Medicinski fakultet u Rijeci

IZVEDBENI NASTAVNI PLAN
2025/2026

Za kolegij

Tehnologija i kontrola kakvoće hrane biljnog podrijetla

Studij:	**Sanitarno inženjerstvo (R)** Sveučilišni diplomski studij
Katedra:	**Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica**
Nositelj kolegija:	**prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh.**
Godina studija:	**2**
ECTS:	**6**
Stimulativni ECTS:	**0 (0.00%)**
Strani jezik:	**Ne**

Podaci o kolegiju:

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).

Popis obvezne ispitne literature:

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

Popis dopunske literature:

- 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

Nastavni plan:

Vježbe popis (s naslovima i pojašnjenjem):

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.

Predavanja popis (s naslovima i pojašnjenjem):

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.

Seminari popis (s naslovima i pojašnjenjem):

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.

Obveze studenata:

- 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.

Ispit (način polaganja ispita, opis pisanog/usmenog/praktičnog dijela ispita, način bodovanja, kriterij ocjenjivanja):

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.

Ostale napomene (vezane uz kolegij) važne za studente:

-

SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE 2025/2026

Tehnologija i kontrola kakvoće hrane biljnog podrijetla

Predavanja (mjesto i vrijeme / grupa)	**Vježbe** (mjesto i vrijeme / grupa)	**Seminari** (mjesto i vrijeme / grupa)
30.09.2025		
P0 Uvodno predavanje: • P04 (08:15 - 11:00) [171] ○ TKB P1 Ulja i masti - proizvodnja: • P04 (08:15 - 11:00) [171] ○ TKB		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
01.10.2025		
P2 Ulja i masti - kvaliteta: • P17 NZZJZ, V kat (08:15 - 10:00) [171] ○ TKB		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
02.10.2025		
	V1 Senzorska analiza djevičanskih maslinovih: • Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (08:15 - 11:00) [1654] ○ TKB	
Majetić Germek Valerija [1654]		
06.10.2025		
P3 Pivo: • P06 (08:15 - 11:00) [171] ○ TKB		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
08.10.2025		
		S1 Pripremni seminar za pogonsku vježbu proizvodnje djevičanskog maslinovog: • P04 (08:15 - 09:00) [1654] ○ TKB S2 Pripremni seminar za pogonsku vježbu proizvodnje piva: • P04 (09:15 - 10:00) [1654] ○ TKB
Majetić Germek Valerija [1654]		
10.10.2025		

	V9 Pogonska vježba – proizvodnja djevičanskog maslinovog ulja:
	• ONLINE (08:15 - 12:00) [171] [1654]
	  ○ TKB
	
	V10 Pogonska vježba - proizvodnja piva:
	• ONLINE (12:15 - 16:00) [1654] [171]
	  ○ TKB	

prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] · Majetić Germek Valerija [1654]		
14.10.2025		
P4 Žito i brašno: • P17 NZZJZ, V kat (09:15 - 11:00) [1654] ○ TKB		
Majetić Germek Valerija [1654]		
15.10.2025		
P5 Pekarstvo i proizvodnja tjestenina: • P04 (14:15 - 16:00) [1654] ○ TKB		
Majetić Germek Valerija [1654]		
16.10.2025		
		S5 Tematski seminar (ulja i masti): • P01 (14:15 - 16:00) [171] ○ TKB
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
17.10.2025		
		S3 Pripremni seminar za pogonsku vježbu proizvodnje kruha: • P01 (09:15 - 10:00) [1654] ○ TKB
Majetić Germek Valerija [1654]		
21.10.2025		
	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]		
22.10.2025		
	V2 Senzorsko ocjenjivanje kruha: • Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (09:00 - 12:00) [1654] ○ TKB	
Majetić Germek Valerija [1654]		
23.10.2025		

		S4 Zaključni seminar za pogonske vježbe: • P17 NZZJZ, V kat (09:15 - 11:00) [1654] ○ TKB
Majetić Germek Valerija [1654]		
24.10.2025		
		S6 Tematski seminar (pekarski proizvodi): • P03 - INFORMATIČKA UČIONICA (09:15 - 11:00) [1654] ○ TKB
Majetić Germek Valerija [1654]		
27.10.2025		
	V4 - V8 Laboratorijske vježbe: • Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (09:00 - 12:00) [171] [1654] ○ TKB	
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] · Majetić Germek Valerija [1654]		
28.10.2025		
P12 Voće: • P08 (08:15 - 10:00) [171] ○ TKB		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
03.11.2025		
P13 Povrće i soja: • P09 - NASTAVA NA ENGLESKOM JEZIKU (10:30 - 13:30) [171] ○ TKB		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
05.11.2025		
P9 Ugljikohidratna sladila i bombonski proizvodi: • P01 (11:15 - 13:00) [171] ○ TKB		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
07.11.2025		
		S7 Tematski seminar (povrće, voće): • P03 - INFORMATIČKA UČIONICA (09:15 - 11:00) [171] ○ TKB
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
10.11.2025		

	V4 - V8 Laboratorijske vježbe: • 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		
P6 Vino - proizvodnja: • P07 (08:15 - 11:00) [171] ○ TKB		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
12.11.2025		
P7 Vino - kvaliteta I. dio: • P07 (11:15 - 12:00) [171] ○ TKB P7 Vino - kvaliteta II. dio: • P07 (12:15 - 13:00) [171] ○ TKB		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
14.11.2025		
	V3 Senzorsko ocjenjivanje vina: • 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		
	V4 - V8 Laboratorijske vježbe: • Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (09:00 - 12:00) [1654] ○ TKB	
Majetić Germek Valerija [1654]		
20.11.2025		
P8 Jaka alkoholna pića: • P07 (10:15 - 12:00) [171] ○ TKB		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
25.11.2025		
P10 Kakaovi i čokoladni proizvodi: • P04 (09:15 - 11:00) [1654] ○ TKB P11 Kava: • P04 (09:15 - 11:00) [1654] ○ TKB		

Majetić Germek Valerija [1654]		
26.11.2025		
	V4 - V8 Laboratorijske vježbe: • Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (09:00 - 12:00) [1654] ○ TKB	
Majetić Germek Valerija [1654]		
27.11.2025		
		S8 Tematski seminar (kakao, čokolada): • P03 - INFORMATIČKA UČIONICA (10:15 - 12:00) [1654] ○ TKB
Majetić Germek Valerija [1654]		
02.12.2025		
	V4 - V8 Laboratorijske vježbe: • Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (08:00 - 11:00) [171] ○ TKB	
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
03.12.2025		
		S9 Pripremni seminar - analiza sadržaja deklaracije: • P01 (08:15 - 10:00) [1654] ○ TKB
Majetić Germek Valerija [1654]		
05.12.2025		
	V12 Pregled sadržaja deklaracije: • P01 (08:15 - 10:00) [1654] ○ TKB	
Majetić Germek Valerija [1654]		

Popis predavanja, seminara i vježbi:

PREDAVANJA (TEMA)	Broj sati	Mjesto održavanja
P0 Uvodno predavanje	1	P04
P1 Ulja i masti - proizvodnja	2	P04
P2 Ulja i masti - kvaliteta	2	P17 NZZJZ, V kat
P3 Pivo	3	P06
P4 Žito i brašno	2	P17 NZZJZ, 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 ENGLESKOM JEZIKU

VJEŽBE (TEMA)	Broj sati	Mjesto održavanja
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

SEMINARI (TEMA)	Broj sati	Mjesto održavanja
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 NZZJZ, 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

ISPITNI TERMINI (završni ispit):

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