | | |
| <p>P10 Kakaovi i čokoladni proizvodi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • [P04] (09:15 - 11:00) [1654] ◦ TKB <p>P11 Kava:</p> <ul style="list-style-type: none"> • [P04] (09:15 - 11:00) [1654] ◦ TKB | | |

| | | |
|---|--|--|
| Majetić Germek Valerija [1654] | | |
| 26.11.2025 | | |
| | V4 - V8 Laboratorijske vježbe: <ul style="list-style-type: none"> • [Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij] (09:00 - 12:00) [1654] <ul style="list-style-type: none"> ◦ TKB | |
| Majetić Germek Valerija [1654] | | |
| 27.11.2025 | | |
| | | S8 Tematski seminar (kakao, čokolada): <ul style="list-style-type: none"> • [P03 - INFORMATIČKA UČIONICA] (10:15 - 12:00) [1654] <ul style="list-style-type: none"> ◦ TKB |
| Majetić Germek Valerija [1654] | | |
| 02.12.2025 | | |
| | V4 - V8 Laboratorijske vježbe: <ul style="list-style-type: none"> • [Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij] (08:00 - 11:00) [171] <ul style="list-style-type: none"> ◦ TKB | |
| prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] | | |
| 03.12.2025 | | |
| | | S9 Pripremni seminar - analiza sadržaja deklaracije: <ul style="list-style-type: none"> • [P01] (08:15 - 10:00) [1654] <ul style="list-style-type: none"> ◦ TKB |
| Majetić Germek Valerija [1654] | | |
| 05.12.2025 | | |
| | V12 Pregled sadržaja deklaracije: <ul style="list-style-type: none"> • [P01] (08:15 - 10:00) [1654] <ul style="list-style-type: none"> ◦ TKB | |
| Majetić Germek Valerija [1654] | | |

List of lectures, seminars and practicals:

| LECTURES (TOPIC) | Number of hours | Location |
|---------------------------------------|-----------------|--------------------|
| P0 Uvodno predavanje | 1 | [P04] |
| P1 Ulja i masti - proizvodnja | 2 | [P04] |
| P2 Ulja i masti - kvaliteta | 2 | [P17 NZZ]Z, V kat] |
| P3 Pivo | 3 | [P06] |
| P4 Žito i brašno | 2 | [P17 NZZ]Z, V kat] |
| P5 Pekarstvo i proizvodnja tjestenina | 2 | [P04] |
| P6 Vino - proizvodnja | 3 | [P07] |
| P7 Vino - kvaliteta I. dio | 1 | [P07] |

| | | |
|--|---|------------------------------------|
| P7 Vino - kvaliteta II. dio | 1 | [P07] |
| P8 Jaka alkoholna pića | 2 | [P07] |
| P9 Ugljikohidratna sladila i bombonski proizvodi | 2 | [P01] |
| P10 Kakaovi i čokoladni proizvodi | 1 | [P04] |
| P11 Kava | 1 | [P04] |
| P12 Voće | 2 | [P08] |
| P13 Povrće i soja | 3 | [P09 - NASTAVA NA ENGLSKOM JEZIKU] |

| EXERCISES (TOPIC) | Number of hours | Location |
|---|-----------------|---|
| V1 Senzorska analiza djevičanskih maslinovih | 3 | [Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij] |
| V2 Senzorsko ocjenjivanje kruha | 3 | [Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij] |
| V3 Senzorsko ocjenjivanje vina | 3 | [Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij] |
| V4 - V8 Laboratorijske vježbe | 3 | [Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij] |
| V4 - V8 Laboratorijske vježbe | 3 | |
| V4 - V8 Laboratorijske vježbe | 3 | [Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij] |
| V4 - V8 Laboratorijske vježbe | 3 | |
| V4 - V8 Laboratorijske vježbe | 3 | [Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij] |
| V9 Pogonska vježba - proizvodnja djevičanskog maslinovog ulja | 3 | [ONLINE] |
| V10 Pogonska vježba - proizvodnja piva | 3 | [ONLINE] |
| V11 Pogonska vježba - proizvodnja tjestenine | 3 | [ONLINE] |
| V12 Pregled sadržaja deklaracije | 2 | [P01] |

| SEMINARS (TOPIC) | Number of hours | Location |
|---|-----------------|-------------------------------|
| S1 Pripremni seminar za pogonsku vježbu proizvodnje djevičanskog maslinovog | 1 | [P04] |
| S2 Pripremni seminar za pogonsku vježbu proizvodnje piva | 1 | [P04] |
| S4 Zaključni seminar za pogonske vježbe | 2 | [P17 NZZ]Z, V kat] |
| S5 Tematski seminar (ulja i masti) | 2 | [P01] |
| S3 Pripremni seminar za pogonsku vježbu proizvodnje kruha | 1 | [P01] |
| S6 Tematski seminar (pekarski proizvodi) | 2 | [P03 - INFORMATIČKA UČIONICA] |
| S7 Tematski seminar (povrće, voće) | 2 | [P03 - INFORMATIČKA UČIONICA] |
| S8 Tematski seminar (kakao, čokolada) | 2 | [P03 - INFORMATIČKA UČIONICA] |
| S9 Pripremni seminar - analiza sadržaja deklaracije | 2 | [P01] |

EXAM DATES (final exam):

| | |
|----|-------------|
| 1. | 16.12.2025. |
| 2. | 12.01.2026. |
| 3. | 01.07.2026. |
| 4. | 08.09.2026. |