

UNIVERZITET U SARAJEVU - POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENI FAKULTET

PREGLED LITERATURE ZA NASTAVNE PREDMETE II CIKLUSA STUDIRANJA U AKADEMSKOJ 2022/2023. GODINI

NASTAVNI PREDMET	LITERATURA
ODSJEK: PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE	
STUDIJSKI PROGRAM: TEHNOLOGIJA PROIZVODA BILJNOG PORIJEKLA	
II godina studija	
III semestar	

Analiza poslovanja

Osnovna:

Bajramović, S. (2017): Nastavni materijal (neautorizovana predavanja).

Žager, Katarina, Žager, L., (1999): Analiza financijskih izvještaja, Masmedija, Zagreb.

Dopunska:

Kay, R.D., Edwards, W.M., Duffy, A.P. (2004): Farm Management, Fifth Edition, WCB McGraw-Hill, Boston. (poglavlja: Income statement, Balance sheet, Farm business analysis, ukupno 40 str.)

Menadžerski sistemi osiguranja kvaliteta

Osnovna:

Aleksandra Nikolić (2021): Nastavni materijal „Sistemi osiguranja kvaliteta“, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, UNSA, Sarajevo, BiH

Krešimir Buntak et al. (2021): Kvaliteta i sustavi upravljanja kvalitetom, Sveučilište u Zagrebu, Hrvatska (dostupno na: <https://hgk.hr/documents/sveucilisni-prirucnik-kvaliteta-i-sustavi-upravljanja-kvalitetom618e70fc7168b.pdf>)

Dragana Grubišić edt. (2022): Operacijski menadžment, Sveučilište u Osijeku, Sveučilište u Rijeci, Sveučilište u Splitu, Sveučilište u Zagrebu, Osjek, Rijeka, Split, Zagreb, Hrvatska (dostupno na: https://www.efri.uniri.hr/upload/knjiznica/E%20izdanja/Operacijski_menadzment_2022.pdf)

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Aleksandra Nikolić (2008): Nastavni materijal predmeta „Upravljanje kvalitetom“, TEMPUS 40 035 BEFIT, Sarajevo, BiH.

Sorak, M, Olga Belloso, Aleksandra Nikolić, Slavica Grujić (2003): “Upravljanje sistemom kvaliteta korak naprijed za prehrambenu industriju”, Tehnološki fakultet, Banja Luka, BiH

Dopunska:

Pochtrager, S., S. Grossaur (2008): Food quality management, TEMPUS 40 035 BEFIT, Sarajevo (cca 20).

Luning, P.A., W.J. Marcelis, W.M.F. Jongen (2002): Food quality management – a techno-managerial approach, Wageningen Pers. – (str 5 – 22, 201-223, 261-303).

Osnovna:

Predavanja, ppt-prezentacije nastavnika.

Spaho, N., Đukić-Ratković, D. (2018): Proizvodnja voćnih rakija. U: Nikičević, N., Spaho, N., Đukić-Ratković, D., Popović, B., Urošević, I., Proizvodnja voćnih rakija vrhunskog kvaliteta, drugo dopunjeno izdanje, pp.401-433.

Nermina Spaho (2017). Distillation Techniques in the Fruit Spirits Production, Distillation - Innovative Applications and Modeling, Dr.

Marisa Mendes (Ed.), InTech, str. 129-153.

Available from: <https://www.intechopen.com/books/distillation-innovativeapplications-and-modeling/distillation-techniques-in-the-fruit-spiritsproduction>

Dopunska:

Distilled Spirits (2008). Edited by Bryce, J.H., Piggot, J.R., Stewart, G.G. Nottingham University Press.295-343.

Destilisana alkoholna pića

Fermentisana alkoholna pića

Osnovna:

Blesić, M. 2016. Tehnologija vina. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo. Str: 15-24; 35-55; 66-99; 105-120; 169180; 211; 222-250; 281-294; 349-353; 365-374; 418-423; 453-464; 479499; 561-602.

Šakić N., Blesić M. Osnovi tehnologije slada i piva. Poljoprivrednoprehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo. Str. 28-55; 113148. (dostupno u biblioteci Fakulteta).

