

Medicinski fakultet u Rijeci

## IZVEDBENI NASTAVNI PLAN 2025/2026

Za kolegij

# Tehnologija i kontrola kakvoće hrane biljnog podrijetla

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

## 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](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<sub>2</sub> 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.

## **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  $\geq 35,0$  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.

**Ostale napomene (vezane uz kolegij) važne za studente:**

-

## SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE 2025/2026

Tehnologija i kontrola kakvoće hrane biljnog podrijetla

<b>Predavanja</b> (mjesto i vrijeme / grupa)	<b>Vježbe</b> (mjesto i vrijeme / grupa)	<b>Seminari</b> (mjesto i vrijeme / grupa)
<b>30.09.2025</b>		
P0 Uvodno predavanje: <ul style="list-style-type: none"><li>• P04 (08:15 - 11:00) <sup>[171]</sup><ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKB</li></ul></li></ul> P1 Ulja i masti - proizvodnja: <ul style="list-style-type: none"><li>• P04 (08:15 - 11:00) <sup>[171]</sup><ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKB</li></ul></li></ul>		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. <sup>[171]</sup>		
<b>01.10.2025</b>		
P2 Ulja i masti - kvaliteta: <ul style="list-style-type: none"><li>• P17 NZZJZ, V kat (08:15 - 10:00) <sup>[171]</sup><ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKB</li></ul></li></ul>		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. <sup>[171]</sup>		
<b>02.10.2025</b>		
	V1 Senzorska analiza djevičanskih maslinovih: <ul style="list-style-type: none"><li>• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (08:15 - 11:00) <sup>[1654]</sup><ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKB</li></ul></li></ul>	
Majetić Germek Valerija <sup>[1654]</sup>		
<b>06.10.2025</b>		
P3 Pivo: <ul style="list-style-type: none"><li>• P06 (08:15 - 11:00) <sup>[171]</sup><ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKB</li></ul></li></ul>		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. <sup>[171]</sup>		
<b>08.10.2025</b>		
		S1 Pripremni seminar za pogonsku vježbu proizvodnje djevičanskog maslinovog: <ul style="list-style-type: none"><li>• P04 (08:15 - 09:00) <sup>[1654]</sup><ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKB</li></ul></li></ul> S2 Pripremni seminar za pogonsku vježbu proizvodnje piva: <ul style="list-style-type: none"><li>• P04 (09:15 - 10:00) <sup>[1654]</sup><ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKB</li></ul></li></ul>
Majetić Germek Valerija <sup>[1654]</sup>		
<b>10.10.2025</b>		

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

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

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

Majetić Germek Valerija [1654]		
<b>26.11.2025</b>		
	V4 - V8 Laboratorijske vježbe: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (09:00 - 12:00) [1654] <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKB</li> </ul> </li> </ul>	
Majetić Germek Valerija [1654]		
<b>27.11.2025</b>		
		S8 Tematski seminar (kakao, čokolada): <ul style="list-style-type: none"> <li>• P03 - INFORMATIČKA UČIONICA (10:15 - 12:00) [1654] <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKB</li> </ul> </li> </ul>
Majetić Germek Valerija [1654]		
<b>02.12.2025</b>		
	V4 - V8 Laboratorijske vježbe: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (08:00 - 11:00) [171] <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKB</li> </ul> </li> </ul>	
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
<b>03.12.2025</b>		
		S9 Pripremni seminar - analiza sadržaja deklaracije: <ul style="list-style-type: none"> <li>• P01 (08:15 - 10:00) [1654] <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKB</li> </ul> </li> </ul>
Majetić Germek Valerija [1654]		
<b>05.12.2025</b>		
	V12 Pregled sadržaja deklaracije: <ul style="list-style-type: none"> <li>• P01 (08:15 - 10:00) [1654] <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKB</li> </ul> </li> </ul>	
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 Vино - proizvodnja	3	P07
P7 Vино - kvaliteta I. dio	1	P07
P7 Vино - 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 ENGLLESKOM JEZIKU

<b>VJEŽBE (TEMA)</b>	<b>Broj sati</b>	<b>Mjesto održavanja</b>
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

<b>SEMINARI (TEMA)</b>	<b>Broj sati</b>	<b>Mjesto održavanja</b>
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.