

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

USLOVI SKLADIŠTENJA POLJOPRIVREDNIH PROIZVODA

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

3. Ciklus studija:

I

4. Bodovna vrijednost ECTS:

5

5. Status nastavnog predmeta:

Obavezni

Izborni

6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

7. Ograničenja pristupa:

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

1

7

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: 99,00
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe	1			Ukupno: 132,75

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program :

Agronomija

12. Nosilac nastavnog programa:

Dr.sci.Ramzija Cvrk, redovni profesor

13. Ciljevi nastavnog predmeta:

Upoznavanje s načelima pravilnog skladištenja uskladištenih proizvoda, štetnicima uskladištenih proizvoda (insekti, grinje, glodavci), načinima suzbijanja skladišnih štetnika i korištenjem pesticida u skladišnim objektima.

14. Ishodi učenja:

- Upoznavanje sa principima pravilnog čuvanja uskladištenih proizvoda, štetočinjama uskladištenih proizvoda (kukci, grinje, glodavci), načinima suzbijanja skladišnih štetočinja, te primjenom pesticida u skladišnim objektima.
- Upoznavanje sa postupcima skaldištenja i vrstama skladišta, prema namjeni.

15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Zadaci skladištenja, skladištenje s obzirom na svrhu čuvanja; Faktori životne sposobnost uskladištenih proizvoda (vlaga i temperatura); Zakonska regulativa vezana za skaldištenje poljoprivrednih proizvoda (definisanje 'kala' i rastura); Skladištenje zrnatih kultura (disanje zrna, samozagrijavanje, prokljivanje, fizikalna svojstva zrnatih proizvoda); Skladištenje uljarica i žitarica. Skladištenja plodastih, gomoljastih i korjenastih kultura; Vrste i tipovi skladišta; Uslovi skaldištenja u kontroliranoj atmosferi (CA,MA); Rukovanje, vanjski i unutarnji transport u toku skladištenja; Štetnici i zaštita od štetnika u toku skaldištenja.

16. Metode učenja:

- Interaktivna predavanja uz korištenje savremene tehnike.
- Konsultacije studenata u grupi i pojedinačno.
- Eksperimentalne /laboratorijske vježbe
- Vježbe u industrijskim pogonima.

17. Objašnjenje o provjeri znanja:

Nakon prve polovine semestra (sedma ili osma sedmica) studenti polažu prvi test (međuispit) koji obuhvata do tada obrađenu tematiku (predavanja i vježbe). Test se sastoji od 20 pitanja vezana uz obrađenu tematiku . Svako pitanje se boduje sa 1 bodom. Na prvom testu student može dobiti min 11 bodova a max 20 bodova.
Nakon završetka semestra studenti polažu drugi test koji obuhvata do tada obrađenu tematiku (predavanja i vježbe). Test se sastoji od 20 pitanja vezana uz obrađenu tematiku . Svako pitanje se boduje sa 1 bodom. Na drugom testu student također može dobiti min 11 bodova a max 20 bodova. Oba testa polažu svi studenti istovremeno.
Završni ispit se polaže usmeno. Pravo izlaska na završni ispit imaju svi studenti koji su završili sve eksperimentalne vježbe i položili završni kolokvijum nakon vježbi, te položili oba pismena testa (međuprovjere). Na završnom usmenom ispitu student može dobiti min 26 bodova, a max 50 bodova.
Studenti koji nisu položili pismene testove (međuprovjere) će imati mogućnost polaganja istih u terminu završnog ispitnog roka , uz uslov da su ispunili predispitne obaveze (završene eksperimentalne vježbe i položen završni kolokvijum , te uredno pohađanje nastave/predavanja).

18. Težinski faktor provjere:

Prema važećem Zakonu o visokom obrazovanju TK, ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza (28-50) i polaganjem završnog ispita (26-50):

Obaveze studenata	Bodovi (min.-max)
-------------------	-------------------

-Prisustvo i aktivnost na predavanjima (3-5)

-Laboratorijske vježbe i završni kolokvij (3-5)

-Test 1 (11-20)

-Test 2 (11-20)

- Ukupno predispitne obaveze (28-50)

-Završni ispit (26-50)

19. Obavezna literatura:

1. Cvrk R: Materijali sa predavanja,
2. Jašić M. (2010): Čuvanje voća i povrća u hladnjačama sa modificirabom atmosferom, Tuzla.
3. Mastilović J. (2011): Savremeni pristup upravljanju skladištem za zrnaste kulture, Univ. u Novom Sadu,Novi Sad.

20. Dopunska literatura:

21. Internet web reference:

<http://www.fao.org/docrep/t0522e/T0522E00>
<http://documents.tips/documents/skladistenje-ratarskih-proizvoda-prirucnik-za-vjezbe.html>

22. U primjeni od akademske godine:

2024/2025

23. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

03.02.2026.