Marić, V. 2009. Tehnologija piva. Veleučilište u Karlovcu, Karlovac. Str.19-26; 31-74; 123-210; 227-249. (dostupno kao kopirani izvodi iz knjige kod nastavnika).

Leskošek-Čukalović I. 2002. Tehnologija piva. 1 deo: Slad i nesladovane sirovine. Poljoprivredni fakultet Beograd. Str. 233-257. (dostupno kao kopirani izvod iz knjige kod nastavnika).

Anonymous. 1985. Analitika EBC III i mikrobiološka analitika EBC. Poslovna zajednica industrije piva i slada Jugoslavije, Beograd. str. 33-36; 209-212. (dostupno kao kopirani izvodi kod nastavnika).

Anonymous (1993). MEBAK –Metodi analize u pivarstvu, knjiga 2. Poslovna zajednica industrije slada i piva, Beograd. Str.75 – 78; 81-83; 8889; 90-91; 94-95. (dostupno kao kopirani izvodi kod nastavnika).

Dopunska:

Jackson S.R. 2014. Wine Science – Principles, Practice, Perception. Elsevier – Academic Press, San Diego, CA, USA.

Ribéreau-Gayon, P., D. Dubourdieu, B. Donèche, A. Lonvaud. 2006. Handbook of Enology. Vol. 1. The Microbiology of Wine and Vinifications (2nd ed.). John Wiley & Sons Ltd., Chichester, UK.

Ribéreau-Gayon, P., D. Dubourdieu, B. Donèche, A. Lonvaud. 2006. Handbook of Enology. Vol. 1. The Microbiology of Wine and Vinifications (2nd ed.). John Wiley & Sons Ltd., Chichester, UK.

Boulton R.B., Singleton V.L., Bisson L.F., Kunkee R.E. 1999. Principles and Practices of Winemaking, Springer Science+Business Media. New York, NY, USA.

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Tehnologija ugljikohidrata

Osnovna:

Bešlagić, Seniha (1999): Tehnologija prerade žita, skroba i šećera, IP "Svjetlost" d.d. Sarajevo, str. 245-381.

Dopunska:

Nastavni materijal.

Razvoj novog proizvoda u prehrambenoj industriji

Osnovna:

Predavanja, ppt-prezentacije nastavnika

Dopunska:

Dostupni članci, izvještaji i ostali materijali koji se odnose na izučavane nastavne cjeline.

Beckley J.H et al. (2007): Accelerating New Food Product Design and Development. Blackwell Publishing.

Moskowitz, H.R., Beckley, J.H., Resurreccion, A.V.A. (2006) Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development. Blackwell Publishing.

Frewer, L. Trijep, H. (2007): Understanding consumer of food products, Woodhead Publishing, str.153-175.

Komninos, I., Milossis, D., Komninos, N. (2013) Product Life Cycle

Management A Guide to New Product Development, individual Cooperation Project INTERREG IIIC - NPD-NET.

Bezalkoholna pića

Osnovna:

Akagić A., Spaho N., Omanović H., Semić A., Hušidić R. (2017):

Tehnologija sokova i nektara (uredile Akagić A., Spaho N.). Sarajevo. Bosna i Hercegovina. ISBN 978-9958-597-62-6. COBISS.BH-ID 24162310. (str.13- 385) .

Oras, A. (2022): Nastavni materijal. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerzitet u Sarajevu. Sarajevo, BiH.

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Dopunska:

Akagić A., Vranac A. (2017): Svojstva voća za proizvodnju sokova.

Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Sarajevo.

Bosna i Hercegovina, ISBN 978-9958-597-52-2. COBISS.BH-ID 23821062.

Ashurst P.R. (2005): Chemistry and Technology of Soft Drinks and Fruit Juices, Blackwell

Publishing Ltd.

STUDIJSKI PROGRAM: TEHNOLOGIJA PROIZVODA ANIMALNOG PORIJEKLA**I godina studija****I semestar**

Metode naučnog rada

Osnovna:

Sarić, M.R. (1989): Opći principi naučnog rada. Naučna knjiga. Beograd. Str. 7-148.

