

Biotehnički fakultet / Biotehnika / PROIZVODNJA BILJA U ZAŠTIĆENOM PROSTORU

Uslovljenost drugim predmetima	Nema
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznati studente sa savremenim trendovima proizvodnje povrća i drugih usjeva u zaštićenom prostoru (plastenici, staklenici i sl.), kao i sa najnovijim istraživanjima u toj oblasti u cilju postizanja održive proizvodnje visoko kvalitetnih proizvoda.
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof.dr Natasa Mirecki
Metod nastave i savladanja gradiva	Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, rade seminarski rad, odrade sve laboratorijske i terenske vježbe i rade oba kolokvijuma.
I nedjelja, pred.	Značaj i perspektive proizvodnje povrća i drugog bilja u zaštićenom prostoru
I nedjelja, vježbe	Rad u biblioteci na prikupljanju naučne literature
II nedjelja, pred.	Sistemi proizvodnje bilja u zaštićenom prostoru i njihov uticaj na kvalitet hrane.
II nedjelja, vježbe	Rad u biblioteci na prikupljanju naučne literature
III nedjelja, pred.	Bezbjednost i sigurnost hrane iz zaštićenog prostora.
III nedjelja, vježbe	Obilazak plasteničke proizvodnje i upoznavanje sa primjenom mjera koje osiguravaju bezbjednost i sigurnost hrane u praksi
IV nedjelja, pred.	IV nedjelja Predavanja Savremena oprema i kontrola agroekoloških uslova u zaštićenom prostoru
IV nedjelja, vježbe	Obilazak plastenika i upoznavanje sa praktičnom primjenom opreme za kontrolu agroekoloških uslova
V nedjelja, pred.	V nedjelja Predavanja Hidroponska proizvodnja
V nedjelja, vježbe	Obilazak plastenika i upoznavanje sa praktičnom primjenom opreme za kontrolu agroekoloških uslova
VI nedjelja, pred.	VI nedjelja Predavanja Pregled naučnih časopisa i druge relevantne literature iz predhodno izučavane oblasti. I kolokvijum
VI nedjelja, vježbe	Priprema izvjestaja sa obilaska terena i izrada preporuka za uapređenje zatečenog stanja
VII nedjelja, pred.	VII nedjelja Predavanja Savremeni trendovi u proizvodnji plodovitog povrća u zaštićenom prostoru i aktuelne teme istraživanja u toj oblasti
VII nedjelja, vježbe	Priprema izvjestaja sa obilaska terena i izrada preporuka za uapređenje zatečenog stanja
VIII nedjelja, pred.	VIII nedjelja Predavanja Savremeni trendovi u proizvodnji lisnatog povrća u zaštićenom prostoru i aktuelne teme istraživanja u toj oblasti
VIII nedjelja, vježbe	Priprema izvjestaja sa obilaska terena i izrada preporuka za uapređenje zatečenog stanja
IX nedjelja, pred.	IX nedjelja Predavanja Savremeni trendovi u proizvodnji korijenastog povrća u zaštićenom prostoru i aktuelne teme istraživanja u toj oblasti
IX nedjelja, vježbe	Praktičan rad u proizvodnji povrća u zaštićenom prostoru
X nedjelja, pred.	Mogućnosti proizvodnje ljekovitog i začinskog bilja u zaštićenom prostoru. Specifičnosti proizvodnje i kvalitet ljekovitog bilja u zavisnosti od kontrolisanih uslova u zaštićenom prostoru
X nedjelja, vježbe	Praktičan rad u proizvodnji povrća u zaštićenom prostoru
XI nedjelja, pred.	Postžetvene tehnologije kao mjera poboljšanja kvaliteta i smanjenja gubitaka usled različitih oštećenja i bacanja povrća iz zaštićenog prostora.
XI nedjelja, vježbe	Obilazak pogona za čuvanje i doradu svježeg povrća
XII nedjelja, pred.	Zahjete savremenih potrošača u pogledu kvaliteta hrane i značaj naučnih dostignuća u pogledu ispunjavanja tih zahtjeva
XII nedjelja, vježbe	Obilazak pogona za otkup svježeg povrća
XIII nedjelja, pred.	Odabrana poglavlja iz proizvodnje bilja u zaštićenom prostoru u skladu sa posebnim interesovanjem (temom doktorskog rada) studenata.
XIII nedjelja, vježbe	Prikupljanje i proučavanje naučne literature koja se odnosi na berbu, čuvanje i skladištenje povrća
XIV nedjelja, pred.	Pregled naučnih časopisa i druge relevantne literature iz predhodno izučavane oblasti.
XIV nedjelja, vježbe	Usmena prezentacija prikupljenih naučnih i stručnih nalaza, a koji se odnose na proučavane teme u okviru kursa
XV nedjelja, pred.	XV nedjelja Predavanja II kolokvijum
XV nedjelja, vježbe	Diskusija o prikupljenim naučnim, stručnim i terenskim nalazima, a koji se odnose na proučavane

	teme u okviru kursa
Obaveze studenta u toku nastave	Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, rade seminarski rad, odrade sve laboratorijske i terenske vježbe i rade oba kolokvijuma.
Konsultacije	Dva sata nedeljno u dogovoru sa studentima
Opterećenje studenta u casovima	Nedeljno: 8 kredita x 40/30 = 10 sati i 40 min Struktura: 4 sata predavanja 2 sata vježbi 4 sata i 40 min. rada studenta (pripreme za vježbe, izrada seminarskog rada) uključujući i konsultacije U toku semestra: Nastava i završni ispit: 10 sati i 40 min x 16 = 170 sati 40 min. Neophodne pripreme prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 2 x 10 sati i 40 min = 21 sat i 20 min Ukupno opterećenje za predmet: 8 x 30 = 240 sati Dopunski rad: za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 - 48 sati Struktura opterećenja: 170 sati 40 min. (nastava) + 21 sat i 20 min. (priprema) + 48 sati (dopunski rad)
Literatura	- FAO: Final Report of the Sub-Regional workshop on "Improving the Quality and Safety of Fresh Fruit and Vegetables: A Practical Approach" for the English-speaking Near East Countries. 20-24 November 2005, Cairo, Egypt. - Pineiro, M., and Luz, B.: Food Safety Programming and Standards. - Group of authors: Safety and quality of fresh fruit and vegetables: A training manual for trainers. UNITED NATIONS New York and Geneva, 2007 - Baze naučnih radova: Agricola, Agris, EBSCO i dr.
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	Aktivnosti i test na vježbama 10 poena Seminarski rad 10 poena Dva kolokvijuma po 20 poena 40 poena Završni ispit 40 poena Prelazna ocjena se dobija ako se kumulativno skupi najmanje 50 poena Ocjena: 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	
Napomena	
Ishodi učenja	- Poznađe savremene sisteme proizvodnje bilja u zaštićenom prostoru - Definiše kvalitet, bezbjednost i sigurnost proizvodnje u zaštićenom prostoru - Sprovodi savremene agrotehničke mjere u cilju poboljšanja kvaliteta proizvoda iz z.p. - Poznađe postžetvene strategije koje doprinose smanjenju gubitaka i bacanja proizvoda iz z.p. - Poznađe zahtjeve savremnih potrošača - Koristi savremene naučne i stručne literaturne izvore podataka