

Uvod u prehrambene tehnologije

Kordinator modula

Prof. dr. sc. Branka Levaj

**DOBRO DOŠLI MEĐU
PREHRAMBENE TEHNOLOGE!**

Usputna informacija o zvanjima:

Stupnjevi obrazovanja:

- Prvostupnik (univ. bacc. ing.techn. aliment.)
- Magistar struke (Mag.)
- Doktor znanosti (Dr. sc.)

Znanstveno - nastavna zvanja:

- Asistent
- Docent (Doc. dr. sc.)
- Izvanredni profesor (Izv. prof. dr. sc.)
- Redoviti profesor (Prof. dr. sc.)
- Redoviti profesor u trajnom zvanju (Prof. dr. sc.)

Uvod u prehrambene tehnologije

2 ECTS, 20 sati

Naziv programskog dijela		Nastavnik
1.	Uvodno predavanje 1 i 2	Prof. dr. sc. Branka Levaj
2.	Uvod u tehnologiju voća i povrća	Prof. dr. sc. Branka Levaj, blevaj@pbf.hr Laboratorij za konzerviranje i preradu voća i povrća, III kat, tel. 4605 036 ; 4605 009 (III kat)
3.	Uvod u tehnologiju mlijeka i mliječnih proizvoda	Prof. dr. sc. Ljubica Tratnik, ljtrat@pbf.hr Laboratorij za tehnologiju mlijeka i mliječnih proizvoda, I. kat, tel. 4605 039
4.	Uvod u tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda	Prof. dr. sc. Draženka Komes, dkomes@pbf.hr Laboratorij za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda, Kačićeva 23, tel. 4826250

5.	Uvod u tehnologiju ulja i masti	Izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin, dskevin@pbf.hr Laboratorij za tehnologiju ulja i masti III kat (soba126 i 141) , tel. 4605 135
6.	Uvod u tehnologiju žitarica	Prof. dr. sc. Duška Ćurić, dcuric@pbf.hr Laboratorija za kemiju i tehnologiju žitarica, III kat (soba125) tel. 4605 164
7.	Uvod u tehnologiju vina	Prof. dr. sc. Mara Banović, mbanovic@pbf..hr Laboratorij za tehnologiju vina , IV kat, (soba169) tel. 4605 124
8.	Uvod u tehnologiju mesa i ribe	Izv. prof. dr. sc. Helga Medić, hmedic@pbf.hr Laboratorij za tehnologiju mesa i ribe, III kat (soba131) tel. 4605 130

Organizacija nastave

Red. br. predavanja	Sati nastave	Programski dio (skraćeno)	Plan izvedbe
1	2	Uvod 1	Uvod u modul
2	2	Uvod 2	Uvod u PT
3	2	Voće	Uvod ili komentar nastavnika i 5 studentskih izlaganja (10 studenata)
4	2	Meso	Uvod ili komentar nastavnika i 5 studentskih izlaganja (10 studenata)
5	2	Ulje	Uvod ili komentar nastavnika i 5 studentskih izlaganja (10 studenata)
6	2	Vino	Uvod ili komentar nastavnika i 5 studentskih izlaganja (10 studenata)
7	2	Mlijeko	Uvod ili komentar nastavnika i 5 studentskih izlaganja(10 studenata)
8	2	Šećeri	Uvod ili komentar nastavnika i 5 studentskih izlaganja (10 studenata)
9	2	Žitarice	Uvod ili komentar nastavnika i 5 studentskih izlaganja (10 studenata)
10	2	Zaključak	

Termini predavanja i programskih dijelova

Red. br. predavanja	Programski dio (skraćeno)	Datum
2.	Uvod 2	24.09.
3.	Voće i povrće	01.10.
4.	Meso	15.10.
5.	Žitarice	22.10.
6.	Šećeri i konditorski proizvodi	29.10.
7.	Vino	05.11.
8.	Mlijeko i mliječni proizvodi	12.11.
9.	Ulje i masti	19.11.
10.	Zaključak	26.11.

Aktivnost studenta

- Prisustvovanje svim predavanjima
- Praćenje svih izlaganja nastavnika i studenata
- Izrada i izlaganje prezentacije
- Ocjenjivanje prezentacija
- Pisanje testova

Uvjeti za potpis

- Prisustvovanje SVIM predavanjima.
- Eventualni izostanak SAMO IZ OPRAVDANIH RAZLOGA, ako je moguće ispričati se unaprijed ili najkasnije na idućem predavanju koordinatoru modula (pismena ispričnica, u slučaju bolesti od studentskog liječnika).

TESTOVI

Na svakom predavanju na kraju izlaganja
(zadnjih 15 – ak min)

Pet jednostavnih pitanja (iz profesorskog i studentskih
prezentacija)

Odgovore odmah pisati.

Do idućeg puta predmetni nastavnik će to pregledati
i ocijeniti.

