

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

Dostignuća u tehnologija voća i povrća

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

3. Ciklus studija:

2

4. Bodovna vrijednost ECTS:

6

5. Status nastavnog predmeta:

Izborni

6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

nema

7. Ograničenja pristupa:

nema

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

1

1

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

| | Semestar (1) | 1 | Semestar (2) | (za dvosemestralne predmete) | Opterećenje: (u satima) |
|--|--------------|---|--------------|------------------------------|----------------------------|
| 9.1. Predavanja | 3 | | | Nastava: | 33,75 |
| 9.2. Auditorne vježbe | 0 | | | Individualni rad: | 119,2 |
| 9.3. Laboratorijske / praktične vježbe | 0 | | | Ukupno: | 153 |
| 9.4. Drugi oblici nastave | 0,8 | | | | |

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program :

Prehrambena Tehnologija/usmjerenje Prehrambeno inženjerstvo

12. Nositelj nastavnog programa:

dr.sc. Amel Selimović, vanr.prof.

13. Ciljevi nastavnog predmeta:

Sticanje znanja o savremenim dostignućima u postupcima prerade, metodama konzerviranja voća i povrća i njihovih prerađevina.

14. Ishodi učenja:

Upoznavanje sa o savremenim dostignućima u postupcima prerade i metodama konzerviranja voća i povrća.

15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Savremena shvatanja o značaju nutritivnih svojstva voća, povrća i prerađevina u prehrani. Autohtone i kultivirane sorte voća i povrća. Tehnologija poslije berbe. Vrste kontrolirane atmosfere. Degradativni procesi u prehrambenom lancu. Dostignuća u postharvest tehnologiji. Proizvodi od voća. Poboľšane metode i metode konzerviranja voća i povrća koje se istražuju. Rješavanje nusproizvoda i otpadnih materijala.

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 predavanjima u toku cijelog semestra student može ostvariti do 10 bodova. Student polaže test nakon odslušanih predavanja. Završni ispit student polaže usmeno u vidu izlaganja seminarskog rada. Ocjena na ispitu je zasnovana na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem obaveza.

18. Težinski faktor provjere:

Student može ostvariti maksimalno 100 bodova prema sljedećem:

Predavanja: 10 bodova

Test: 60 bodova

Završni ispit/seminarski rad: 30 bodova

19. Obavezna literatura:

Jašić M Čuvanje voća i povrća u hladnjačama s kontroliranom atmosferom, PrinCom Tuzla 2010
A.A.Kader (1992):Postharvest technology of Horticultural Crops, Sec. Ed., Univ.of California, Division of Agriculture and Natural Resources.

20. Dopunska literatura:

21. Internet web reference:

<https://postharvest.ucdavis.edu/>

22. U primjeni od akademske godine:

2026/27

23. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

20.04.2026