

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

Posliježetvena tehnologija

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

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 / 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:

Posliježetvena tehnologija obuhvata tehnike dorade i skladištenja ratarskih proizvoda od prijema materijala pa do njegove otpreme. Posebna programska cjelina su tehnološki postupci konzerviranja proizvoda sušenjem, tipovi sušara. Obradit će se načini skladištenja dorađenih proizvoda, fiziološko - hemijski procesi tokom samog skladištenja te tipovima skladišta i silosa.

16. Ishodi učenja:

Nakon uspješno savladanog predmeta studenti će moći:

- Razumjeti svojstva vode, zraka i zrna za potrebe sušenja i skladištenja,
- Definirati fizikalno-hemijska svojstva ratarskih i ostalih značajnijih kultura tokom dorade i skladištenja,
- Identificirati opremu i uređaje za sušenje i skladištenje,
- Odabrati i primijeniti pravilnu tehnologiju različitih dorada ratarskih proizvoda,
- Rješavati probleme tokom skladištenja

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Svojstva vlažnog zraka koji se koristi u sušenju, promjene stanja hladnog zraka. Fizikalno kemijske osobine zrna i ploda, veličina zrna i ploda, nasipna masa zrna i ploda, laboratorijske analize i uzorkovanje prilikom prijema sirovine. Higroskopna svojstva zrna i ploda, vezane vode u zrnu i plodu, parcijalni tlakovi u zrnu i plodu. Tehnološki postupci konzerviranja materijala sušenjem. Osnove i načini sušenja materijala. Tipovi sušara i njihova podjela, dijelovi sušara, prijenos mase i energije, zaštita okoliša. Postupci dorade ratarskih proizvoda. Ekstrudiranje, tostiranje, uparavanje, ekspaniranje, mikroniziranje. Skladišta i načini skladištenja, vrste skladišta i silosa, gubici tokom skladištenja. Proces i tijekom skladištenja. Fizikalno-hemijske promjene tokom skladištenja s posebnim naglaskom na proces samozagrijavanja i njegovo sprečavanje. Oprema i strojevi za transport u silosima i skladištima.

18. Metode učenja:

1. Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava
2. Laboratorijske i terenske vježbe
3. Seminari
4. 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 30 bodova. Studenti polaganjem pismenog testu mogu ostvariti maksimalno do 30 bodova. Ako student za predviđene aktivnosti i provjere znanja tokom semestra osvoji broj bodova koji zadovoljava kriterije za prolaznu ocjenu nije obavezan izaći na završni ispit.

Završni ispit je usmeni. Maksimalan broj bodova koji student može ostvariti na završnom ispitu je 30. Da bi student položio predmet mora ostvariti minimalno 54 kumulativna boda. Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova (max 100 bodova) 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

20. Težinski faktor provjere:

Ocjena na ispitu je zasnovana na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem završnog ispita. Student može ostvariti maksimalno 100 bodova prema sljedećem:

Vježbe: 10 bodova
 Seminarski rad: 30 bodova
 Test : 30 bodova
 Završni ispit: 30 bodova

21. Osnovna literatura:

Jašić M (2010) Čuvanje voća i povrća u hladnjačama s kontroliranom atmosferom, PrinCom Tuzla

22. Internet web reference:

<http://postharvest.ucdavis.edu/>

23. U primjeni od akademske godine:

2024/25

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

18.09.2024.