Dizdar, S., Turčilo, L., Rašidović, B.E., Hajdarpašić, L. (2012): Informacijska pismenost – smjernice za razvoj inovativnih mrežnih modula. Štamparija Fojnica d.o.o. Fojnica

Dopunska:

Kukić, S. (2006); Metodologija društvenih znanosti. Ekonomski fakultet Sveučilišta u Mostaru. Mostar. Str. 15-135.

Eksperimentalna statistika

Osnovna:

R. Mead, R.N. Curnow, A.M. Hasted, Statistical methods in agriculture and experimental biology, Second edition, Springer, 1993.

D.C. Montgomery, Design and Analysis of Experiment, JohnWiley&Sons, 2001.

B. Mutevelić, E.Nikolić Đorić, Statistika, Univerzitet u Novom Sadu, Poljoprivredni fakultet, 2018.

J. Stanković, N.R. Ralević I. Ljubanović-Ralević, Statistika sa primjenom u poljoprivredi, Mladost

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Biro, Beograd, 2012.
I. Šošić, Zbirka zadataka iz statistike, Mikrorad i Ekonomski fakultet, Zagreb, 1998.
Dopunska:
B. Petz, Statistika za nematematičare, Školska knjiga, Zagreb
M. Silver, Business statistics, Mc Graw-Hill, 1997.

Hemija hrane

Osnovna:
Velagić-Habul Esma (2010): Hemija hrane. Univerzitet u Sarajevu.
Dopunska:
Damodaran, S., Parkin, K.L., O.R.Fennema (2008): Fennema's Food Chemistry. Fourth edition. CRC (cca 200 str).
Belitz, H,D; W.Grosch, P. Schieberle (2003): Food Chemistry. Springer.(cca 150 strana).

Mikrobiologija namirnica

Osnovna:
Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu, Službeni glasnik BiH iz 12.03.2013. godine; Br.11-Str.31.
Mikrobiologija hrane-Mr Mersiha Alkić-Subašić, neautorizovana predavanja, 2015.
Ray, B. i Bhunia, A. (2008) Fundamental Food Microbiology, CRC Press.
Jay M. James i sar.(2005) Modern Food Microbiology. Springer.

Osnovi genetike i genetičkog inženjerstva

Osnovna:
Pojskić L. Ed. (2014): Uvod u genetičko inženjerstvo i biotehnologiju. 2 izdanje. Institut za genetičko inženjerstvo i biotehnologiju, Sarajevo.
Službena stranica Agencije za sigurnost hrane – propisi koji se odnose na GMO
<http://www.fsa.gov.ba/fsa/bs/propisi-i-javne-konsultacije/propisi-o-hrani>
Materijali sa predavanja (prezentacije i skripta).

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Dopunska:

Registar dozvoljenih GMO u EU / EU Register of authorized GMO

https://ec.europa.eu/food/plant/gmo/eu_register_en

BioTrack baza proizvoda OECD / OECD BioTrack Product Database

<https://biotrackproductdatabase.oecd.org/>

Službena stranica Agencije za sigurnost hrane – propisi koji se odnose na GMO

<http://www.fsa.gov.ba/fsa/bs/propisi-i-javne-konsultacije/propisi-o-hrani>

Prehrambeno inženjerstvo

Osnovna:

Nastavni materijali – printane prezentacije i word dokumenti.

SveSka sa teoretskim i praktičnim bilješkama, grafičkim prikazima, formulama i zadacima – obavezna (svaki student je obavezan da posjeduje svesku tokom nastave).

Lelas V. (2006): Prehrambeno tehnološko inženjerstvu. Golden marketing, Tehnička knjiga Zagreb.

Dopunska:

R.P. Singh, D.R. Heldman: Introduction to Food Engineering, Academic Press, San Diego (2001).

Ibarz A., Barbosa-Canovas G.V. (2002): Unit operations in food engineering, CRC press.

Fellows (2000) Food processing technology – principles and practice, CRC press.

Senzorna analiza

Osnovna:

Bijeljac S., Toroman A. (2008): Senzorna analiza (neautorizovana predavanja).

