

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

USLOVI SKLADIŠTENJA POLJOPRIVREDNIH PROIZVODA

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

ne popunjavati

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

5

5. Status nastavnog predmeta: Obavezni Izborni**6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:**

-

7. Ograničenja pristupa:

Agronomija

8. Trajanje / semestar:

1

7

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

2

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

2

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program:

Agronomija

12. Odgovorni nastavnik:

Dr.sc.Ramzija Cvrk,docent

13. E-mail nastavnika:

ramzija.cvrk@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Upoznavanje sa principima pravilnog čuvanja uskladištenih proizvoda, štetočinjama uskladištenih proizvoda (kukci, grinje, glodavci), načinima suzbijanja skladišnih štetočinja, te primjenom pesticida u skladišnim objektima.

16. Ishodi učenja:

- Razumjeti faktore koji utiču na životnu sposobnost uskladištenih proizvoda.
- Razlikovati tipove skladišta za skladištenje zrnatog, korjenastog i gomoljastog bilja.
- Razlikovati uslove skladištenja sirovina animalnog porijekla
- Grupisati skladišne štetnike prema štetama koje čine na uskladištenim proizvodima.
- Predložiti načine otkrivanja kukaca u skladištima poljoprivrednih proizvoda.
- Razlikovati preventivne i integralne mjere zaštite uskladištenih poljoprivrednih proizvoda.
- Razumjeti primjenu pesticida u skladišnim objektima.

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Zadaci skladištenja, skladištenje s obzirom na svrhu čuvanja; Faktori životne sposobnost uskladištenih proizvoda (vlaga i temperatura); Zakonska regulativa vezana za skladištenje poljoprivrednih proizvoda (definisane '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 skladištenja u kontroliranoj atmosferi (CA,MA); Rukovanje, vanjski i unutarnji transport u toku skladištenja; Štetnici i zaštita od štetnika u toku skladištenja.

18. Metode učenja:

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

19. 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).

Za ukupno ostvareni uspjeh na ispitu student može dobiti min 54 boda , a max 100 bodova.

20. Težinski faktor provjere:

Obaveze studenata:	Bodovi
Pohađanje i aktivnost na predavanjima:	min 3 - max 5
Laboratorijske vježbe i završni kolokvij:	min 3 - max 5
Pismeni test I (prva provjera) :	min 11- max 20
Pismeni test II (druga provjera):	min 11 - max 20
Završna provjera (pismeno/usmeno):	min 26 - max 50
Napomena: Za svaku od navedenih obaveza student mora imati min 54 % od max navedenih bodova.	

21. Osnovna literatura:

1. Kalinović I. (1997): Skladištenje i tehnologija ratarskih proizvoda; 2. Jašić M.(2010): Čuvanje voća i povrća u hladnjačama s kontroliranom atmosferom; 3. Rozman, V., Liška, A.: Skladištenje ratarskih proizvoda – priručnik za vježbe (web izdanje)

22. Internet web reference:

<http://www.fao.org/docrep/t0522e/T0522E00>

<http://documents.tips/documents/skladistenje-ratarskih-proizvoda-prirucnik-za-vjezbe.html>

23. U primjeni od akademske godine:

2016/2017

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV: