Faculty of Medicine in Rijeka

Curriculum
2026/2027

For course

Tehnologija i kontrola kakvoće hrane biljnog podrijetla

Study program:	**Sanitarno inženjerstvo (R)** University graduate study
Department:	**Department of Food Technology and Quality Control**
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:

Practicals 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 vina.

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

Obrazložiti 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 SO_2 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 uklanja 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 ≥ 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 2026/2027

Tehnologija i kontrola kakvoće hrane biljnog podrijetla

Lectures (Place and time or group)	**Practicals** (Place and time or group)	**Seminars** (Place and time or group)
01.10.2026		

P0 Uvodno predavanje:
• v (08:15 - 09:00) [171]
  ○ TKB
 	
P1 Ulja i masti - proizvodnja:
• v (09:15 - 10:00) [171]
  ○ TKB
• P01 (10:15 - 11:00) [171]
  ○ TKB		

prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
02.10.2026		

P2 Ulja i masti - kvaliteta:
• P04 (09:15 - 10:00) [171]
  ○ TKB
• P04 (10:15 - 11:00) [171]
  ○ TKB		

prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
05.10.2026		
	V1 Senzorska analiza djevičanskih maslinovih: • Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (08:15 - 11:00) [1654] ○ V_A TKB	
Majetić Germek Valerija [1654]		
06.10.2026		
	V1 Senzorska analiza djevičanskih maslinovih: • Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (08:15 - 11:00) [1654] ○ V_B TKB	
Majetić Germek Valerija [1654]		
07.10.2026		

P3 Pivo:
• P03 - IT CLASSROOM (08:15 - 09:00) [171]
  ○ TKB
• P03 - IT CLASSROOM (09:15 - 10:00) [171]
  ○ TKB
• P03 - IT CLASSROOM (10:15 - 11:00) [171]
  ○ TKB		

prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
08.10.2026		
		S1 Pripremni seminar za pogonsku vježbu proizvodnje djevičanskog maslinovog: • P03 - IT CLASSROOM (09:15 - 10:00) [1654] ◦ TKB S2 Pripremni seminar za pogonsku vježbu proizvodnje piva: • P02 (10:15 - 11:00) [1654] ◦ TKB
Majetić Germek Valerija [1654]		
09.10.2026		
	V9 Pogonska vježba – proizvodnja djevičanskog maslinovog ulja: • ONLINE (08:15 - 12:00) [1654] ◦ TKB V10 Pogonska vježba - proizvodnja piva: • ONLINE (12:15 - 16:00) [1654] ◦ TKB	
Majetić Germek Valerija [1654]		
13.10.2026		
P4 Žito i brašno: • P07 (09:15 - 10:00) [171] ◦ TKB • P09 - TEACHING IN ENGLISH (10:15 - 11:00) [171] ◦ TKB		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
14.10.2026		
P5 Pekarstvo i proizvodnja tjestenina: • P04 (14:15 - 15:00) [171] ◦ TKB • P04 (15:15 - 16:00) [171] ◦ TKB		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
15.10.2026		
		S3 Pripremni seminar za pogonsku vježbu proizvodnje kruha: • P09 - TEACHING IN ENGLISH (10:15 - 11:00) [1654] ◦ TKB S5 Tematski seminar (ulja i masti): • P09 - TEACHING IN ENGLISH (11:15 - 12:00) [171] ◦ TKB • P09 - TEACHING IN ENGLISH (12:15 - 13:00) [171] ◦ TKB

prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] · Majetić Germek Valerija [1654]		
20.10.2026		
	V11 Pogonska vježba – proizvodnja tjestenine: • ONLINE (17:00 - 20:00) [171] [1654] ◦ TKB	
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] · Majetić Germek Valerija [1654]		
21.10.2026		
	V2 Senzorsko ocjenjivanje kruha: • Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (09:00 - 12:00) [1654] ◦ V_A TKB • Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (12:30 - 15:30) [1654] ◦ V_B TKB	
Majetić Germek Valerija [1654]		
22.10.2026		
		S4 Zaključni seminar za pogonske vježbe: • NZZJZ - Aquarium (09:15 - 10:00) [1654] ◦ TKB • NZZJZ - Aquarium (10:15 - 11:00) [1654] ◦ TKB
Majetić Germek Valerija [1654]		
23.10.2026		
		S6 Tematski seminar (pekarski proizvodi): • P03 - IT CLASSROOM (09:15 - 10:00) [1654] ◦ TKB • P03 - IT CLASSROOM (10:15 - 11:00) [1654] ◦ TKB
Majetić Germek Valerija [1654]		
26.10.2026		
	V4 - V8 Laboratorijske vježbe: • Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (09:00 - 12:00) [171] ◦ V_A TKB • Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (12:30 - 15:30) [1654] ◦ V_B TKB	
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] · Majetić Germek Valerija [1654]		
27.10.2026		

P12 Voće: • P03 - IT CLASSROOM (08:15 - 09:00) [171] ◦ TKB • P03 - IT CLASSROOM (09:15 - 10:00) [171] ◦ TKB		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
28.10.2026		
P13 Povrće i soja: • P13 - ENT (otolaryngology) (10:30 - 11:30) [171] ◦ TKB • P13 - ENT (otolaryngology) (11:30 - 12:30) [171] ◦ TKB • P13 - ENT (otolaryngology) (12:30 - 13:30) [171] ◦ TKB		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
03.11.2026		
	V4 - V8 Laboratorijske vježbe: • Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (09:00 - 12:00) [1654] ◦ V_B TKB V4 - V8 Laboratorijske vježbe: • Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (12:30 - 15:30) [171] ◦ V_A TKB	
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] · Majetić Germek Valerija [1654]		
04.11.2026		
P9 Ugljikohidratna sladila i bombonski proizvodi: • P04 (11:15 - 12:00) [171] ◦ TKB • P04 (12:15 - 13:00) [171] ◦ TKB		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
06.11.2026		
		S7 Tematski seminar (povrće, voće): • P03 - IT CLASSROOM (09:15 - 10:00) [171] ◦ TKB • P03 - IT CLASSROOM (10:15 - 11:00) [171] ◦ TKB
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
10.11.2026		

P6 Vino - proizvodnja:
• P07 (08:15 - 09:00) [171]
  ◦ TKB
• P07 (09:15 - 10:00) [171]
  ◦ TKB
• P07 (10:15 - 11:00) [171]
  ◦ TKB		

prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
11.11.2026		

P7 Vino - kvaliteta I. dio:
• P09 - TEACHING IN ENGLISH (11:15 - 12:00) [171]
  ◦ TKB
 	
P7 Vino - kvaliteta II. dio:
• P09 - TEACHING IN ENGLISH (12:15 - 13:00) [171]
  ◦ TKB		

prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
13.11.2026		

	V3 Senzorsko ocjenjivanje vina:
	• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (09:00 - 12:00) [3272] [171]
	  ◦ V_B TKB
	• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (12:30 - 15:30) [3272] [171]
	  ◦ V_A TKB	

prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] · Pavlešić Tomislav, dip.ing.agron. [3272]		
17.11.2026		

	V4 - V8 Laboratorijske vježbe:
	• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (09:00 - 12:00) [1654]
	  ◦ V_A TKB
	
	V4 - V8 Laboratorijske vježbe:
	• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (12:30 - 15:30) [1654]
	  ◦ V_B TKB	

Majetić Germek Valerija [1654]		
19.11.2026		

P8 Jaka alkoholna pića:
• P15 - TOWN HALL (10:15 - 11:00) [1654]
  ◦ TKB
• P15 - TOWN HALL (11:15 - 12:00) [1654]
  ◦ TKB		

Majetić Germek Valerija [1654]		

