

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

PROIZVODNJA I PRERADA ORGANSKE HRANE

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

ne popunjavati

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

4

5. Status nastavnog predmeta:

☒ Obavezni ☐ Izborni

6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

Nema

7. Ograničenja pristupa:

Studenti Prehrambene tehnologije II godina

8. Trajanje / semestar:

1

3

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

3

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

0

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program:

Prehrambena tehnologija

12. Odgovorni nastavnik:

Dr.sc.Meho Bašić, vanr.prof.

13. E-mail nastavnika:

meho.basi@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. 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 organske i ekonomičnosti organske hrane kao i zakonskim regulativom EU i BiH u ovoj oblasti.

16. 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.

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Uvod u predmet, Organska proizvodnja u svijetu, Priprema tla i principi đubrenja u organskoj proizvodnji, Organsko ratarstvo, Organsko povrtarstvo, Organsko voćarstvo, Zaštita bilja od bolesti i štetočina u organskoj poljoprivredi, Berba, čuvanje i pakovanje proizvoda organskog porijekla, Osnove stočarstva u organskoj proizvodnji, Organska proizvodnja mlijeka, Organska proizvodnja mesa, Organska proizvodnja meda i pčelinjih proizvoda, Prerada organskih proizvoda animalog porijela, Prerada organskih proizvoda biljnog porijekla, Kontrola i certifikacija organske proizvodnje, Ekonomski aspekti organske poljoprivrede.

18. Metode učenja:

1. Predavanja i
2. Konsultacije.

Predavanje uz korištenje savremenih pomagala: laptopa i projektora. Obaveza studenata je redovno prisustvo predavanjima i aktivno učešće za vrijeme predavanja.

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Pismeno i usmeno. (Pismeni dio ispita se polaže u formi testa).

Provjera znanja se vrši pismeno i usmeno. Pismeni dio ispita je u formi testa sa pismenim odgovorima.

Konačna ocjena se formira na osnovu pokazanog znanja i rezultatima te brojem osvojenih bodova na testu i usmenom dijelu ispita.

Osvojen broj bodova

Ocjena

< 54,00

5

54,00 – 63,00

6

64,00 – 73,00

7

74,00 – 83,00

8

84,00 – 93,00

9

94,00 – 100

10

20. Težinski faktor provjere:

Provjera znanja se vrši pismeno i usmeno. Pismeni dio ispita je u formi testa sa pismenim odgovorima.

Obaveza studenata Maksimalni broj bodova

Urednost pohađanja nastave 5

Testovi tokom kursa 45

Završni ispit 50

U k u p n o 100

21. Osnovna literatura:

- 1.1. Znaor D. (1996): Ekološka poljoprivreda, Nakladni zavod Globus, Zagreb,
2. Đuro Senčić i sur.(2011): Ekološka zootehnika, Osijek, sveučilišni udžbenik,
3. Veladžić M., Čaklovica F., Fejzić N. (2003): Organka proizvodnja hrane, Sarajevo

22. Internet web reference:

--

23. U primjeni od akademske godine:

2015/2016

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

--