



1. PREDMET: ŽIVILSKA TEHNOLOGIJA

Šifra: 30-1032

Število kreditnih točk (ECTS): 6,0

Obseg ur: 60; predavanja 15, vaje 30, seminarji: 15

Program: univerzitetni študijski program Kemija

2. VZGOJNOIZOBRAŽEVALNI CILJI

Študent spozna glavne načine pridobivanja, predelave in ohranjanja živil. Spozna območja spreminjanja parametrov, ki najbolj vplivajo na dogajanja v živilih.

3. VSEBINA

Značilnosti živilske industrije. Faktorji kakovosti živil. Faktorji propada živil. Ohranjanje živil. Proizvodnja in predelava posameznih živil. Vplivi na okolje.

4. POVEZANOST Z DRUGIMI PREDMETI

Povezuje in dopolnjuje ali nadgrajuje znanja osnovnih predmetov, zlasti pa predmetov Biotehnologija z biokemijskim inženirstvom ter Kemija in biokemija živil in daje osnove za realno oceno parametrov, ki najbolj vplivajo na dogajanja v živilih.

5. ŠTUDIJSKA LITERATURA

Potter: Food Science, AVI, New York 1986.

6. OBVEZNOSTI ŠTUDENTA

Izpit.

PRIPRAVIL: prof. dr. Anton Perdih

DATUM: /