

**Biotehnički fakultet / Biotehnika / SAVREMENO MASLINARSTVO**

<b>Naziv predmeta:</b>	SAVREMENO MASLINARSTVO			
<b>Šifra predmeta</b>	<b>Status predmeta</b>	<b>Semestar</b>	<b>Broj ECTS kredita</b>	<b>Fond časova (P+V+L)</b>
13085	Izborni	2	8	4+2+0
<b>Studijski programi za koje se organizuje</b>	Biotehnika			
<b>Uslovjenost drugim predmetima</b>	Nema			
<b>Ciljevi izučavanja predmeta</b>	Upoznavanje studenata sa tehnologijama koje se primjenjuju u savremenom gajenju masline, proizvodnji maslinovog ulja i tretmanu sekundarnih proizvoda od prerade masline			
<b>Ishodi učenja</b>	Nakon položenog ispita student treba da: - Poznaje savremene tehnološke procese u gajenju i preradi masline; - Samostalno radi u proizvodnji; - Ospozobljen da analizira rezultate naučnih radova i druge literature; - Unosi inovacije u proces proizvodnje i prerade masline, čuvanja maslinovog ulja; - Iznalazi rješenja za eliminaciju štetnih uticaja odlaganja sekundarnih proizvoda prerade; - Samostalan i istraživačkom radu; - Ospozobljen za prezentaciju rezultata; - Kritički promišlja; - Organizuje timski rad			
<b>Ime i prezime nastavnika i saradnika</b>	Prof.dr Biljana Lazović, Doc. dr Mirjana Adakalić			
<b>Metod nastave i savladanja gradiva</b>	Konsultacije, seminarski rad, istraživanja			
<b>Plan i program rada</b>				
Pripremne nedelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Istorijska gajenja masline, tehnologija gajenja masline u svijetu i kod nas			
I nedjelja, vježbe	Priključivanje materijala i podataka o istoriji i tehnologiji gajenja masline u CG			
II nedjelja, pred.	Botanička pripadnost, biologija i morfologija, rodni potencijal, alternativnost			
II nedjelja, vježbe	Karakterizacija lokalne germplazme - deskriptor			
III nedjelja, pred.	Savremeni zasadi - podizanje, biološke osnove novih sistema gajenja masline			
III nedjelja, vježbe	Karakteristike različitih tehnologija gajenja masline			
IV nedjelja, pred.	Agrotehničke mjeri i načini održavanja savremenih zasada			
IV nedjelja, vježbe	Primjena agrotehničkih mera - obrada, u savremenim zasadima			
V nedjelja, pred.	Značaj navodnjavanja, dubrenja i rezidbe u savremenim zasadima			
V nedjelja, vježbe	Analiza primjera - načini održavanja savremenih zasada			
VI nedjelja, pred.	Sortiment masline, genetički resursi u maslinarstvu			
VI nedjelja, vježbe	Genetička erozija, priključivanje autohtonog genetičkog materijala			
VII nedjelja, pred.	Oplemenjivanje masline, principi i metode			
VII nedjelja, vježbe	Postavljanje ogleda za oplemenjivanje masline			
VIII nedjelja, pred.	Tehnologija razmnožavanja masline			
VIII nedjelja, vježbe	Praktični rad - razmnožavanje reznicama, naključavanje sjemena			
IX nedjelja, pred.	Fiziološke osnove porasta ploda i nakupljanja maslinovog ulja			
IX nedjelja, vježbe	Morfometrija ploda, pačenje nakupljanja ulja u plodu			
X nedjelja, pred.	Berba ploda u intenzivnim zasadima, organizacija i uticaj na kvalitet maslinovog ulja			
X nedjelja, vježbe	Određivanje momenta berbe, određivanje sadržaja ulja u plodu, organizacione pripreme za berbu			
XI nedjelja, pred.	Sistemi za preradu ploda masline, uticaj na kvalitet maslinovog ulja			
XI nedjelja, vježbe	Obilazak uljara, načini prerade masline - karakteristike; Degustacija maslinovog ulja I			
XII nedjelja, pred.	Karakteristike maslinovog ulja, standardi kvaliteta i analize za kontrolu kvaliteta			
XII nedjelja, vježbe	Analiza zakonskih propisa za kvalitet maslinovog ulja; Degustacija maslinovog ulja II			
XIII nedjelja, pred.	Sekundarni proizvodi prerade masline, hemijski sastav i karakteristike			
XIII nedjelja, vježbe	Analiza naučnih radova - karakteristike komine i vegetativne vode			

