IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA PREDMET OSNOVE PRIMARNE PROIZVODNJE HRANE U AKADEMSKOJ 2026/2027. GODINI

Studijski program: NUTRICIONIZAM

Ciklus: I

Semestar: I

Ukupan broj sati: 60

Broj ECTS kredita: 6

Odgovorni nastavnik: Prof. dr Pakeza Drkenda

Učenici u nastavi: Prof. dr. Teofil Gavrić, Doc. Dr Ćerima Zahirović-Sinanović, doc. Osman Musić, (hrana biljnog porijekla) Prof. dr. Muhamed Brka; Prof. dr. Admir Dokso; Prof. dr. Alma Rustempašić (hrana animalnog porijekla)

1. Ciljevi predmeta: Cilj navedenih tematskih cjelina je da studente upozna sa značajem, karakteristikama, metodama proizvodnje i nutritivnim karakteristikamasirovina animalnog i biljnog porijekla u cilju odgovora na različite zahtjeve tržišta u pogledu kvaliteta finalnog proizvoda ili sirovine za daljnju preradu.

2. Nastavne aktivnosti:

A) Obavezne nastavne aktivnosti (prostorije fakulteta – 20 sati)

Predavanja i vježbe: Tematske jedinice prema silabusu predmeta od I do XV sedmice nastave u terminu prema rasporedu nastave – 12 sati

Parcijalni ispit (4 sat)

Prezentacija pisanog rada (4 sat)

B) Preostale nastavne aktivnosti (40 sati)

Individualni rad:

- Pisani rad (25 sati): Računski zadaci za obračunavanje indeksa kvaliteta biljnih i animalnih proizvoda
- Konsultativana nastava sa učesnicima u nastavnom procesu (15 sati)

3. Ishodi učenja:

Po završetku pohađanja i nakon položenog ispita iz predmeta student će posjedovati slijedeća znanja, vještine i kompetencije:

<u>Znanja</u>:

Pravilno objašnjava upotrebu povrtlarskih, ratarskih ivoćarskih proizvoda

- U stanju je tumačiti uticaj ekoloških faktora i tehnologije proizvodnje na kvalitet i nutritivne karakteristike proizvodabiljnog porijekla
- Ispravno identificira i objasni tehnološke zahtjeve u uzgojugoveda, ovaca i peradi
- Odlučuje o metodama uzgoja te osnovnim tehnologijama kojese primjenjuju u govedarstvu, ovčarstvu i peradarstvu

Kompetencije:

- osposobljen za samostalnu upotrebu i preporuku sirovina biljnog porijekla na osnovu poznavanja njihovih nutritivnihkarakteristika
- primjenjuje stečena stanja u daljnjim tehnologijama preradesirovina biljnog porijekla
- praktično primjenjuje stečena zananja o uzgoju goveda, ovaca iperadi u cilju dobivanja željene kvalitete mesa
- rješavati probleme koji se javljaju u govedarskoj, ovčarskojiperadarskoj proizvodnji u domeni proizvodnje tovlejnika
- samostalno raditi na polju uzgoja navedenih vrsta domaćih životinja u pogledu proizvodnje mesa

Vještine:

- identificira proizvode i sirovine biljnog porijekla
- klasira sirovine biljnog porijekla prema hemijskom sastavu i nutritivnim karakteristikama
- na osnovu stečenog znanja i vještina, samostalno ili u timu provodi i vrši kontrolu u procesima proizvodnje

koristiti stečene sposobnosti teorijskog i praktičnog učenja u cilju osmišljavanja smjernica za efikasniju proizvodnju u mesa domaćih životinja.

4. Metode izvođenja nastave:

- Teoretska nastava putem ppt. prezentacija i interaktivna diskusija sa studentima
- Praktična nastava kroz laboratorijske vježbe

5. Metode provjere znanja:

Predmet je podijeljen na 4 cjeline: 1. osnove voćarske proizvodnje 2.osnove povrtne proizvodnje; 3. osnove ratarske proizvodnje; 4. osnove primarne animalne proizvodnje i svaka cjelina se polaže na kraju održane nastave (parcijalni test).