24.11.2026		

P10 Kakaovi i čokoladni proizvodi:
• v (09:15 - 10:00) [1654]
  ◦ TKB
 	
P11 Kava:
• v (10:15 - 11:00) [1654]
  ◦ TKB		

Majetić Germek Valerija [1654]		
25.11.2026		

	V4 - V8 Laboratorijske vježbe:
	• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (09:00 - 12:00) [1654]
	  ◦ V_B TKB
	
	V4 - V8 Laboratorijske vježbe:
	• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (12:30 - 15:30) [171]
	  ◦ V_A TKB	

prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] · Majetić Germek Valerija [1654]		
26.11.2026		

		S8 Tematski seminar (kakao, čokolada):
		• P03 - IT CLASSROOM (10:15 - 11:00) [1654]
		  ◦ TKB
		• P03 - IT CLASSROOM (11:15 - 12:00) [1654]
		  ◦ TKB

Majetić Germek Valerija [1654]		
30.11.2026		
	V4 - V8 Laboratorijske vježbe: • Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (09:00 - 12:00) [171] ◦ V_A TKB	
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
01.12.2026		
	V4 - V8 Laboratorijske vježbe: • Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (08:00 - 11:00) [1654] ◦ V_B TKB	
Majetić Germek Valerija [1654]		
02.12.2026		

		S9 Pripremni seminar - analiza sadržaja deklaracije:
		• P03 - IT CLASSROOM (08:15 - 09:00) [1654]
		  ◦ TKB
		• P03 - IT CLASSROOM (09:15 - 10:00) [1654]
		  ◦ TKB

Majetić Germek Valerija [1654]		
04.12.2026		
	V12 Pregled sadržaja deklaracije: • P08 (08:15 - 10:00) [1654] ○ TKB	
Majetić Germek Valerija [1654]		

List of lectures, seminars and practicals:

LECTURES (TOPIC)	Number of hours	Location
P0 Uvodno predavanje	1	v
P1 Ulja i masti - proizvodnja	2	P01 v
P2 Ulja i masti - kvaliteta	2	P04
P3 Pivo	3	P03 - IT CLASSROOM
P4 Žito i brašno	2	P07 P09 - TEACHING IN ENGLISH
P5 Pekarstvo i proizvodnja tjestenina	2	P04
P6 Vino - proizvodnja	3	P07
P7 Vino - kvaliteta I. dio	1	P09 - TEACHING IN ENGLISH
P7 Vino - kvaliteta II. dio	1	P09 - TEACHING IN ENGLISH
P8 Jaka alkoholna pića	2	P15 - TOWN HALL
P9 Ugljikohidratna sladila i bombonski proizvodi	2	P04
P10 Kakaovi i čokoladni proizvodi	1	v
P11 Kava	1	v
P12 Voće	2	P03 - IT CLASSROOM
P13 Povrće i soja	3	P13 - ENT (otolaryngology)

PRACTICALS (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	Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij
V4 - V8 Laboratorijske vježbe	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	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	P08

SEMINARS (TOPIC)	Number of hours	Location
S1 Pripremni seminar za pogonsku vježbu proizvodnje djevičanskog maslinovog	1	P03 - IT CLASSROOM
S2 Pripremni seminar za pogonsku vježbu proizvodnje piva	1	P02
S4 Zaključni seminar za pogonske vježbe	2	NZZJZ - Aquarium
S5 Tematski seminar (ulja i masti)	2	P09 - TEACHING IN ENGLISH
S3 Pripremni seminar za pogonsku vježbu proizvodnje kruha	1	P09 - TEACHING IN ENGLISH
S6 Tematski seminar (pekarski proizvodi)	2	P03 - IT CLASSROOM
S7 Tematski seminar (povrće, voće)	2	P03 - IT CLASSROOM
S8 Tematski seminar (kakao, čokolada)	2	P03 - IT CLASSROOM
S9 Pripremni seminar - analiza sadržaja deklaracije	2	P03 - IT CLASSROOM

EXAM DATES (final exam):

1.	16.12.2026.
2.	12.01.2027.
3.	30.06.2027.
4.	08.09.2027.