

## SYLLABUS

**1. Puni naziv nastavnog predmeta:**

Tradicionalni biljni proizvodi

**2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:****3. Ciklus studija:****4. Bodovna vrijednost ECTS:****5. Status nastavnog predmeta:** Obavezni  Izborni**6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:**

Nema

**7. Ograničenja pristupa:**

Nema

**8. Trajanje / semestar:****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 / usmjerenje Biljna proizvodnja

**12. Odgovorni nastavnik:****13. E-mail nastavnika:**

**14. Web stranica:**

www.tf.untz.ba

**15. Ciljevi nastavnog predmeta:**

Uvođenje studenta u osnove sirovina biljnog porijekla, njihovim podjelom, načinom uzgoja, skladištenja i rukovanja do prerade u proizvodnji tradicionalnih proizvoda. Sticanje specifičnih znanja koja omogućavaju razumijevanje proizvodnje tradicionalnih proizvoda iz različitih biljnih sirovina. Sticanje znanja o načinu upravljanja procesima proizvodnje tradicionalnih biljnih proizvoda. Kroz rad u laboratoriji upoznati metode za identifikaciju i analizu kvaliteta tradicionalnih biljnih proizvoda i sirovina iz kojih se dobivaju.

**16. 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 geografskog porijekla tradicionalnih biljnih proizvoda

**17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:**

Teorijska nastava:Uvodna razmatranja; Značaj tradicionalnih proizvoda biljnog porijekla, njihov uticaj na razvoj i mjesto u industrijskoj proizvodnji (zemlja/svijet); Važniji tradicionalni proizvodi od biljaka u svijetu; Važniji proizvodi, geografske, klimatske i druge karakteristike područja sa koga potiču, zatim procesi proizvodnje, kao i svojstva kvaliteta (posebno senzornih) tradicionalnih biljnih proizvoda u našoj zemlji; Uporedna svojstva kvaliteta tradicionalnih i odgovarajućih industrijskih biljnih proizvoda; Neophodni uslovi za izradu bezbjednih proizvoda, prepoznatljivih (tipičnih) svojstava kvaliteta; Poznavanje zahtjeva i postupka zaštite oznaka geografskog porijekla tradicionalnih biljnih proizvoda. Praktična nastava : Tokom vježbanja, studenti će vršiti uporedna ispitivanja zahtijevanih (regulativa) i specifičnih (posebno senzornih) svojstava kvaliteta tradicionalnih i odgovarajućih industrijskih proizvoda.

**18. Metode učenja:**

1. Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava
2. eksperimentalne vježbe
3. konsultacije.

**19. Objašnjenje o provjeri znanja:**

Studenti polažu 2 parcijalna testa: prvi polovinom semestra koji obuhvata do tada pređeno gradivo i drugi na kraju semestra sa gradivom koje je preostalo nakon prvog parcijalnog testa. Oba testa polažu svi studenti na predmetu istovremeno čime je postignuta ujednačenost nivoa znanja koje se testira, kao i uslovi pod kojima student polaže ispit. Završni ispit je usmeni. Na završnom ispitu studenti izvlače kartice na kojima je 10 pitanja iz programa nastavnog predmeta obrađenog na predavanjima i vježbama. Svaki tačan odgovor boduje se sa 5 bodova. Završni ispit se može položiti ukoliko student osvoji 26 bodova. Maksimalan broj bodova koji student može ostvariti na usmenom ispitu je 50.

**20. Težinski faktor provjere:**

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem ispita, a prema kvalitetu stečenih znanja i vještina, i sadrži maksimalno 100 bodova, te se utvrđuje prema slijedećoj skali (bodovi):

- Prisutnost na predavanjima 3
- Prisutnost na vježbama 4
- Aktivnost studenta 3
- I parcijalni test 20
- II parcijalni test 20
- Ukupno predispitne obaveze 50
- Završni ispit 26-50

**21. Osnovna literatura:**

Priručnik za proizvođače tradicionalnih prehrambenih proizvoda

Autori : M. Jašić i sur.

2. Enver Sarvan, Vahida Šeremet, Rasim Tulumović (2011): Tipični proizvodi u SI BiH–identifikacija i dalji razvoj, Ekeprint, Gradačac

**22. Internet web reference:****23. U primjeni od akademske godine:**

2016/17.

**24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**