5 točnih odgovora – 5
4 točnih odgovora – 4
3 točna odgovora – 3
2 točna odgovora – 2
1, 0 točnih odgovora – 1

IZRADA PREZENTACIJE

- Presentaciju rade i izlažu 2 studenta/ice
- 8 -10 slajdova
- 7 – 8 minuta izlaganja ukupno po prezentaciji
- Stručno – popularni nivo

Tijek izrade prezentacija:

- do 24. rujna obavezno se javiti predmetnom nastavniku u skladu s programskim dijelom
- prezentaciju izraditi najkasnije do 01. listopada i pokazati je predmetnom nastavniku (osobno ili e-mailom) (izuzetak “voće” do 24. 09.)
- u slučaju potrebe izvršiti korekcije i završenu prezentaciju poslati na e-mail predmetnom nastavniku u skladu s temom i koordinatoru modula najkasnije do 11. listopada (izuzetak “voće” do 28. rujna.)
- Prezentacije će se staviti na Merlin (sustav e-učenja)
- Izlaganja će se provoditi prema navedenom planu
- **NITI JEDNA PREZENTACIJA NE SMIJE SE IZLAGATI AKO JU NIJE PRETHODNO POGLEDAO I ODOBRIO PREDMETNI NASTAVNIK!!!**

TEME - okvirno

- Proizvodi od povrća (vrste, asortiman, proizvođači)
- Maraska-povijesni razvoj tvornice, stanje, asortiman i zanimljivosti vezano za Maraschino
- Proizvodi od voća (vrste, proizvođači, asortiman, proizvođači)
- Eurovoće Orahovica (povijest, kapacitet, proizvodi)
- Dona (povijest, kapacitet, proizvodi)

- Maslinovo ulje
- Majoneza
- Biljne masti
- Zvijezda
- Uljara Čepin

- PIK Vrbovec
- Adria,
- Pršut
- Kulen
- Istarski pršut

TEME - okvirno

- Kruh i proizvođači
 - Keksi, Karolina
 - Mlinovi
 - Snack proizvodi u RH
 - Tjestenina
-
- Bomboni-vrste i proizvođači u Hrvatskoj i svijetu
 - Franck d.d.- tvrtka i asortiman proizvoda
 - Čokolada- vrste i proizvođači u Hrvatskoj i svijetu
 - Viro d.d.-tvrtka i asortiman proizvoda
 - Kraš d.d.-tvrtka i asortiman proizvoda
-
- Fermentirani mliječni napici
 - Dukat
 - Sirevi s plemenitim plijesnima
 - Sladoled
 - Paški sir
-
- Badel-proizvodni program
 - Dalmatinska vina
 - Najznačajnija hercegovačka vina
 - Vina i vinarije podregije Slavonija
 - Prošek

OCJENJIVANJE PREZENTACIJA

“samoocjenjivanje” + ocjene nastavnika



- Maksimalno odgovorno i objektivno
- Bodove prema bodovnoj listi

Bodovna lista prezentacije

Jasnoća koncepta	Izvrсна	10
	Jako dobro uz vrlo male nedostatke	9
	Vrlo dobro s malo više nedostataka	8
	Općenito dobro ali ima nedostataka	7
	Prihvatljivo, ali 3 slajda bez jasnog koncepta i previše teksta	6 - 5
	Loša s ponešto dobrog, 4 slajda bjkpt	4
	Konceptualno vrlo loša prezentacija više od 4 slajda bjkpt	3
	Prezentacija bez koncepta	2-1
Originalnost izričaja	Izvrсна	10
	Jako dobro uz vrlo male nedostatke	9
	Vrlo dobro s malo više nedostataka	8
	Općenito dobro ali ima nedostataka	7
	Prihvatljivo	6 -5
	Puno prepisanih tekstova s interneta	4
	Puno prepisanih tekstova s interneta na 5 slajdova	3
	Puno prepisanih tekstova s interneta na više od 5 slajda	2-1

Bodovna lista

Tehnička izvedba – izgled	Izvrсна, kreativna prezentacija	10
	Jako dobra uz vrlo male nedostatke (čitljivosti – veličina slova, boje; kreativnosti)	9
	Vrlo dobra s malo više nedostataka (čitljivosti – veličine slova,boje; kreativnosti)	8
	Općenito dobro ali malo kreativnosti	7
	Prihvatljivo ali bez kreativnosti i uz manje nedostatke	6 -5
	Dobro ali ima nedostataka na 5 slajdova	4
	Dobro ali ima nedostataka na više od 5 slajdova uz dosta čitanja	3
	Tehnički loša prezentacija	2-1
Način prezentacije	Izvrstan, zanimljiv i razumljiv i bez čitanja	10
	Jako dobar, zanimljiv i razumljiv uz beznačajno čitanje	9
	Vrlo dobar, zanimljiv i razumljiv s malo više čitanja	8
	Općenito dobar uz malo više čitanja	7
	Prihvatljivo ali uz više čitanja	6 -5
	Zamjećuje se razumijevanje materijala, ali uz potpuno čitanje	4 -3
	Čitanje, bez razumijevanja	2-1

Uspješnost prezentacije

- jasnoća koncepta (da se druge studente/ice zainteresira, da im se ta problematika učini zanimljivom i da mogu pratiti) – max. 10 bodova
- originalnost izričaja (da nema prepisanih tekstova s interneta) – max. 10 bodova
- tehnička izvedba (preglednost, udio teksta na slajdu i čitljivost) – max. 10 bodova
- način prezentacije (zanimljivo i da se vidi da student/ica razumije i da vlada sadržajem koji iznosi sa što manje čitanja) – max. 10 bodova.

<20 bodova - 1
20 – 24 bodova- 2
25 - 29 boda – 3
30 - 34 boda – 4
35 - 40 bodova -5

Konačna ocjena modula

= Srednja vrijednost:

Ocjene svih testova
+
Ocjene prezentacije
(prosječna ocjena studenata
+ ocjena nastavnika)

Na ocjenu mogu utjecati i drugi čimbenici
npr. zainteresiranost i dr.

**Budite vrijedni i
puno uspjeha!!!!!!**