

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
Zavod za prehrambeni-tehnološko inženjerstvo
Laboratorij za tehnologiju vrenja i kvasca

Diplomski studij Prehrambeno inženjerstvo

15.10.2009 g.

IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA MODUL

PRIIOZVODNJA I PRIMJENA PEKARSKOG I PREHRAMBENOG KVASCA
izborni modul B (53297)

(za ak. god. 2009/2010)

Tablica 1. Povjera nastave: Nastavnici i suradnici

MODUL		Predavanja (10 sati)	Vježbe (25 sati)	Seminari (5 sati)
Proizvodnja i primjena pekarskog i prehrambenog kvasca				
Koordinator	Vesna Stehlik-Tomas	6		
Suradnik 1	Jasna Mrvčić	2	10	3
Suradnik 2	Damir Stanzer	2	10	2
Suradnik 3	Stela Križanović		5	

Način izvođenja nastave: tjedno u periodu od 23.11.2009-21.01.2010 (prema dogovoru)
2x tjedno predavanja; vježbe prema dogovoru; 2x tjedno seminari

Konzultacije: prema dogovoru (vtomas@pbf.hr)

Uvjeti za potpis: obavljene vježbe, redovito pohađanje predavanja

Ispit: *usmeni ispit*

Tablica 2. Izvedbeni plan nastave (predavanja)

Nastavna jedinica	datum	nastavnik	naziv nastavne jedinice	ukupno sati
1	23.11.2009	V. Stehlik-Tomas	Definicija pek kvasca. Osnovni principi uzgoja u laboratorijskim i pogonskim uvjetima	2
2	25.11.2009	V. Stehlik-Tomas	Oblici pekarskog kvasca; Primjena pek. kvasca u pekarstvu	2
3	30.11.2009	J. Mrvčić	Starter kulture u pekarstvu (terminologija, karakterizacija kiselog tijesta, fermentacija kiselog tijesta)	2
4	02.12.2009	V. Stehlik-Tomas	Kvasci u prehrambenoj industriji. Proizvodnja na različitim sirovinama (melasa, sirutka).	2
5	7.12.2009	D. Stanzer	Primjena prehrambenog kvasca (pek proizvodi, sir, mesni proizvodi), nutritivna vrijednost prehrambenog kvasca	2
UKUPNO				10

Tablica 3. Izvedbeni plan nastave-vježbe

Nastavna jedinica	datum*	nastavnik	naziv nastavne jedinice	ukupno sati
1		S. Križanović	Priprema sirovine (melasa) za proizvodnju pekarskog kvasca	5
2		J. Mrvčić	Proizvodnja pekarskog kvasca u laboratoriju	10
3		D. Stanzer	Proizvodnja prehrambenog kvasca iz sirutke	10
UKUPNO				25

**Vježbe traju 10 sati kontinuirano.*

Zbog tih razloga biti će obavljene prema dogovoru sa studentima.

Tablica 4. Izvedbeni plan nastave-seminari

Nastavna jedinica	datum*	nastavnik	naziv nastavne jedinice	ukupno sati
1	09.12.2009	J. Mrvčić	Proračun sirovina za laboratoritijsku proizvodnju pekarskog kvasca	2
2	14.12.2009	J. Mrvčić	Analitika proizvedenog pekarskog kvasca (proteini, vitamini, mikroelementi)	1
3	16.12.2009	D. Stanzer	Proračun sirovina (melasa, sirutka) za laboratoritijsku proizvodnju prehrambenog kvasca	1
4	21.12.2009	D. Stanzer	Analitika proizvedenog prehrambenog kvasca (proteini, vitamini)	1

PROVJERA ZNANJA: Provjera znanja iz modula PROIZVODNJA I PRIMJENA PEKARSKOG I PREHRAMBENOG KVASCA provest će se iz jednog obaveznog usmenog završnog ispita koji će obuhvatiti znamnje stečeno kroz održana predavanja, vježbi i seminara.

Koordinator modula.

Prof. Vesna Stehlik-Tomas