

Povjera nastave na doktorskom studiju  
Prehrambena tehnologija  
za ak. god. 2009/10

| Šifra kolegija | Naziv predmeta  | P+S+V (sati) | ECTS bodovi | Koordinator modula/Suradnici                      |
|----------------|---|--------------|-------------|---|
| A1             | Znanost o hrani                                       | 20+7,5+7,5   | 3           | <b>V. Lelas</b><br>B. Levaj<br>V. Dragović-Uzelac |
| A2             | Trendovi razvoja prehrambeno-procesnog inženjerstva   | 20+7,5+7,5   | 3           | <b>V. Lelas</b><br>B. Tripalo                     |
| A3             | Razvoj novih proizvoda prehrambene industrije         | 15+7,5+0     | 2           | <b>Z. Herceg</b><br>K. Kovačević-Ganić            |
| A4             | Fazne ravnoteže višekomponentnih sustava              | 15+7,5+0     | 2           | <b>K. Berković</b>                                |
| A5             | Ambalažni materijali i pakiranje hrane                | 15+7,5+0     | 2           | <b>K. Galić</b><br>K. Berković                    |
| A6             | Upravljanje kvalitetom u prehrambenoj industriji      | 10+15+0      | 2           | <b>M. Hruškar</b><br>N. Vahčić<br>M. Banović      |
| A7             | Modeliranje i optimiranje u prehrambenom inženjerstvu | 15+7,5+0     | 2           | <b>Ž. Kurtanjek</b>                               |
| A8             | Planiranje i analiza eksperimenta                     | 10+15+0      | 2           | <b>N. Vahčić</b>                                  |

***Izborni predmeti B***

| Šifra kolegija | Naziv predmeta                            | P+S+V (sati) | ECTS bodovi | Koordinator modula/Suradnici   |
|----------------|---|--------------|-------------|--|
| B1             | Nova dostignuća u mehaničkom inženjerstvu | 15+7,5+0     | 2           | <b>B. Tripalo</b><br>D. Ježek<br>D. Semenski<br>D. Markučić<br>M. Brnčić |
| B2             | Higijena i sanitacija                     | 15+7,5+0     | 2           | <b>T. Petrak</b><br>H. Medić   |
| B3             | Energija u proizvodnji hrane              | 10+15+0      | 2           | <b>B. Tripalo</b><br>D. Ježek<br>M. Brnčić                               |
| B4             | Mikrobiologija hrane                      | 10+15+0      | 2           | <b>F. Delaš</b><br>J. Frece<br>K. Markov                                 |

PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET  
Doktorski studiji

|     |   |            |   |  |
|-----|---|------------|---|--|
| B5  | Prehrambeni aditivi   | 15+7,5+0   | 2 | <b>D. Ćurić</b><br>B. Levaj<br>H. Medić<br>D. Škevin |
| B6  | Nove spoznaje o mlijeku i tehnologiji nekih mliječnih proizvoda | 15+7,5+0   | 2 | <b>Lj. Tratnik</b>                                   |
| B7  | Funkcionalni fermentirani mliječni napitci                      | 15+7,5+0   | 2 | <b>R. Božanić</b>                                    |
| B8  | Novi proizvodi od voća i povrća                                 | 10+0+10    | 2 | <b>B. Levaj</b><br>V. Dragović -<br>Uzelac           |
| B9  | Trendovi u preradi žitarica                                     | 10+7,5+7,5 | 2 | <b>D. Ćurić</b>                                      |
| B10 | Specifičnosti u tehnologiji ribe                                | 15+7,5+0   | 2 | <b>H. Medić</b>                                      |
| B11 | Specifičnosti u tehnologiji mesa                                | 15+7,5+0   | 2 | <b>H. Medić</b>                                      |
| B12 | Dostignuća u tehnologiji vina                                   | 12+6+6     | 2 | <b>M. Banović</b><br>K. Kovačević Ganić              |
| B13 | Trendovi u kemiji i tehnologiji lipida                          | 15+7,5+0   | 2 | <b>D. Škevin</b>                                     |
| B14 | Funkcionalna hrana  | 20+0+0     | 2 | <b>V. Lelas</b>                                      |
| B15 | Razvoj i primjena funkcionalnih starter kultura u pekarstvu     | 20+0+0     | 2 | <b>V. Stehlik-Tomas</b><br>J. Mrvčić                 |
| B16 | Ekološka proizvodnja i prerada hrane                            | 10+7,5+7,5 | 2 | <b>D. Ćurić</b><br>M. Banović<br>R. Božanić          |
| B17 | Koloidi u hrani   | 15+7,5+0   | 2 | <b>K. Berković</b>                                   |
| B18 | Prehrambeni prahovi   | 15+7,5+0   | 2 | <b>I. Bauman</b>                                     |
| B19 | Prehrambena vlakna  | 15+7,5+0   | 2 | <b>D. Komes</b>                                      |
| B20 | Toksikološki aspekti u prehrambenoj industriji                  | 20+0+0     | 2 | <b>B. Šimić</b><br>I. Kmetič                         |
| B21 | Instrumentalne metode u određivanju kakvoće hrane               | 15+0+7,5   | 2 | <b>Z. Šmit</b>                                       |
| B22 | Nove metode u biološkoj obradbi otpadnih voda                   | 15+0+7,5   | 2 | <b>T. Landeka-</b>                                   |

PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET  
Doktorski studiji

|     |   |            |   |  |
|-----|---|------------|---|--|
|     |   |            |   | <b>Dragičević</b>                                |
| B23 | Biološko obnavljanje okoliša                          | 15+0+7,5   | 2 | <b>T. Landeka-<br/>Dragičević</b>                |
| B24 | Probiotici, prebiotici i funkcionalne starter kulture | 15+7,5+0   | 2 | <b>J. Šušković</b><br>B. Kos                     |
| B25 | Matematičke metode u prehrambenoj tehnologiji         | 10+7,5+7,5 | 2 | <b>I. Perić</b><br>A. Vukelić                    |
| B26 | Zeleni procesi u prehrambenoj tehnologiji             | 10+0+15    | 2 | <b>M. Jukić</b><br>J. Vorkapić-Furač             |
| B27 | Mutagene i kancerogene tvari u hrani                  | 15+7,5+0   | 2 | <b>J. Franekić-Čolić</b>                         |
| B28 | Metodika znanstvenog rada                             | 10+0+15    | 2 | <b>B. Šimić</b><br>V. Gaurina-Srček<br>I. Kmetič |
| B29 | Dostignuća u tehnologiji ugljikohidrata               | 15+7,5+0   | 2 | <b>D. Komes</b><br>D. Karlović                   |
| B30 | Dostignuća u tehnologiji konditorskih proizvoda       | 15+7,5+0   | 2 | <b>D. Komes</b><br>D. Karlović                   |
| B31 | Primjena ultrazvuka u prehrambenoj tehnologiji        | 15+0+7,5   | 2 | <b>M. Brnčić</b><br>D. Ježek<br>B. Tripalo       |