

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

Naziv predmeta:	MASLINARSTVO I ULJARSTVO			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
12332	Obavezan	1	5	3+0+1
Studijski programi za koje se organizuje	VOĆARSTVO, VINOGRADARSTVO i VINARSTVO			
Uslovljeno 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			
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; O sposobljen 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.			
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			
Plan i program rada				
Pripremne nedelje	Priprema i upis semestra			
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	Agronomске 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.	Uticaj 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					
Opterećenje studenta						
Nedjeljno	U toku semestra					
5 kredita x 40/30=6 sati i 40 minuta 3 sat(a) teorijskog predavanja 1 sat(a) praktičnog predavanja 0 vježbi 2 sat(a) i 40 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije	Nastava i završni ispit: 6 sati i 40 minuta x 16 =106 sati i 40 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 6 sati i 40 minuta x 2 =13 sati i 20 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 5 x 30=150 sati 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) 30 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 106 sati i 40 minuta (nastava), 13 sati i 20 minuta (priprema), 30 sati i 0 minuta (dopunski rad)					
Obaveze studenta u toku nastave	Studenti su obavezni da pohađaju nastavu i vježbe, rade kolokvijume, testove i završni ispit					
Konsultacije	U dogovoru sa studentima					
Literatura	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: (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 obvezno za polaganje ispita. Dozvoljena su dva opravdana izostanka sa vježbi.					
Napomena						
Ocjena:	F	E	D	C	B	A
Broj poena	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