Bijeljac S., Toroman A. (2007): Senzorna analiza (praktikum za vježbe).

Dopunska:

Radovanović R., Popov-Raljić Jovanka (2001): Senzorna analiza prehrambenih proizvoda, Beograd-Novi Sad.

ISO i BAS ISO standardi za senzornu analizu.

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA****II semestar**

Fermentisani mliječni napici

Osnovna:

Sarić, Z. (2012): Klasifikacija fermentiranih mliječnih napitaka i osnovi hemije i fizike mlijeka. Neautorizovana predavanja. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo (17 strana).

Sarić, Z. (2012): Proizvodnja fermentiranih mliječnih napitaka. Neautorizovana predavanja. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo (16 strana).

Sarić, Z. (2012): Starter kulture. Neautorizovana predavanja. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo (5 strana).

Tratnik, Ljubica (1998): Mlijeko – tehnologija, biokemija i mikrobiologija, Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb (cca 55 strana).

Dozet, Natalija, Stanišić, M., Bijeljac, Sonja (1985): Praktikum iz mljekarstva (skripta). III dopunjeno izdanje, Poljoprivredni fakultet, Sarajevo (cca. 50 strana).

Dopunska:

Miletić, Silvija (1994): Mlijeko i mliječni proizvodi, Hrvatsko mljekarsko društvo, Zagreb.

Samaržija, Dubravka (2015): Fermentirana mlijeka. Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb.

Petričić A. (1984): Konzumno i fermentisano mlijeko. Udruženje mljekarskih radnika SRH, Zagreb.

Fizičko-hemijske instrumentalne metode

Osnovna:

E. Omanović-Miklićanin et al. (2016) Fizičko-hemijske instrumentalne metode u analizi hrane i vode.

Biohemija hrane

Osnovna:

Bioaktivne komponente hrane, praktikum (2017). Mirjana Pešić, Aleksandar Kostić, Miroljub Barać. Izdavač: Poljoprivredni fakultet u Zemunu. Univerzitet u Beogradu.

Food Biochemistry & Food Processing (2006). Edited by: Y H Hui. Blackwell Publishing.

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Functional foods /Biochemical & Processing Aspects (1998). Edited by G.Mazza «Technomic» Publication.

Dopunska:

Food safety: Contaminants and Toxins (2003). Editor: J P F D’Mello. CABL Publishing.

Rodney Boyer (2000): Modern Experimental Biochemistry (Third Edition). Addison Wesley Longman.

Tehnologija animalnih masti i ulja

Osnovna:

Čorbo, S. (2008): Tehnologija ulja i masti. Univerzitetski udžbenik. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo. Str. 7-37; 88-93; 191-205; 233-240. (studentima dostupno u pdf).

Omanović, H., Brka, M., Škaljić, S., Čorbo, S., Sarić, Z., Muratović, S. (2018): Osnovi animalne proizvodnje –preživari. Federalno ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva, Sarajevo. Str. 235-257. (studentima dostupno u pdf).

Dopunska:

Čorbo, S., Vujasinović, V. (2015): Namjenske masti i margarin. Univerzitet u Sarajevu Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo. Str. 31-99.

Tehnologija proizvoda od usitnjenog mesa

Osnovna:

Operta, S. 2022. Proizvodi od mesa, ribe i jaja (odabrana poglavlja). Izdavač: Print Studio „Student line“. Fakultetski udžbenik dostupan u biblioteci fakulteta.

Operta, S. 2022. Priručnik za praktičnu nastavu – Interna skripta.

Dopunska:

Važeći pravilnici vezani za meso i proizvode od mesa

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Pčelarstvo i pčelinji proizvodi

Osnovna:

Biber, L. (2017): Tehnologija pčelinjih proizvoda – interna skripta, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerzitet u Sarajevu.

Mujić, I., Alibabić, V., Travljanin, D. (2014): Prerada meda i drugih pčelinjih proizvoda (med, pelud, propolis, matična mliječ, vosak i pčelinji otrov). Prof. dr. sci. Ibrahim Mujić, Rijeka.

