

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

PROIZVODNJA I PRERADA ORGANSKE HRANE

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

4

5. Status nastavnog predmeta:

Obavezni

6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

7. Ograničenja pristupa:

8. Trajanje / semest(a)r(i):

2

3

9. Sedmični broj kontakt sati i ukupno studentsko radno opterećenje na predmetu:

	Semestar (1)	Semestar (2)	(za dvosemestralne predmete)	Opterećenje: (u satima)
9.1. Predavanja	3	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>		Nastava: 33,75
9.2. Auditorne vježbe	0	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>		Individualni rad: 140,5
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe	0	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>		Ukupno: 174,3

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program :

Prehrambena tehnologija/Agronomija

12. Nosilac nastavnog programa:

Dr. sci. Meho Bašić, red. prof.

13. Ciljevi nastavnog predmeta:

Cilj kursa je usvajanje znanja iz oblasti proizvodnje i prerade organske hrane . Kroz kurs studenti se upoznaju sa principima proizvodnje, prerade, distribucije i ekonomičnosti organske hrane kao i zakonskom regulativom EU i BiH u ovoj oblasti.

14. Ishodi učenja:

Na kraju semestra/kursa uspješni studenti će biti upoznati sa osnovnim principima za proizvodnju preradu i distribuciju organske hrane kao i osposobljeni za korištenje terminologije i komuniciranja u oblasti poznavanja proizvodnje, prerade i distribucije organske hrane. Mogućnost vlastitog razmišljanja o poboljšanju postojećih postupaka u procesima proizvodnje i prerade organske hrane.

15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Uvod u predmet, Organska proizvodnja u svijetu, Organska proizvodnja u Bosni i Hercegovini, Priprema tla i principi đubrenja u organskoj proizvodnji, Organsko voćarstvo, Berba, čuvanje i pakovanje poljoprivrednih proizvoda organskog porijekla, Organsko stočarstvo, Principi GAP sistema u poljoprivrednoj proizvodnji, Prerada organskih proizvoda animalog porijekla, Prerada organskih proizvoda biljnog porijekla, Kontrola i certifikacija organske proizvodnje, Ekonomski aspekti proizvodnje i prerade organske hrane.

16. Metode učenja:

- Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja i raspravu studenata, po potrebi učenje na daljinu.- Terenska nastava/posjete pogonima a za proizvodnju i preradu organske hrane.Konsultacije sa predmetnim nastavnikom.

17. Objašnjenje o provjeri znanja:

Provjera znanja vršit će se putem dva parcijalna testa iz odgovarajućih nastavnih cjelina i to nakon prve polovine semestra (prvi parcijalni test T1) i na kraju semestra (drugi parcijalni test T2). Svaki pojedinačni test nosi 25 bodova. Oba testa polažu svi studenti na predmetu istovremeno, čime je postignuta ujednačenost nivoa znanja koje se testira, kao i uvjeti pod kojima student polaže ispit.

Završni ispit može biti pismeni i/ili usmeni, ovisno o osvojenom broju bodova u predispitnim obavezama.

Na završnom ispitu, studenti koji su osvojili potreban broj bodova, mogu upisati konačnu ocjenu. Studenti koji su položili jedan parcijalni test, na završnom ispitu polažu i drugi preostali (nepoloženi) dio. Studenti koji nisu položili niti jedan parcijalni test, na završnom, odnosno popravnom ili dodatnom popravnom ispitu, polažu cijeli ispit, u kojem su sadržana pitanja oba parcijalna testa).

Studenti koji nisu položili ispit u akademskoj godini, kada prvi puta slušaju predmet, polažu preostale ispitne obaveze po važećim Aktima Univerziteta u Tuzli.

18. Težinski faktor provjere:

Prema odredbama važećeg Zakona o visokom obrazovanju TK, ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova (100) koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza (55) i polaganjem završnog ispita (45):

Obaveze studenata	Bodovi
-Prisustvo i aktivnost na predavanjima	(5)
-Test 1	(25)
-Test 2	(25)
- Ukupno predispitne obaveze	(55)
-Završni ispit	(45)

19. Obavezna literatura:

1. Znaor D. (1996): Ekološka poljoprivreda, Nakladni zavod Globus, Zagreb,
2. Đuro Senčić i sur.(2011): Ekološka zootehnika, Osijek, sveučilišni udžbenik,
3. Veladžić M., Čaklovića F., Fejzić N. (2003): Organska proizvodnja hrane, Sarajevo,
4. Ljubinko Jovanović i sar.(2014): Proizvodnja i menadžment u organskoj proizvodnji, EDUCONS, S. Kamenica,
5. Spasenija Milanović i sar. (2012): Organska prerada, Novi Sad.

20. Dopunska literatura:

21. Internet web reference:

22. U primjeni od akademske godine:

2024/25.

23. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

03.02.2026.
