



SYLLABUS KOLEGIJA

Opći podaci o kolegiju

Naziv kolegija:	TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE KAVE I KAVOVINA
Šifra kolegija u ISVU-u:	38339
Nositelj kolegija	nasl. doc. dr. sc. Sandra Zavadlav, prof. struč. stud.
Suradnici na kolegiju:	-
Studij i smjer pri kojem se izvodi kolegij:	Prehrambena tehnologija
ECTS bodovi:	4.0
Semestar izvođenja kolegija:	V.
Uvjetni kolegij polaganja ispita:	
Ciljevi kolegija:	Cilj kolegija je upoznati studente s osnovama iz područja tehnologije proizvodnje proizvoda od kave i kavovina s posebnim naglaskom na ekonomske aspekte proizvodnje i distribucije proizvoda primjenom novih tehnologija i otvaranjem novih tržišta.

Ustrojstvo nastave

Vrsta nastave	Broj sati semestralno:	Obveze studenata po vrsti nastave
Predavanja:	30	prisustva na predavanjima- 80%
Vježbe (auditorne, jezične):		
Vježbe (laboratorijske, praktične):	22	prisustva na vježbama-100%
Terenska nastava:	8	prisustva na terenskim predavanjima - 100%
Ostalo:		
UKUPNO:	60	

Praćenje rada studenata i provjere znanja tijekom nastavnog procesa

ISHODI		Usmena provjera 1	Usmena provjera 2	Ukupno	Prolaz	Vremenski okvir priznavanja ishoda
Ishod 1	Definirati pojam kvalitete sirove i pržene kave, te provjeriti neto mase	10%		10%	5%	Dvije akademske godine
Ishod 2	Objasniti fizikalna i kemijska svojstva sirove kave i energetske i prehrambene vrijednosti kave.	10%		10%	5%	Dvije akademske godine
Ishod 3	Odabrati tehnologiju prerade kave, prepoznati uređaje i izabrati parametre potrebne za tehnološke operacije u preradi.	20%		20%	10%	Dvije akademske godine



SYLLABUS KOLEGIJA

Ishod 4	Objasniti način proizvodnje i skladištenja instant proizvoda od kave.		20%	20%	10%	Dvije akademske godine
Ishod 5	Definirati pojam kavovina i odabrati osnovne sirovine za njihovu proizvodnju.		20%	20%	10%	Dvije akademske godine
Ishod 6	Razlikovati tehnologiju proizvodnje kavovina od proizvodnje proizvoda od kave te usporediti fiziološka svojstva pojedinih proizvoda.		20%	20%	10%	Dvije akademske godine
Ukupno % ocjenskih bodova		40	60	100	40	
Udio u ECTS		1,6	2,4	4		

Praćenje provjere znanja na ispitnom roku

Uvjeti pristupanja ispitu					
ISHODI		pisani ispit	usmeni ispit	Ukupno	Prolaz
Ishod 1	Definirati pojam kvalitete sirove i pržene kave, te provjeriti neto mase	10%		10%	5%
Ishod 2	Objasniti fizikalna i kemijska svojstva sirove kave i energetske i prehrambene vrijednosti kave.	10%		10%	5%
Ishod 3	Odabrati tehnologiju za preradu kave, prepoznati uređaje i izabrati parametre potrebne za tehnološke operacije u preradi.	10%	10%	20%	10%
Ishod 4	Objasniti način proizvodnje i skladištenja instant proizvoda od kave.	10%	10%	20%	10%
Ishod 5	Definirati pojam kavovina i odabrati osnovne sirovine za njihovu proizvodnju.	10%	10%	20%	10%



SYLLABUS KOLEGIJA

Ishod 6	Razlikovati tehnologiju proizvodnje kavovina od proizvodnje proizvoda od kave te usporediti fiziološka svojstva pojedinih proizvoda.	10%	10%	20%	10%
Ukupno % ocjenskih bodova		60	40	100	50
Udio u ECTS		2,4	1,6	4	