Dopunska:

Plavša, N., Nedić, N. 2015. Praktikum iz pčelarstva, Poljoprivredni fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu.

National Honey Board. www.nhb.org.

Ćerimagić, H. 1987. Pčelarstvo. NIP „Zadrugar“, Sarajevo.

Toksikologija hrane

Osnovna:

N. Đulančić, M. Alkić-Subašić (2019): Rezidue i kontaminanti u hrani. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo.

Dopunska:

N. Đulančić (2016): Interna skripta iz Toksikologije hrane, pp 1-28.

Tehnologija konditorskih proizvoda

Osnovna:

Miličević D., Oručević-Žuljević S., Ademović Z. (2015): Od kakao zrna do čokolade. Univerzitet u Tuzli. BiH.

Bešlagić Seniha (2005): Tehnologija konditorskih proizvoda. Svjetlost Sarajevo.

Dopunska:

Gavrilović, M. (2011): Tehnologija konditorskih proizvoda. MLINPEK ZAVOD. Novi Sad, Srbija.

Žuljević, S. O., Akagić, A., 2021, 'Flour-Based Confectionery as Functional Food', in M. S. Arshad, M. H. Ahmad (eds.), Functional Foods - Phytochemicals and Health Promoting Potential, IntechOpen, London. 10.5772/intechopen.95876

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Đaković, Lj. (1997): Pšenično brašno, Zavod za tehnologiju žita i brašna, Tehnološki fakultet, Novi Sad.

Tehnologija biljnih ulja i masti

Osnovna:

Čorbo, S., Vujasinović, V (2015): Namjenske masti i margarin. Univerzitet u Sarajevu Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo. Str.31-112; 11-34; 117-177.(studentima dostupno u pdf).

Čorbo,S (2008): Tehnologija ulja i masti. Univerzitetski udžbenik. Poljoprivredno -prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Str.11-34.

Prerada i kvalitet hladno prešanih biljnih ulja

Osnovna:

Čorbo,S (2008): Tehnologija ulja i masti. Univerzitetski udžbenik. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo.

Čivić, H., Muminović, Š., Karić, L., Drkenda, L., Čorbo, S., Avdić,J., Škaljić,S. (2017): Osnove biljne proizvodnje. Federalno ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva, Sarajevo.

Rade, D., Mokrovčak, Ž., Štrucelj, D. (2001): Prirucnik za vježbe iz kemije i tehnologije lipida, Durieux. (studentima dostupno u pdf).

Tehnologija smrznutih deserata

Osnovna:

Sarić, Z. (2012): Uvod u smrznute deserte i osnovi hemije i fizike mlijeka. Neautorizovana predavanja. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo (18 strana).

Sarić, Z. (2012): Tehnologija smrznutih deserata. Neautorizovana predavanja. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo (15 strana).

Tratnik, Ljubica, Božanić, Rajka (2012): Mlijeko i mliječni proizvodi, Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb (cca 30 strana).

Dozet, Natalija, Stanišić, M., Bijeljac, Sonja (1985): Praktikum iz mljekarstva (skripta). III dopunjeno izdanje, Poljoprivredni fakultet, Sarajevo (cca. 50 strana).

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Dopunska:

Miletić, Silvija (1994): Mlijeko i mliječni proizvodi, Hrvatsko mljekarsko društvo, Zagreb.

Tomić, Tanja, Jovanović, Snežana, Maćej, O. (2008): Definisanje tehnoloških parametara proizvodnje prebiotskog sladoleda sa dodatkom prehrambenih vlakana. Simpozijum „Mleko i proizvodi od mleka“, Zbornik radova, Tara.

Tomić, Tanja, Jovanović, Snežana, Maćej, O. (2004): Trendovi u proizvodnji sladoleda. Simpozijum „Mleko i proizvodi od mleka“, Zbornik radova, Zlatibor.

II godina studija**III semestar**

Analiza poslovanja

Osnovna:

Bajramović, S. (2017): Nastavni materijal (neautorizovana predavanja).

Žager, Katarina, Žager, L., (1999): Analiza finansijskih izvještaja, Masmedija, Zagreb.

