



VELEUČILIŠTE U KARLOVCU

SYLLABUS KOLEGIJA

Opći podaci o kolegiju

Naziv kolegija:	TEHNOLOGIJA PROIZVODA KAVE I KAVOVINA
Studij pri kojem se izvodi kolegij:	PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA
Nositelj(i) kolegija:	SANDRA ZAVADLAV, dipl. ing., pred.
Suradnik pri kolegiju:	
ECTS bodovi:	4.0
Semestar izvođenja kolegija:	V.
Akadska godina:	2015./2016.
Uvjetni kolegij polaganja ispita:	

Ustrojstvo nastave

Vrsta nastave	Broj sati tjedno:	Broj sati semestralno:	Obveze studenata po vrsti nastave:
Predavanja:		28	Prisustvo na predavanjima – 80%
Vježbe (auditorne):			
Vježbe (laboratorijske):		28	Prisustvo na vježbama– 80%
Seminarska nastava:			
Terenska nastava:		4	Prisustvo na nastavi – 100%
Ostalo:			
UKUPNO:		60	

Ishodi učenja:	<ol style="list-style-type: none">1.definirati pojam kava i kavovina i pronaći odgovarajuće Zakone i Pravilnike2. opisati i definirati pojam kvalitete sirove i pržene kave, te prikazati netto mase3. odabrati tehnologiju prerade kave, prepoznati uređaje i odabrati parametre potrebne za tehnološke operacije u preradi4.objasniti i opisati način proizvodnje i skladištenja instant proizvoda od kave5.navesti fizikalna i kemijska svojstva sirove kave i energetske i prehrambene vrijednosti proizvoda od kave6.definirati pojam kavovina i prikazati osnovne sirovine za njihovu proizvodnju7.razlikovati tehnologiju proizvodnje kavovina od proizvodnje proizvoda od kave te grupirati fiziološka svojstva pojedinih proizvoda
----------------	---

Sadržaj kolegija

Tjedan	Tema:
1.	Povijest kave i kavana. Proizvodnja i potrošnja kave u svijetu
2.	Sirova kava i značajke pojedinih vrsta kava
3.	Proizvodnja sirove kave
4.	Kvaliteta i svojstva sirove kave
5.	Pržena kava, prženje i pržionici
6.	Mljevena kava, mljevenje, mlinovi
7.	Dekofeinizirana kava, dekofeinizacija
8.	Instant proizvodi: vrste i proizvodnja
9.	Fizikalna svojstva i kemijski sastav sirove kave i proizvoda od kave I
10.	Fizikalna svojstva i kemijski sastav sirove kave i proizvoda od kave II
11.	Skladištenje kave i proizvoda od kave, ambalaža i pakiranje
12.	Proizvodi tipa cappuccino, 3 u 1, 2 u 1: proizvodnja i svojstva
13.	Kavovine i osnovne sirovine za proizvodnju kavovina
14.	Proizvodnja kavovina
15.	Fiziološka svojstva proizvoda od kave i kavovina



VELEUČILIŠTE U KARLOVCU

SYLLABUS KOLEGIJA

Literatura

LITERATURA (osnovna / dopunska):

Grupa autora	Coffee: Growing, processing, sustainable production	Wiley - VCH	2	2012.
Freeman, J. i sur.	The Blue Bottle Craft of Coffee: Growing, Roasting, and Drinking, with Recipes	Ten Speed Press		2012.

Praćenje rada studenata i provjera znanja

Uvjeti dobivanja potpisa:	Maksimalno 3 izostanka sa nastave i uspješno završene vježbe.
Uvjeti za izlazak na ispit:	Potpis nositelja kolegija
Faktori koji utječu na formiranje ocjene: (npr. kolokvij, nenajavljeni test, studentski praktični radovi, aktivnost i redovitost studenata i ostalo)	<u>Ocjenski bodovi studenata tijekom nastave:</u> Prisustvo i aktivnost studenta na nastavi - 10 bodova <u>Završni ispit</u> Pismeni ispit - 45 bodova <u>Usmeni ispit</u> - 45 bodova Ukupno 100 bodova
Bodovna skala ocjenjivanja:	Prema Pravilniku o ocjenjivanju Veleučilišta u Karlovcu, članak 9, stavak 5 0-49,9 Nedovoljan (1) (F) 50-59,9 Dovoljan (2) (E) 60-64,9 Dovoljan (2) (D) 65-79,9 Dobar (3) (C) 80-89,9 Vrlo dobar (4) (B) 90-100 Izvrstan (5) (A)

Ispitni rokovi u akad. godini: 2015./2016.

Redoviti ispitni rokovi:	Zimski, ljetni i jesenski ispitni rok sukladno planu ispitnih rokova.
Izvanredni ispitni rokovi:	Prema planu ispitnih rokova Studija.

Kontakt informacije:

1. Nastavnik	SANDRA ZAVADLAV, dipl. ing., pred.
e-mail:	szavadlav@vuka.hr
Vrijeme i mjesto održavanja konzultacija:	Utorkom 9:00-10:00, kabinet 115