

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

Tradicionalni biljni proizvodi

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

3

5. Status nastavnog predmeta:

Obavezni

Izborni

6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

nema

7. Ograničenja pristupa:

nema

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

1

6

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	2			Nastava: 33.75
9.2. Auditorne vježbe	0			Individualni rad: 50.33
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe	1			Ukupno: 84.08

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program :

Agronomija

12. Nosilac nastavnog programa:

dr.sc. Amel Selimović, vanr.prof.

13. Ciljevi nastavnog predmeta:

Sticanje specifičnih znanja koja omogućavaju razumijevanje proizvodnje tradicionalnih proizvoda iz različitih biljnih sirovina. Kroz rad u laboratoriji upoznati metode za identifikaciju i analizu kvaliteta tradicionalnih proizvoda i sirovina iz

kojih se dobivaju.

14. Ishodi učenja:

Nakon uspješnog završetka procesa učenja od studenta se očekuje
- da može opisati i analizirati sastav i svojstva tradicionalnih biljnih proizvoda
- da može procijeniti i preispitati načine i uvjete pripreme, prerade i skladištenja tradicionalnih biljnih proizvoda
- da zna zahtjeve i postupak zaštite oznaka originalnosti i geografskog porijekla tradicionalnih biljnih proizvoda

15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Značaj tradicionalnih proizvoda biljnog porijekla, njihov uticaj na razvoj i mjesto u industrijskoj proizvodnji (zemlja/svijet); Važniji tradicionalni proizvodi u svijetu, geografske, klimatske i druge karakteristike područja sa koga potiču, procesi proizvodnje, kao i svojstva kvaliteta (posebno senzornih) tradicionalnih proizvoda u našoj zemlji; Uporedna svojstva kvaliteta tradicionalnih i odgovarajućih industrijskih proizvoda; Neophodni uslovi za izradu bezbijednih proizvoda, prepoznatljivih (tipičnih) svojstva kvaliteta; Poznavanje zahtjeva i postupka zaštite oznaka geografskog porijekla tradicionalnih proizvoda. Isptivanja svojstva kvaliteta (posebno senzornih) tradicionalnih i odgovarajućih industrijskih proizvoda

16. Metode učenja:

Nastava i vježbe se izvode u učionicama, laboratorijama ili na terenu u privrednim ili uslužnim organizacijama (studijske posjete). Izvođenje nastave podrazumijeva i izradu seminarskih radova, konsultacije, praćenje aktivnosti i provjeru stečenih znanja studenata.

17. Objašnjenje o provjeri znanja:

Za kontinuiranu aktivnost i prisutnost na vježbama u toku cijelog semestra student može ostvariti do 10 bodova. U sklopu predispitnih obaveza studenti trebaju izraditi individualni ili grupni seminarski rad koji će obuhvatiti određenu tematiku iz sadržaja nastavnog predmeta. Seminarski rad se u pisanoj formi predaje predmetnom nastavniku na pregled i ocjenu, a zatim se prezentira usmeno. U izradi i prezentaciji grupnog seminarskog rada učestvuju svi studenti grupe, čije učešće se valorizira pojedinačno. Za urađeni i prezentirani seminarski rad student može ostvariti do 30 bodova. Studenti polaganjem pismenog testa mogu ostvariti maksimalno do 30 bodova.

Ako student za predviđene aktivnosti i provjere znanja tokom semestra osvoji broj bodova koji zadovoljava kriterije za prolaznu ocjenu nije obavezan izaći na završni ispit.

Završni ispit je usmeni. Maksimalan broj bodova koji student može ostvariti na završnom ispitu je 30. Kriterij provjere znanja definisan je Pravilima o načinu polaganja ispita i ocjenjivanju studenata na Univerzitetu u Tuzli i Zakonom o Visokom obrazovanju TK.

18. Težinski faktor provjere:

Ocjena na ispitu je zasnovana na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem završnog ispita. Student može ostvariti maksimalno 100 bodova prema sljedećem:

Vježbe: 10 bodova
Seminarski rad: 30 bodova
Test : 30 bodova
Završni ispit: 30 bodova

19. Obavezna literatura:

Jašić M. (2009): Zaštita oznake autohtonih prehrambenih proizvoda. Udruženje za razvoj NERDA Tuzla

20. Dopunska literatura:

Midhat Jašić i ostali: Priručnik za proizvođače tradicionalnih prehrambenih proizvoda
Enver Sarvan, Vahida Šeremet, Rasim Tulumović (2011): Tipični proizvodi u SI BiH–identifikacija i dalji razvoj, Ekeprint, Gradačac.

21. Internet web reference:

<https://fsa.gov.ba/bs/politika-kvaliteta/oblast/geografsko-porijeklo/>
<https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/>

22. U primjeni od akademske godine:

2024/25.

23. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

03.02.2026.