Dopunska:

Kay, R.D., Edwards, W.M., Duffy, A.P. (2004): Farm Management, Fifth Edition, WCB McGraw-Hill, Boston. (poglavlja: Income statement, Balance sheet, Farm business analysis, ukupno 40 str.)

Menadžerski sistemi osiguranja kvaliteta

Osnovna:

Aleksandra Nikolić (2021): Nastavni materijal „Sistemi osiguranja kvaliteta“, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, UNSA, Sarajevo, BiH

Krešimir Buntak et al. (2021): Kvaliteta i sustavi upravljanja kvalitetom, Sveučilište u Zagrebu, Hrvatska (dostupno na: <https://hgk.hr/documents/sveucilisni-prirucnik-kvaliteta-i-sustavi-upravljanja-kvalitetom618e70fc7168b.pdf>)

Dragana Grubišić edt. (2022): Operacijski menadžment, Sveučilište u Osijeku, Sveučilište u Rijeci, Sveučilište u Splitu, Sveučilište u Zagrebu, Osjek, Rijeka, Split, Zagreb, Hrvatska (dostupno na: https://www.efri.uniri.hr/upload/knjiznica/E%20izdanja/Operacijski_menadzment_2022.pdf)

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Aleksandra Nikolić (2008): Nastavni materijal predmeta „Upravljanje kvalitetom“, TEMPUS 40 035 BEFIT, Sarajevo, BiH.

Sorak, M, Olga Belloso, Aleksandra Nikolić, Slavica Grujić (2003): “Upravljanje sistemom kvaliteta korak naprijed za prehrambenu industriju”, Tehnološki fakultet, Banja Luka, BiH

Dopunska:

Pochtrager, S., S. Grossaur (2008): Food quality management, TEMPUS 40 035 BEFIT, Sarajevo (cca 20).

Luning, P.A., W.J. Marcelis, W.M.F. Jongen (2002): Food quality management – a techno-managerial approach, Wageningen Pers. – (str 5 – 22, 201-223, 261-303).

Osnovna:

Sarić, Z. (2012): Sastav i fizičke osobine mlijeka. Klasifikacija sireva. Neautorizovana predavanja. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo (16 strana).

Sarić, Z., Bijeljac, Sonja (2003): Sirarstvo. Neautorizovana predavanja. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo (71 strana).

Bijeljac, Sonja, Sarić, Z. (2005): Autohtoni mliječni proizvodi uz osnove sirarstva. Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Sarajevu (71 strana).

Sirarstvo

Dozet, Natalija, Stanišić, M., Bijeljac, Sonja (1985): Praktikum iz mljekarstva (skripta). III dopunjeno izdanje, Poljoprivredni fakultet, Sarajevo (cca. 50 strana).

Dopunska:

Miletić, Silvija (1994): Mlijeko i mliječni proizvodi, Hrvatsko mljekarsko društvo, Zagreb

Havranek, Jasmina, Kalit, S., Antunac, N., Samaržija, Dubravka (2014): Sirarstvo. Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb.

Tratnik, Ljubica (1998): Mlijeko – tehnologija, biokemija i mikrobiologija, Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb.

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Tehnologija suhomesnatih proizvoda

Osnovna:

Ganić A. (2021): Tradicionalni mesni proizvodi visočkog kraja; Univerzitet u Sarajevu

Joksimović J. (1978): Tehnologija suhomesnatih proizvoda. Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Beogradu. (1-5, 32-109, 121-137, 229-339, 356385)Σ 237 str.

Toldrá F. (2002): Dry-cured meat products. Food & nutrition press, inc. Trumbull, Connecticut USA. (113-122, 135-143)Σ 17 str.

Dopunska:

Ganić A. (2022): Tehnologija mesa, ribe i jaja-metode određivanja; Univerzitet u Sarajevu

Vuković I. (2012): Osnove tehnologije mesa, Veterinarska komora Srbije,

Upravljanje projektnim ciklusom

Osnovna:

Ognjenović, Dragana (2007): Modul "Upravljanje projektnim ciklusom" TEMPUS 19027 BASIC, Sarajevo, <http://www.agroedu.net/basic/index.htm>.

