

OPĆE INFORMACIJE			
Naziv predmeta	Poznavanje prehrambene robe		
Studijski program	Studij Trgovine		
Status predmeta (O/I)	I		
Semestar	5.		
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	4	
	Broj sati nastave (P+V+S)	2+1+0	
	Vrijeme i mjesto izvođenja nastave	prema rasporedu – VEVU	
	Jezik na kojemu se izvodi kolegij	hrvatski	
Nositelj predmeta	Kabinet	Vrijeme konzultacija	e-mail
prof. dr. sc. Drago Šubarić		nakon nastave prema rasporedu sati i/ili po dogovoru	drago.subaric@ptfos.hr
Suradnici na predmetu	Kabinet	Vrijeme konzultacija	e-mail
doc. dr. sc. Antun Jozinović		nakon nastave prema rasporedu sati i/ili po dogovoru	antun.jozinovic@ptfos.hr
OPIS PREDMETA			
Ciljevi predmeta			
Cilj predmeta je upoznati studente s temeljnim tehnološkim teorijskim i praktičkim spoznajama na temelju kojih će moći voditi robno poslovanje i rukovanje robom u sektoru poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda.			
Uvjeti za upis predmeta			
Nema uvjeta za upis predmeta.			
Očekivani ishodi učenja za predmet			
<p>Nakon uspješno završenog kolegija studenti će moći:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Navesti i opisati svojstva prehrambenih proizvoda. 2. Razlikovati vrste ambalaže i pakiranja robe. 3. Analizirati načine skladištenja i transporta prehrambenih proizvoda. 4. Interpretirati sustav kvalitete prehrambenih proizvoda. 5. Interpretirati ekološku prihvatljivost proizvoda i procesa te održivi razvoj. 6. Predložiti način distribucije pojedine vrste poljoprivredno-prehrambenih proizvoda. 			
Sadržaj predmeta			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Uvodno predavanje. 2. Prehrambeni proizvodi i njihove osobine. 3. Svježi i prerađeni poljoprivredno – prehrambeni proizvodi biljnog i životinjskog podrijetla. 4. Razvoj tehnologije proizvodnje, čuvanja i distribucije prehrambenih proizvoda. 5. Tehnologija proizvodnje i ambalažiranja prehrambenih proizvoda. 6. Prehrambeni proizvodi biljnog podrijetla. 7. Prehrambeni proizvodi životinjskog podrijetla. 8. Pakiranje i skladištenje prehrambenih proizvoda. 9. Transport i rukovanje robom – prehrambenim proizvodima. 			

10. Kvaliteta prehrambenih proizvoda.
 11. Proizvodnja i distribucija hrane i ekosustav.
 12. Uvid i analiza praktičnih slučajeva (posjete proizvođačima i distributerima hrane).

Vrste izvođenja nastave	x	predavanja	x	terenska nastava
	x	vježbe	x	samostalni zadaci
		seminari i radionice		mentorski rad
		obrazovanje na daljinu		praktični rad
		multimedija i mreža	x	konzultacije
		laboratorij		ostalo _____

Način vrednovanja i ocjenjivanja

Oblici praćenja i provjeravanja	usmeno	pismeno	x	usmeno i pismeno
Elementi praćenja i provjeravanja	opterećenje u ECTS		udio (%) u ocjeni	
Pohađanje nastave	0,5		10 %	
Kolokvij 1	1,5		40 %	
Kolokvij 2	1,5		40 %	
Završni ispit (pismeni i/ili usmeni)	0,5		10 %	
Ukupno	4		100 %	

Način oblikovanja konačne ocjene

Pohađanjem nastave student ostvaruje maksimalno 10 bodova.

Tijekom semestra održat će dva kolokvija, a svaki kolokvij nosi po 40 bodova. Za prolaz na kolokvij potrebno je ostvariti minimalno 50% bodova.

Ukoliko je student tijekom semestra položio oba kolokvija te izvršio sve obveze pristupa usmenom završnom ispitu. Završni ispit nosi 10 bodova.

U slučaju da student nije položio kolokvije tijekom semestra pristupa pismenom i usmenom završnom ispitu nakon završetka semestra (u propisanim ispitnim rokovima). Uvjet za izlazak su izvršene obveze.

Student pristupa usmenom dijelu ispita ako je položio pismeni ispit (ostvario minimalno 50% bodova).

Konačna ocjena na temelju svih prethodno gore opisanih elemenata praćenja i vrednovanja te sukladno Pravilniku o ocjenjivanju oblikuje se na sljedeći način:

od 90 do 100 bodova - ocjena 5 (izvrstan)

od 80 do 89,9 bodova - ocjena 4 (vrlo dobar)

od 65 do 79,9 bodova - ocjena 3 (dobar)

od 50 do 64,9 bodova - ocjena 2 (dovoljan)

Ostale informacije relevantne za praćenje rada studenata, vrednovanje i ocjenjivanje

Student ostvaruje pravo na potpis i pravo izlaska na ispit ako ispunjava uvjet dolaznosti na nastavu od 70 %.

Obvezna literatura

1. Andrijanić, I.; Bilen, M.; Lazibat, T.: Poznavanje robe u trgovini, Ekonomski fakultet, Zagreb, 2001.
2. Lovrić, T.; Piližota, V.: Konzerviranje i prerada voća i povrća, Nakladni zavod Globus, Zagreb, 1994.

Dopunska literatura

1. Ignjac, N.: Sustav kvalitete 2000, - velika revizija normi ISO – 9000, Zagreb. 1999.
2. Kovačević, D.: Kemija i tehnologija mesa i ribe, Sveučilište u Osijeku, Osijek, 2001.

Načini praćenja kvalitete

Izvedba predmeta prati se putem anonimne studentske ankete (vrednovanje kvalitete održane nastave).