



SYLLABUS KOLEGIJA

Opći podaci o kolegiju

Naziv kolegija:	KONTROLA KVALITETE PREHRAMBENIH PROIZVODA
Šifra kolegija u ISVU-u:	38332
Nositelj kolegija	izv. prof. dr. sc. Marijana Blažić, prof. struč. stud.
Suradnici na kolegiju:	dr. sc. Damir Županić
Studij i smjer pri kojem se izvodi kolegij:	Prehrambena tehnologija
ECTS bodovi:	4,0
Semestar izvođenja kolegija:	IV.
Uvjetni kolegij polaganja ispita:	Biokemija
Ciljevi kolegija:	Cilj kolegija je razumijevanje principa i postupaka u analitici prehrambenih proizvoda. Nakon završenog kolegija studenti će razumjeti osnovne metode analize, te puteve i načine kontrole kvalitete u prometu prehrambenim proizvodima i interne kontrole u prehrambenoj industriji.

Ustrojstvo nastave

Vrsta nastave	Broj sati semestralno:	Obveze studenata po vrsti nastave
Predavanja:	15	Prisustvo: 80%
Vježbe (auditorne, jezične):		
Vježbe (laboratorijske , praktične):	26	Prisustvo: 80%
Terenska nastava:	4	Prisustvo: 100%
Ostalo:		
UKUPNO:	45	

Praćenje rada studenata i provjere znanja tijekom nastavnog procesa

ISHODI		Kolokvij 1	Kolokvij 2	Usmeni ispit	Ukupno	Prolaz	Vremenski okvir priznavanja ishoda
Ishod 1	Definirati uzorkovanje hrane kao i zakonske propise vezane uz hranu	10%		5%	15%	7,5%	Do kraja ak. godine
Ishod 2	Objasniti princip određivanja osnovnih sastojaka hrane	10%		5%	15%	7,5%	Do kraja ak. godine
Ishod 3	Samostalno analizirati osnovne sastojke hrane	15%		5%	20%	10%	Do kraja ak. godine
Ishod 4	Znati izračunati i interpretirati dobiveni rezultat te izvesti zaključke iz odabrane metode		10%	5%	15%	7,5%	Do kraja ak. godine
Ishod 5	Znati razlikovati slične metode, usporediti ih i adekvatno vrednovati		10%	5%	15%	7,5%	Do kraja ak. godine



SYLLABUS KOLEGIJA

Ishod 6	Organizirati provedbu kontrole kvalitete u prometu prehrambenim proizvodima i interne kontrole u prehrambenoj industriji		15%	5%	20%	10%	Do kraja ak. godine
Ukupno % ocjenskih bodova		35	35	30	100	50	
Udio u ECTS		1,4	1,4	1,2	4		

Praćenje provjere znanja na ispitnom roku

Uvjeti pristupanja ispitu					
ISHODI		Pisani ispit	Usmeni ispit	Ukupno	Prolaz
Ishod 1	Definirati uzorkovanje hrane kao i zakonske propise vezane uz hranu	10%	5%	15%	7,5%
Ishod 2	Objasniti princip određivanja osnovnih sastojaka hrane	10%	5%	15%	7,5%
Ishod 3	Samostalno analizirati osnovne sastojke hrane	10%	5%	15%	7,5%
Ishod 4	Znati izračunati i interpretirati dobiveni rezultat te izvesti zaključke iz odabrane metode	10%	5%	15%	7,5%
Ishod 5	Znati razlikovati slične metode, usporediti ih i adekvatno vrednovati	10%	5%	15%	7,5%
Ishod 6	Organizirati provedbu kontrole kvalitete u prometu prehrambenim proizvodima i interne kontrole u prehrambenoj industriji	20%	5%	25%	12,5%
Ukupno % ocjenskih bodova		70	30	100	50
Udio u ECTS		2,8	1,2	4	

Pregled nastavnih jedinica po tjednima s pripadajućim ishodima učenja

Tjedan	Tema predavanja i ishodi učenja:	Ishod	Tema vježbi i ishodi učenja:	Ishod
1.	Kvaliteta i zakonska regulativa u Hrvatskoj	I1	Određivanje udjela vode/suhe tvari	I3, I4, I5
2.	Kvaliteta i sustavi upravljanja kvalitetom	I6	Određivanje pepela	I3, I4, I5
3.	Uzorkovanje	I1	Određivanje kalcija	I3, I4, I5
4.	Pregled metoda za određivanje vode/suhe tvari	I2	Određivanje fosfora	I3, I4, I5
5.	Određivanje pepela	I3, I4, I5	Određivanje proteina	I3, I4, I5
6.	Određivanje mineralnih tvari	I3, I4, I5	Određivanje proteina formol titracijom	I3, I4, I5



SYLLABUS KOLEGIJA

7.	Pregled metoda za određivanje bjelančevina	I3, I4, I5	Određivanje reducirajućih šećera – prirodni invert	I3, I4, I5
8.	Pregled metoda za određivanje bjelančevina	I3, I4, I5	Određivanje reducirajućih šećera – ukupni invert	I3, I4, I5
9.	Pregled metoda za određivanje reducirajućih šećera	I3, I4, I5	Određivanje škroba	I3, I4, I5
10.	Pregled metoda za određivanje reducirajućih šećera	I3, I4, I5	Određivanje celuloze	I3, I4, I5
11.	Pregled metoda za određivanje složenih šećera	I3, I4, I5	Određivanje slobodnih masti	I3, I4, I5
12.	Pregled metoda za određivanje masti	I3, I4, I5	Određivanje ukupnih masti	I3, I4, I5
13.	Pregled metoda za određivanje masti	I3, I4, I5	Određivanje masti u mlijeku i sirevima	I3, I4, I5
14.	Senzorske analize u kontroli kvalitete prehrambenih proizvoda	I6	Terenska nastava	I1,2,3,4, 5,6
15.	Senzorske analize u kontroli kvalitete prehrambenih proizvoda	I6	Terenska nastava	I1,2,3,4, 5,6

Literatura (osnovna / dopunska)

Osnovna:

1. Filajdić, M. i sur., Kontrola kvalitete u prehrambenoj industriji, PBF, Zagreb, 2., 1993.
2. Pravilnici o metodama kemijskih analiza različitih prehrambenih proizvoda, Narodne novine, Zagreb

Dopunska:

1. Chandan, R. C., Kilara A., Shah, N. P., Dairy Processing and Quality Assurance, Wiley-Blackwell, 2nd ed., 2015.
2. Nollet, L. M. L., Toldra, F., Handbook of Dairy Foods Analysis, CRC Press, 2009.