Svaki parcijalni test se boduje sa 20 bodova (ukupno 80 bodova) Preostalih 20 bodova su proporcionalno podijeljeni na svaku tematsku cjelinu (po 5) i student ih ostvaruje kroz prisustvo, laboratorijski rad,pisanii rad ili kolokvij).

Za svaku nastavnu cjelinu student mora ostvariti minimum od 55%bodova da bi upisao prolaznu ocjenu. Ukoliko student poništava ispit iz bilo kojeg dijela na završnom ispitu polaže sve dijelove iz kojeg se modul sastoji.

Obaveze koje student mora ispuniti za potpis:

Za dobijanje potpisa student na nastavi mora biti prisutan najmanje
80%, a u izuzetnim opravdanim situacijama 60%.

6. Pojašnjenje pojedinih kriterija provjere znanja i broja poena:

a) Parcijalni ispiti održavju se po dogovoru nakon svake završene oblasti na predavanjima. Test se sastoji od pitanja koja traže odgovore kojima se objašnjava teoretsko znanje o predmetnoj oblasti, pri čemui mora skupiti 55% bodova za svaku oblast koju polaže.

Četvrti parcijalni ispit student polaže u terminu predviđenom za završne ispite i obuhvata nastavne cjeline koje je student slušao od dvaneste do 15. sedmice nastave kao i sve oblasti na kojima nije predhodno na parcijalnim ispitima prikupio 55% bodova.

bPisani rad/projektni zadatak: studentu će biti ponuđene teme za seminarski odnosno projektni rad sa definisanim terminima za pregled pisane verzije kao i prezentaciju. Maksimalan broj bodova koje student može ostvariti na seminarskom odnosno projektnom radu je 5 za svaku oblast.

c) Završni ispit: U terminima predviđenim za polaganje završnog ispita student može polagati I i/ili II i/ili III, i/ili IV parcijalni ispit.

d) Vanredni studenti mogu pristupiti ispitima u prilagođenim/dogovorenim terminima ili u terminima kada se oni organiziraju za redovne studente istog studijskog programa.

7. Literatura

Obavezna:

Nastavni material.

Uremović, Z. (2004). Govedarstvo, Zagreb, (Odabrana poglavlja); Mioč i sar., (2007). Ovčarstvo, Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb(Odabrana poglavlja);

Tehnologija peradarske proizodnje, Senčić Đ, 2011 Osijek (odabranapoglavlja)

Mratinić E., Đurović D.: Biološke osnove čuvanja voća, Partenon,Beograd (2015

Ilić, Z. et. al,: Fiziologija i tehnologija čuvanja povrća i voća.Kosovska Mitrovica 2007

Vukašinović, Smiljka, Karić, Lutvija, Žnidarčič, D.: Osnovi povrtlarstva, Sarajevo 2005.(1-5;14-25;26-72; 77-98;103-106;147-157)

Lazić, Branka, Marković, V., Đurovka, M., Ilin, Ž.: Povrtarstvo, NoviSad, 2000.(159-178; 197-236; 330-350;394-409)

Gadžo. D., M. Đikić, A, Mijić, 2011: Industrijsko bilje. Izdavač:Univerzitet u Sarajevu.

Kovačević, V., Mirta Rastija, 2014: Žitarice. Izdavač: Poljoprivrednifakultet Osijek

Dopunska:

Philips, C. J. C. (2010).Principles of Cattle Production, CabiPublishing

Pond, K. And Pond W. Introduction to Animal Sciences, John Wileyand sons, Inc.

Žeželj, M. (1989) Tehnologija skladištenja zrna. Naučna knjiga,Beograd.

Ilić, Z., Elazar, F. Čuvanje povrća, 2001

Sarajevo, 13.10.2025.

Odgovorni nastavnik:

Prof.dr Pakeza Drkenda