Pregled nastavnih jedinica po tjednima s pripadajućim ishodima učenja

Tjedan	Tema predavanja i ishodi učenja:	Ishod	Tema vježbi i ishodi učenja:	Ishod
1.	Povijest kave i kavana. Proizvodnja i potrošnja kave u svijetu.	I1	Zakonski propisi u području proizvoda od kave i deklaracije proizvoda.	I1
2.	Sirova kava i značajke pojedinih vrsta kava.	I1	Određivanje netto masa pakovina.	I1
3.	Proizvodnja sirove kave.	I2	Sirova kava: određivanje kvalitete i svojstava. Proba prženja i napitka.	I2
4.	Kvaliteta i svojstva sirove kave. Fizikalna svojstva i kemijski sastav sirove kave	I2	Pržena kava: određivanje kvalitete i svojstava. Kava za domaćinstvo: ocjena kvalitete, priprema i senzorska ocjena napitka.	I3
5.	Pržena kava, prženje i pržionici.	I3	Espresso kava: priprema i senzorska ocjena napitka.	I4
6.	Mljevena kava, mljevenje, mlinovi.	I3	Filter kava: priprema i senzorska ocjena napitka.	I4
7.	Dekofeinizirana kava, tehnika dekofeinizacija.	I3	Instant kava: kakvoća i senzorska ocjena napitka.	I4
8.	Instant proizvodi: vrste i proizvodnja.	I4	Određivanje energetske i prehrambene vrijednosti proizvoda tipa cappuccino.	I4
9.	Fizikalna svojstva i kemijski sastav pržene kave i proizvoda od kave.	I4	Proizvodi tipa cappuccino: priprema napitka i ocjena senzorskih svojstava.	I4
10.	Fizikalna svojstva i kemijski sastav pržene kave i proizvoda od kave II.	I4	Zakonski propisi na području kavovina.	I5
11.	Skladištenje pržene kave i proizvoda od kave, ambalaža i pakiranje.	I4	Kavovine: određivanje kakvoće i proba napitka.	I6
12.	Proizvodi tipa cappuccino, 3 u 1, 2 u 1: proizvodnja i svojstva.	I4	Proizvodnja pržene i mljevene kave u industrijskim uvjetima – terenska nastava	I3
13.	Uzgoj i tehnologija proizvodnje kavovina.	I5	Proizvodnja instant kave u industrijskim uvjetima – terenska nastava	I4
14.	Vrste kavovina i osnovne sirovine za proizvodnju miješanih kavovina.	I5	Proizvodnja proizvoda tipa cappuccino, 3 u 1 i 2 u 1 u industrijskim uvjetima – terenska nastava	I4
15.	Fiziološka i kemijska svojstva proizvoda od kavovina	I6	Proizvodnja kavovina u industrijskim uvjetima – terenska nastava	I5



SYLLABUS KOLEGIJA

Literatura (osnovna / dopunska)

OBAVEZNA LITERATURA:

1. Šimunac, D. Knjiga o kavi, Grafem, Zagreb, 2004.
2. Clarke, R. J. Coffee. Volume 2: Technology, ISBN 13: 9789401080286, University of Reading, UK Springer, 2011.
3. Freeman, J. et, al. The Blue Bottle Craft of Coffee: Growing, Roasting, and Drinking, with Recipes Ten Speed Press, London, 2012.

DOPUNSKA LITERATURA

4. Maxwell Colonna-Dashwood, The Coffee dictionary. ISBN 978-1-78472-301-9. Beazley Mitchell. London, 2017.
5. Goldoni, L. Tehnologija konditorskih proizvoda – I dio Kakao-proizvodi i proizvodi slični čokoladi, Kugler, Zagreb, 2004.
6. Vantal, A. Book of Coffee, Octopus Publishing Group Ltd., London, 2004.
7. Clarke, R. & Vitzthum, O. G. Coffee: Recent Developments: Recent Advances (World Agriculture), Blackwell science, Oxford, 2001.