

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

GLJIVARSTVO

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

ne popunjavati

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 / semestar:

1

7

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

2

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

1

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program:

Agronomija

12. Odgovorni nastavnik:

13. E-mail nastavnika:

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Predmet treba da omogući studentu sticanje znanja o značaju gljiva u ishrani i industrijskom gajenju industrijski značajnih gljiva.

16. Ishodi učenja:

Nakon uspješno položenog kursa student će moći:

- povezati i razlikovati morfološke karakteristike gljiva različitih rodova (vrsta) bitnih za pravilnu determinaciju
- determinirati najopasnije smrtno otrovne vrste gljiva te utvrditi sindrome trovanja,
- primijeniti odgovarajuće tehnike gajenja u industrijskim uslovima
- analizirati kritične momente u tehnološkom procesu

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Pojam, historijski razvoj, značaj; Opšte osobine gljiva dijelovi gljiva, način ishrane, razmnožavanje gljiva, ekonomičnost uzgajanja; Gajenje šampinjona pravljenje komposta, pripremanje micelijuma, pokrivka, plodonošenje i berba, bolesti i štetočine; Gajenje bukovače osobine i ekonomičnost proizvodnje, priprema supstrata, miješanje micelijuma sa supstratom, plodonošenje i berba, bolesti i štetočine, gajenje bukovače na drvetu; Šii-take i Ganoderma, gajenje šii-take na supstratu i oblicama, gajenje gljive ganoderma na supstratu i na oblicama; Gajenje smrčka, baršunaste panjevčice i jablanovače; Gajenje tartufa, judinog uha i zec gljive. Projektovanje Gajilišta; Ekonomičnost proizvodnje.

18. Metode učenja:

- Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja, uz aktivno učešće i raspravu studenata
- Terenske vježbe

19. 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). Pojedinačni test se sastoji od 20 pitanja, a svako pitanje nosi 1 bod. 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. Tokom semestra studentima će biti date odgovarajuće teme za izradu i usmenu prezentaciju seminarskog rada. Maksimalan broj osvojenih bodova za uspješno izrađen i izložen seminarski rad je

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza (minimalno 28 bodova) i polaganjem završnog ispita (minimalno 26 boda), a prema kvalitetu stečenih znanja i vještina, i sadrži minimalno 54 boda, odnosno maksimalno 100 bodova.

20. Težinski faktor provjere:

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem ispita, i utvrđuje se prema slijedećoj skali:

Obaveze studenata Bodovi (min.-max)

- Prisustvo i aktivnost (3-5)
- Seminarski rad (3-5)
- Test 1 (11-20)
- Test 2 (11-20)
- Ukupno predispitne obaveze (28-50)
- Završni ispit (26-50)

21. Osnovna literatura:

1. Maksimović P. (2001): Proizvodnja i korišćenje šampinjona. Agronomski fakultet Čačak.
2. Stamets P. Growing (2000): Gourmet and Medicinal Mushrooms. Ten Speed Press.

22. Internet web reference:

--

23. U primjeni od akademske godine:

2016/17.

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

--