

## SYLLABUS

**1. Puni naziv nastavnog predmeta:**

TRADICIONALNI BILJNI PROIZVODI

**2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:****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

6

**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 / Biljna proizvodnja

**12. Odgovorni nastavnik:**

dr.sci. Amel Selimović, vanr.prof.

**13. E-mail nastavnika:**

amel.selimovic@untz.ba

**14. Web stranica:**

www.tf.untz.ba

**15. Ciljevi nastavnog predmeta:**

Sticanje specifičnih znanja koja omogućavaju razumijevanje proizvodnje tradicionalnih proizvoda iz različitih biljnih sirovina. Kroz rad u laboratoriji upoznati metode za identifikaciju i analizu kvaliteta tradicionalnih 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 originalnosti i geografskog porijekla tradicionalnih biljnih proizvoda

**17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:**

Značaj tradicionalnih proizvoda biljnog porijekla, njihov uticaj na razvoj i mjesto u industrijskoj proizvodnji (zemlja/svijet); Važniji tradicionalni proizvodi u svijetu, geografske, klimatske i druge karakteristike područja sa koga potiču, procesi proizvodnje, kao i svojstva kvaliteta (posebno senzornih) tradicionalnih proizvoda u našoj zemlji; Uporedna svojstva kvaliteta tradicionalnih i odgovarajućih industrijskih proizvoda; Neophodni uslovi za izradu bezbjednih proizvoda, prepoznatljivih (tipičnih) svojstva kvaliteta; Poznavanje zahtjeva i postupka zaštite oznaka geografskog porijekla tradicionalnih proizvoda. Isptivanja svojstva kvaliteta (posebno senzornih) tradicionalnih i odgovarajućih industrijskih proizvoda.

**18. Metode učenja:**

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

**19. Objašnjenje o provjeri znanja:**

Za kontinuiranu aktivnost i prisutnost na vježbama u toku cijelog semestra student može ostvariti do 10 bodova. U sklopu predispitnih obaveza studenti trebaju izraditi individualni ili grupni seminarski rad koji će obuhvatiti određenu tematiku iz sadržaja nastavnog predmeta. Seminarski rad se u pisanoj formi predaje predmetnom nastavniku na pregled i ocjenu, a zatim se prezentira usmeno. U izradi i prezentaciji grupnog seminarskog rada učestvuju svi studenti grupe, čije učešće se valorizira pojedinačno. Za urađeni i prezentirani seminarski rad student može ostvariti do 10 bodova. Studenti polažu test u pismenoj formi na kraju semestra. Student na testu može ostvariti maksimalno do 30 bodova. Pravo izlaska na završni ispit imaju studenti koji su na predispitnim obavezama ostvarili minimalno 28 bodova. Predispitne obaveze obuhvataju vježbe, seminarski i pismeni dio ispita. Završni ispit je usmeni. Završni ispit se može položiti ukoliko student osvoji 26 bodova. Maksimalan broj bodova koji student može ostvariti na završnom ispitu je 50. Da bi student položio predmet mora ostvariti minimalno 54 kumulativna boda.

Vježbe: max 10 bodova

Seminarski rad: max 10 bodova

Test: min 16 - max 30 bodova

Ukupno predispitne obaveze: min 28 - max. 50 bodova

Završni ispit: min. 26 - max. 50 bodova

**20. Težinski faktor provjere:**

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova (max 100 bodova) koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem završnog ispita, te se utvrđuje prema slijedećoj skali (bodovi):

Broj bodova	Konačna ocjena
< 54	Pet (5) F
54-64	Šest (6) E
65-74	Sedam (7) D
75-84	Osam (8) C
85-94	Devet (9) B
95-100	Deset (10) A

**21. Osnovna literatura:**

Midhat Jašić i ostali: Priručnik za proizvođače tradicionalnih prehrambenih proizvoda  
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:****24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**