

Biotehnički fakultet / VOĆARSTVO, VINOGRADARSTVO I VINARSTVO / MASLINARSTVO I ULJARSTVO

Uslovljenost drugim predmetima	Nema
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznati studente sa uslovima, osnovnim agro i pomotehničkim mjerama za savremeno gajenje masline; uslovima za proizvodnju kvalitetnog maslinovog ulja, ocjena kvaliteta maslinovog ulja
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof. dr Biljana Lazović, doc. dr Mirjana Adakalić
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbe, terenske vježbe, kolokvijumi i završni ispit
I nedjelja, pred.	Botanička pripadnost i istorija gajenja masline u svijetu i kod nas, Biologija i morfologija
I nedjelja, vježbe	Morfometrija masline: karakteristike stabla, lista i cvasti
II nedjelja, pred.	Sortiment masline, najvažnije sorte koje se gaje u svijetu, Sortiment masline Crne Gore
II nedjelja, vježbe	Morfometrija masline: karakteristike ploda i koštice
III nedjelja, pred.	Ekološki uslovi za uzgoj masline, Rodnost, Zrenje, Specifičnosti razmnožavanja masline
III nedjelja, vježbe	Agronomske i komercijalne karakteristike sorti masline
IV nedjelja, pred.	Podizanje novih zasada, izbor mjesta za sadnju, izbor sorti, sadnja
IV nedjelja, vježbe	Razmnožavanje masline, vegetativno i generativno
V nedjelja, pred.	Održavanje zasada; Berba masline, stonih sorti i sorti za ulje Kolokvijum I
V nedjelja, vježbe	Berba masline, određivanje indeksa zrelosti
VI nedjelja, pred.	Rezidba masline (uzgojni oblici, mladog zasada, u rodu, regenerativna)
VI nedjelja, vježbe	Rezidba masline
VII nedjelja, pred.	Maslinovo ulje kroz istoriju, proizvodnja u svijetu i kod nas; Činioci koji utiču na kvalitet
VII nedjelja, vježbe	Test I
VIII nedjelja, pred.	Uticao sorte na kvalitet maslinovog ulja, zrenje, berba, transport i čuvanje ploda do prerade
VIII nedjelja, vježbe	Degustacija ulja I
IX nedjelja, pred.	Prerada ploda: mljevenje, miješanje, odvajanje faza; različiti sistemi
IX nedjelja, vježbe	Određivanje sadržaja ulja u plodu masline
X nedjelja, pred.	Čuvanje ulja, pakovanje ulja, čišćenje i održavanje postrojenja za preradu
X nedjelja, vježbe	Označavanje kvaliteta maslinovog ulja, pakovanje i etiketiranje
XI nedjelja, pred.	Sekundarni proizvodi prerade masline, Biomasa, Sastav i karakteristike maslinovog ulja
XI nedjelja, vježbe	Degustacija ulja II
XII nedjelja, pred.	Analize i klasifikacija maslinovog ulja, standardi kvaliteta
XII nedjelja, vježbe	Klasifikacija i karakteristike maslinovog ulja
XIII nedjelja, pred.	Hemijske analize maslinovog ulja (čistoća, porijeklo), Senzorske analize maslinovog ulja
XIII nedjelja, vježbe	Test 2
XIV nedjelja, pred.	Marketing, tržište, etiketiranje, zaštita porijekla; Kolokvijum II
XIV nedjelja, vježbe	Degustacija ulja III
XV nedjelja, pred.	Maslinovo ulje i zdravlje, značaj u ishrani
XV nedjelja, vježbe	Obilazak maslinjaka
Obaveze studenta u toku nastave	Studenti su obavezni da pohađaju nastavu i vježbe, rade kolokvijume, testove i završni ispit
Konsultacije	U dogovoru sa studentima
Opterećenje studenta u casovima	
Literatura	K. Miranović (2006): Maslina, Pobjeda, 1-520, Podgorica; I. Kovačić, S. Perica, (1994): Savremeno maslinarstvo, Dalmacija papir, 1-114, Split; IOOC (1989): Olive pruning, 1-111, Madrid; Baranco: (2002): El Cultivo 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
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	- Prisustvo nastavi 5 bodova - Test: (8+7) 15 bodova - Kolokvijum: (2 x 15) 30 bodova - Završni ispit: 50 bodova Ocjena /broj bodova A (≥ 90 do 100 poena); B (≥ 80 do < 90); C (≥ 70 do < 80); D (≥ 60 do < 70); E (≥ 50 do < 60) F < od 50
Posebne naznake za predmet	Predavanja se izvode u učionici i na terenu. Prisustvo vježbama je obavezno za polaganje ispita. Dozvoljena su dva opravdana izostanka sa vježbi.
Napomena	
Ishodi učenja	Nakon položenog ispita student treba da: Poznaje istorijat maslinarstva, rasprostranjenost i značaj masline u svijetu i kod nas; Može da opiše načine gajenja masline i osnovne zahtjeve masline prema uslovima sredine; Može da objasni način podizanja zasada masline i primjenu agrotehničkih mjera, razmnožavanje, rezidbu, specifičnosti berbe; Osposobljen je da koristi deskriptor za opis sortnih osobina, da procijeni stepen zrelosti ploda i odredi momenat berbe; Poznaje faktore koji utiču na kvalitet maslinovog ulja, proces prerade ploda masline; Može da prepozna kvalitetno maslinovo ulje i razlikuje ulje sa negativnom atributom (manom); Poznaje faktore koji utiču i uslove potrebne za čuvanje maslinovog ulja; Poznaje princip formiranja panela i ocjenjivanja kvaliteta maslinovog ulja; Osposobljen je za timski rad, kritičko mišljenje, prezentaciju znanja i evaluaciju nastave.