



Dorada i prerada mediteranskih povrtnih i aromatično-ljekovitih vrsta (228265)

Nositelj predmeta

[prof. dr. sc. Nadica Dobričević](#)

Opis predmeta

U predmetu će se analizirati karakteristike mehaničkog i kemijskog sastava svježih povrtnih i aromatično ljekovite vrste mediteranskog područja. Specifični nutrijenti koji se nalaze u sirovini važni su za konzumaciju svježih dijelova biljaka ali i za kvalitetnu doradu i preradu. Prema karakteristikama nutritivnog sastava obradit će se tehnološki postupci i oprema u doradi i preradi povrća sušenjem, zamrzavanjem, minimalno procesuiranjem, biološkom fermentacijom, slano-kiselom obradom i hlađenjem povrća. U aromatično ljekovitim vrstama obradit će se tehnološki postupci i oprema u doradi i preradi sušenjem i metodama izolacije lako hlapljivih aromatičnih i ljekovitih spojeva. Prema karakteristikama svježih sirovina i prerađevine obradit će se ambalažiranje, transport i skladišni uvjeti za povrće i aromatično ljekovite vrste u skladu sa zakonskom regulativom.

ECTS: **4.00**

Engleski jezik: **R1**

E-učenje: **R1**

Sati nastave: **40**

Predavanja: 40

Izvođač predavanja

- [prof. dr. sc. Nadica Dobričević](#)
- [prof. dr. sc. Sandra Voća](#)
- [izv. prof. dr. sc. Jana Šic Žlabur](#)

Izvođač seminara

- [izv. prof. dr. sc. Jana Šic Žlabur](#)

Ocjenjivanje

Dovoljan (2): 60-70 %

Dobar (3): 71-80 %

Vrlo dobar (4): 81-90 %

Izvrstan (5): 91-100%

Uvjeti za dobivanje potpisa

Položen ispit.

Vrsta predmeta

- Diplomski studij / Mediteranska poljoprivreda / [Povrcarstvo, aromatično, ljekovito i ukrasno bilje](#) (Obvezni predmet, 1. semestar, 1. godina)

Opće kompetencije

Osposobljavanje studenata za prepoznavanje i prosuđivanje kvalitete povrtnih i aromatično ljekovitih vrsta mediteranskog područja u svrhu dorade, prerade i skladištenja svježe sirovine i prerađevina.

Oblici nastave

- **Predavanja**

Osposobljavanje studenata za prepoznavanje i prosuđivanje kvalitete povrtnih i aromatično ljekovitih vrsta mediteranskog područja u svrhu dorade, prerade i skladištenja svježe sirovine i prerađevine. U predmetu će se analizirati karakteristike mehaničkog i kemijskog sastava svježih povrtnih i aromatično ljekovite vrste mediteranskog područja. Specifični nutrijenti koji se nalaze u sirovini važni su za konzumaciju svježih dijelova biljaka ali i za kvalitetnu doradu i preradu. Prema karakteristikama nutritivnog sastava obradit će se tehnološki postupci i oprema u doradi i preradi povrća sušenjem, zamrzavanjem, minimalno procesuiranjem, biološkom fermentacijom, slano-kiselom obradom i hlađenjem povrća. U aromatično ljekovitim vrstama obradit će se tehnološki postupci i oprema u doradi i preradi sušenjem i metodama izolacije lako hlapljivih aromatičnih i ljekovitih spojeva. Prema karakteristikama svježe sirovine i prerađevine obradit će se ambalažiranje, transport i skladišni uvjeti za povrće i aromatično ljekovite vrste u skladu sa zakonskom regulativom.

- **Seminari**

Stjecanje vještina - skupine (2 studenta) samostalno izrađuju i prezentiraju izlaganje na zadanu temu iz prerade, konzerviranja, čuvanja, skladištenja i ambalažiranja povrtnih i aromatično ljekovitih vrsta mediteranskog područja.

Ishodi učenja i način provjere

Ishod učenja	Način provjere
Identificirati agroekološke i proizvodno-poslovne specifičnosti mediteranske poljoprivrede. Upravljeti praksama, tehnikama i tehnologijama u proizvodnji i preradi poljoprivrednih proizvoda te vrednovati tehnološka rješenja. Koordinirati i voditi poslove u poljoprivrednoj proizvodnji, preradi i trženju poljoprivrednih proizvoda. samostalno ili u timu upravljati složenim proizvodnim i poslovnim sustavima. Primjenjivati suvremene znanstvene i stručne metode u organizaciji i provedbi proizvodnih, istraživačkih i ostalih poslovnih aktivnosti te deseminirati rezultate Aktivno sudjelovati u kreiranju zakonskih, strateških i operativnih dokumenata Kritički prosuđivati rezultate rada i poslovanja te predlagati razvojna rješenja	Pohađanje nastave, seminarski rad, pisme i usmeni ispit

Način rada

Obveze nastavnika

Predavanja i dostupnost izloženih tema adekvatnim materijalima.

Obveze studenta

Aktivno sudjelovanje u nastavi.

Polaganje ispita

Elementi praćenja	Maksimalno bodova ili udio u ocjeni	Bodovna skala ocjena	Ocjena	Broj sati izravne nastave	Ukupni broj sati rada prosječnog studenta	ECTS bodovi
Pismeni ispit		60-70 % 71-80 % 81-90 % 91-100 %	Dovoljan (2) Dobar (3) Vrlo dobar (4) Izvrstan (5)	60	60	4

Tjedni plan nastave

1. Kvaliteta povrća i aromatično ljekovitih vrsta za svježú konzumaciju, doradu i preradu- mehanički sastav, kemijska svojstva, nutritivni spojevi
2. Kvaliteta povrća i aromatično ljekovitih vrsta za svježú konzumaciju, doradu i preradu- mehanički sastav, kemijska svojstva, nutritivni spojevi
3. Kvaliteta povrća i aromatično ljekovitih vrsta za svježú konzumaciju, doradu i preradu- mehanički sastav, kemijska svojstva, nutritivni spojevi Tehnološki postupci dorade i prerade povrća- pregled, karakteristike, oprema
4. Tehnološki postupci dorade i prerade povrća- pregled, karakteristike, oprema
5. Tehnološki postupci dorade i prerade povrća- pregled, karakteristike, oprema
6. Tehnološki postupci dorade i prerade povrća- pregled, karakteristike, oprema
7. Tehnološki postupci dorade i prerade povrća- pregled, karakteristike, oprema
8. Tehnološki postupci dorade i prerade povrća- pregled, karakteristike, oprema Tehnološki postupci dorade i prerade aromatično ljekovitih vrsta- pregled, karakteristike, oprema
9. Tehnološki postupci dorade i prerade aromatično ljekovitih vrsta- pregled, karakteristike, oprema
10. Tehnološki postupci dorade i prerade aromatično ljekovitih vrsta- pregled, karakteristike, oprema
11. Tehnološki postupci dorade i prerade aromatično ljekovitih vrsta- pregled, karakteristike, oprema
12. Tehnološki postupci dorade i prerade aromatično ljekovitih vrsta- pregled, karakteristike, oprema
13. Tehnološki postupci dorade i prerade aromatično ljekovitih vrsta- pregled, karakteristike, oprema Ambalaža, transport i skladištenje povrća i aromatično ljekovitih vrsta te njihovih prerađevina
14. Ambalaža, transport i skladištenje povrća i aromatično ljekovitih vrsta te njihovih prerađevina
15. Ambalaža, transport i skladištenje povrća i aromatično ljekovitih vrsta te njihovih prerađevina

Obvezna literatura

1. Lovrić, T. (2003).: Procesi u prehrambenoj industriji s osnovama prehrambenog inženjerstva, HINUS.
2. Barrett, D.M.; Somogyi, L.P.; Ramaswamy, H.S. (2004): Processing fruits: Science and Technology, CRC PrILic,
3. Herceg Z. (2011). Procesi u prehrambenoj industriji. Plejada, Zagreb.



Preporučena literatura

1. Herceg Z. (2009). Procesi konzerviranja hrane- novi postupci. Golden marketing- Tehnička knjiga, Zagreb.