

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

Proizvodnja i prerada organske hrane

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

Nema

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

4

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

Nema

7. Ograničenja pristupa:

Nema

8. Trajanje / semestar: 1 3**9. Sedmični broj kontakt sati:**

9.1. Predavanja:

3

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

0

10. Fakultet:

Tehnološki

11. Odsjek / Studijski program:

Prehrambena tehnologija i Agronomija

12. Odgovorni nastavnik:

Dr.sci.Meho Bašić, red.prof.

13. E-mail nastavnika:

meho.basic1961@gmail.com

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Cilj kursa je usvajanje znanja iz oblasti proizvodnje i prerade organske hrane . Kroz kurs studenti se upoznaju sa principima proizvodnje, prerade, distribucije i ekonomičnosti organske hrane kao i zakonskom regulativom EU i BiH u ovoj oblasti.

16. Ishodi učenja:

Na kraju semestra/kursa uspješni studenti će biti upoznati sa osnovnim principima za proizvodnju preradu i distribuciju organske hrane kao i osposobljeni za korištenje terminologije i komuniciranja u oblasti poznavanja proizvodnje, prerade i distribucije organske hrane Mogućnost vlastitog razmišljanja o poboljšanju postojećih postupaka u procesima proizvodnje i prerade organske hrane.

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Uvod u predmet, Organska proizvodnja u svijetu, Organska proizvodnja u Bosni i Hercegovini, Priprema tla i principi đubrenja u organskoj proizvodnji, Organsko voćarstvo, Berba, čuvanje i pakovanje poljoprivrednih proizvoda organskog porijekla, Organsko stočarstvo, Principi GAP sistema u poljoprivrednoj proizvodnji, Prerada organskih proizvoda animalog porijela, Prerada organskih proizvoda biljnog porijekla, Kontrola i certifikacija organske proizvodnje, Ekonomski aspekti proizvodnje i prerade organske hrane.

18. Metode učenja:

1. Predavanja i
2. Konsultacije.

Predavanja uz korištenje savremenih pomagala: laptopa i projektora. Obaveza studenata je redovno prisustvo predavanjima i aktivno učešće za vrijeme predavanja.

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Provjera znanja se vrši pismeno i usmeno. Pismeni dio ispita je u formi testa sa pismenim odgovorima. Konačna ocjena se formira na osnovu pokazanog znanja i rezultatima te brojem osvojenih bodova na testu i usmenom dijelu ispita.

Osvojen broj bodova	Ocjena
< 54,00	5
54,00 – 64,00	6
65,00 – 74,00	7
75,00 – 84,00	8
85,00 – 94,00	9
95,00 – 100,0	10

20. Težinski faktor provjere:

Provjera znanja se vrši pismeno i usmeno. Pismeni dio ispita je u formi testa sa pismenim odgovorima.

Obaveza studenata Maksimalni broj bodova

Urednost pohađanja nastave 5

Testovi tokom kursa 45

Završni ispit 50

U k u p n o 100

21. Osnovna literatura:

1. Znaor D. (1996): Ekološka poljoprivreda, Nakladni zavod Globus, Zagreb,
2. Đuro Senčić i sur.(2011): Ekološka zootehnika, Osijek, sveučilišni udžbenik,
3. Veladžić M., Čaklovića F., Fejzić N. (2003): Organska proizvodnja hrane, Sarajevo,
4. Ljubinko Jovanović i sar.(2014): Proizvodnja i menadžment u organskoj proizvodnji, EDUCONS, S. Kamenica,
5. Spasenija Milanović i sar. (2012): Organska prerada, Novi Sad.

22. Internet web reference:

-

23. U primjeni od akademske godine:

2024/25

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

18.09.2024.