Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet
Svetošimunska cesta 25, 10000 Zagreb
Telefon: +385 (0)1 2393 777
E-mail: dekanat@agr.hr
Web: www.agr.unizg.hr

Dorada i prerada mediteranskih voćnih, povrtnih i ljekovitih vrsta (269512)

Nositelj predmeta

prof. dr. sc. Sandra Voća

Opis predmeta

Predmet osposobljava studente za doradu i preradu mediteranskih voćnih, povrtnih i ljekovitih vrsta. Student stječe znanja o boljem iskorištavanju sirovine, slijedivosti i kvaliteti od sirovine do proizvoda. Tijekom izvođenja nastave na ovom predmetu, obrađuju se sirovine mediteranskog područja voćne, povrtne i vrste ljekovitog bilja, fizikalno kemijske karakteristike voćnih i povrtnih vrsta kao i ljekovitog bilja mediteranskog područja), tehnološki postupci dorade i prerade (minimalno procesiranje, sušenje, hlađenje i smrzavanje, termički procesi ukuhavanja i pasterizacije, proizvodnja sokova), manipulacija gotovim proizvodima (ambalažiranje, transport, skladištenje), te zbrinjavanje organskog ostatka nakon prerađivačkog procesa.

ECTS: **3.00**

Sati nastave: 70
Predavanja: 60
Seminar: 10

Izvođač predavanja

- prof. dr. sc. Sandra Voća
- izv. prof. dr. sc. Jana Šic Žlabur

Izvođač seminara

- prof. dr. sc. Sandra Voća
- 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 %

Vrsta predmeta

- Diplomski studij / Mediteranska poljoprivreda (Obvezni predmet, 2. semestar, 1. godina)

Opće kompetencije

Predmet osposobljava za razumijevanje vođenja procesa za doradu i preradu mediteranskih voćnih, povrtnih i ljekovitih vrsta. Studenti dobivaju neophodna teorijska i praktična znanja o procesima obrade hortikulturnih sirovina koji su temelj za razumijevanje i primjenu u proizvodnji proizvoda.

Developed by Superfluo d.o.o. • www.superfluo.hr

Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet
Svetošimunska cesta 25, 10000 Zagreb
Telefon: +385 (0)1 2393 777
E-mail: dekanat@agr.hr
Web: www.agr.unizg.hr

Oblici nastave

- Predavanja
- Konzultacije
- Seminari

Ishodi učenja i način provjere

Ishod učenja	Način provjere
Prepoznati tehnološke procese dorade i prerade voćnih vrsta s glavnim ciljem očuvanja nutritivne kvalitete konačnog proizvoda.	pismeni ispit
Uočiti i objasniti promjene koje se događaju tijekom primjene tehnoloških procesa u doradi i preradi voćnih vrsta.	pismeni ispit
Izabrati i primijeniti tehnološki procesa u doradi i preradi voćnih vrsta te javno iskazivati mišljenja i stavove.	pismeni ispit
Isplanirati slijed pojedinih aktivnosti u procesu primjene metoda u doradi i preradi voćnih vrsta.	pismeni ispit
Interpretirati sadržaj stručne i znanstvene literature te prikupiti, obraditi i interpretirati podatke o tehnološkim procesima u doradi i preradi voćnih vrsta Mediterana.	pismeni ispit

Način rada

Obveze nastavnika

Svi nastavni materijali su organizirani i prema nastavnim cjelinama dostupni u Merlin sustavu; kalendar važnijih događanja za kolegij; obavijesti vezane uz kolegij; predavanja i ocjenivanje studentskih kolokvija, pismenih ispita. Nastavnik predaje gradivo predviđeno sadržajem predmeta, provjerava naučeno gradivo i vrednuje usvojeno znanje i stečene vještine kroz seminarske radove i pismeni ispit.

Obveze studenta

Prisustvovanje predavanjima i seminarima je obavezno, te studenti moraju sudjelovati u učenju u okviru predmeta posredstvom sustava za e-učenje. Studenti se na početku nastave trebaju obavezno prijaviti u sustav za e-učenje Merlin u okviru kojeg mogu koristiti prezentacije sa predavanja, obavijesti i ostale materijale. Uvjeti za pristupanje ispitu su redovno pohađanje predavanja. Student je obavezan prisustvovati svim oblicima izvođenja nastave, predavanja, seminarski radovi prema Pravilniku o studiranju na Agronomskom fakultetu.

Developed by Superfluo d.o.o. • www.superfluo.hr

Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet
Svetošimunska cesta 25, 10000 Zagreb
Telefon: +385 (0)1 2393 777
E-mail: dekanat@agr.hr
Web: www.agr.unizg.hr

Tjedni plan nastave

1. Osnovni pregled voćnih vrsta koje se uzgajaju u mediteranskoj Hrvatskoj te njihov fizikalno kemijski sastav
2. Osnovni pregled povrtnih vrsta koje se uzgajaju u mediteranskoj Hrvatskoj te njihov fizikalno kemijski sastav
3. Osnovni pregled vrsta ljekovitog bilja koje se uzgajaju u mediteranskoj Hrvatskoj te njihov fizikalno kemijski sastav
4. Primjena procesa sušenja u doradi i preradi voćnih i povrtnih vrsta kao i ljekovitog bilja
5. Definiranje metode kao i osnovni principi djelovanja minimalnog procesiranja hrane
6. Metode i oprema u procesima hlađenja i smrzavanja voćnih i povrtnih vrsta kao i ljekovitog bilja
7. Metode termičke obrade voćnih i povrtnih vrsta kao i ljekovitog bilja u svrhu dorade i prerade kao i pripadajuća oprema
8. Mogućnosti proizvodnje sokova, načini prerade sirovine u sok kao i kemijska analiza kvalitete gotovih sokova
9. Primjena i vrsta ambalaže u procesima dorade i prerade voćnih i povrtnih vrsta kao i ljekovitog bilja
10. Uloga transporta pri procesima prerade voćnih i povrtnih vrsta kao i ljekovitog bilja
11. Mogućnosti i uvjeti skladištenja u postupcima dorade i prerade voćnih i povrtnih vrsta kao i ljekovitog bilja
12. Zbrinjavanje organskog ostatka nakon procesa prerade voćne i povrtne sirovine kao i ljekovitog bilja.
13. Seminar
14. Seminar
15. Seminar

Obvezna literatura

1. Herceg, Z. (2011): Procesi u prehrambenoj industriji, Prehrambeno-procesno inženjerstvo 1. Plejada, Zagreb
2. Hui, Y.H., Barta, J., Pilar Cano, M., Gusek, T., Sidhu, S.T., Sinha, N. (2006): Handbook of fruits and fruit products. Blackwell Publishing, Iowa, USA.
3. Lovrić, T. (2003): Procesi u prehrambenoj industriji s osnovama prehrambenog inženjerstva. Hinus, Zagreb
4. Šic Žlabur, J.; Voća, S.; Dobričević, N. (2016): Kvaliteta voća, povrća i prerađevina - priručnik za vježbe, Web stranica Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb

Developed by Superfluo d.o.o. • www.superfluo.hr