XIV nedjelja, pred.	Sekundarni proizvodi prerađe masline - biomasa, mogućnosti korišćenja					
XIV nedjelja, vježbe	Obiljazak uljara - rješenja i načini odlaganja sekundarnih proizvoda					
XV nedjelja, pred.	Maslinovo ulje na tržištu, zaštita porijekla; maslinovo ulje i zdravlje, ishrana					
XV nedjelja, vježbe	Klasifikacija i karakterizacija maslinovog ulja, Panel, Degustacija maslinovog ulja III					
<b>Opterećenje studenta</b>	Nedeljno: 8 kredita x 40/30= 10 sati i 40' Struktura: - 4 časa predavanja - 2 čas vježbi - 4 sata i 40' samostalnog rada studenata uključujući vježbe, izradu seminarskog rada, i konsultacije U toku semestra: Nastava i završni ispit: (10 sati i 40 minuta) x 16 = 170 sati i 40 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera) 2 x (10h i 40') = 21 sat i 20 min.Ukupno opterećenje za predmet: 8 x 30 = 240 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom roku (0 do 48 sati) Struktura opterećenja: 170 sati i 40 min. (nastava) + 21sat i 20 min (priprema)+48 sati (dopunski rad)					
<b>Nedjeljno</b>	<b>U toku semestra</b>					
<b>8 kredita x 40/30=10 sati i 40 minuta</b> 4 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 2 vježbi <b>4 sat(a) i 40 minuta</b> samostalnog rada, uključujući i konsultacije	Nastava i završni ispit: <b>10 sati i 40 minuta x 16 =170 sati i 40 minuta</b> Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): <b>10 sati i 40 minuta x 2 =21 sati i 20 minuta</b> Ukupno opterećenje za predmet: <b>8 x 30=240 sati</b> Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) <b>48 sati i 0 minuta</b> Struktura opterećenja: <b>170 sati i 40 minuta (nastava), 21 sati i 20 minuta (priprema), 48 sati i 0 minuta (dopunski rad)</b>					
<b>Obaveze studenta u toku nastave</b>	Obavezne provjere znanja, seminarski radovi, analiza naučnih radova/literature					
<b>Konsultacije</b>	U dogovoru sa studentima					
<b>Literatura</b>	K. Miranović (2006): Maslina, Pobjeda, 1-520, Podgorica; I. Kovačić, S. Perica, (1994): Suvremeno maslinarstvo, Dalmacija papir, 1-114, Split; IOOC (1989): Olive pruning, 1-111, Madrid; Baranco: (2017): El Coltivo del Olivo, Madrid; B. Škarica, I. Žužić, M. Bonifačić (1996): Maslina i maslinovo ulje visoke kakvoće u Hrvatskoj, Tisak; O. Koprivnjak (2006): Djevičansko maslinovo ulje, MIH d.o.o., Poreč; Naučni radovi iz oblasti maslinarstva objavljeni u naučnim bazama.					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje</b>	Test: 20 bodova; - Kolokvijum: (2 x 15) 30 bodova; - Završni ispit: 50 bodova Prelazna ocjena se dobija kada se sakupi najmanje 50 poena Ocjene: A ( $\geq$ 90 do 100 poena); B ( $\geq$ 80 do < 90); C ( $\geq$ 70 do < 80); D ( $\geq$ 60 do < 70); E ( $\geq$ 50 do < 60) F < od 50					
<b>Posebne naznake za predmet</b>						
<b>Napomena</b>						
<b>Ocjena:</b>	F	E	D	C	B	A
<b>Broj poena</b>	manje od 50 poena	više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena	više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena	više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena	više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena	više ili jednako 90 poena