Ognjenović, Dragana (2019): Neautorizovani nastavni materijal, ppt.

Dopunska:

European Commission, Aid Delivery methods, Volume 1: Project Cycle management Guidelines, 2004.

Dostignuća u tehnologiji gotove hrane

Osnovna:

Nastavni materijali sa predavanja i vježbi – printane prezentacije i word dokumenti .

Sveska sa bilješkama i zadacima - obavezna .

Kostić S. (1998): Praktikum iz tehnologije gotove hrane, Mladost biro, Beograd Zemun .

Dopunska:

Oluški V. (1988): Tehnologija gotovih jela, Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet.

Gugušević-Đaković M. (1989): Industrijska proizvodnja gotove hrane, Naučna knjiga Beograd.

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Lucas E Rooney L. (2002): Snack food processing. CRC press.
Schubert H., Regier M (2005): The Microwave Processing of Food, CRC Press.
Aktuelni naučni i stručni radovi koji prate trendove u tehnologiji gotove hrane.

Tehnologija duhanskih proizvoda

Osnovna:
N. Đulančić (2019): Tehnologija cigareta. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo.

Razvoj novog proizvoda u prehrambenoj industriji

Osnovna:
Predavanja, ppt-prezentacije nastavnika.
Dopunska:
Dostupni članci, izvještaji i ostali materijali koji se odnose na izučavane nastavne cjeline.
Beckley J.H et al. (2007): Accelerating New Food Product Design and Development. Blackwell Publishing.
Moskowitz, H.R., Beckley, J.H., Resurreccion, A.V.A. (2006) Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development. Blackwell Publishing.
Frewer, L. Trijep, H. (2007): Understanding consumer of food products, Woodhead Publishing, str.153-175.
Komninos, I., Milossis, D., Komninos, N. (2013) Product Life Cycle Management A Guide to New Product Development, individual Cooperation Project INTERREG IIIC - NPD-NET.

Bezalkoholna pića

Osnovna:
Akagić A., Spaho N., Omanović H., Semić A., Hušidić R. (2017):
Tehnologija sokova i nektara (uredile Akagić A., Spaho N.). Sarajevo.Bosna i Hercegovina. ISBN 978-9958-597-62-6. COBISS.BH-ID 24162310.
(str.13- 385) .
Akagić, A. (2019): Nastavni materijal. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerziteta u

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Sarajevu.

Dopunska:

Akagić A., Vranac A. (2017): Svojstva voća za proizvodnju sokova.

Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Sarajevo.

Bosna i Hercegovina, ISBN 978-9958-597-52-2. COBISS.BH-ID 23821062.

Ashurst P.R. (2005): Chemistry and Technology of Soft Drinks and Fruit Juices, Blackwell Publishing Ltd.

Sladila

Osnovna:

Nastavni materijal.

2. Bešlagić, Seniha (1999): Tehnologija prerade žita, skroba i šećera, IP "Svjetlost" d.d. Sarajevo, str -307-323.

Dopunska:

Mitchell, Helen (2006): Sweeteners and Sugar Alternatives in Food Technology.

STUDIJSKI PROGRAM: KONTROLA KVALITETA HRANE I PIĆA

I godina studija

I semestar

Metode naučnog rada

Osnovna:

Sarić, M.R. (1989): Opći principi naučnog rada. Naučna knjiga. Beograd. Str. 7-148.

Dizdar, S., Turčilo, L., Rašidović, B.E., Hajdarpašić, L. (2012): Informacijska pismenost – smjernice za razvoj inovativnih mrežnih modula. Štamparija Fojnica d.o.o. Fojnica

Dopunska:

Kukić, S. (2006); Metodologija društvenih znanosti. Ekonomski fakultet Sveučilišta u Mostaru. Mostar. Str. 15-135.

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Eksperimentalna statistika

Osnovna:

R. Mead, R.N. Curnow, A.M. Hasted, Statistical methods in agriculture and experimental biology, Second edition, Springer, 1993.

D.C. Montgomery, Design and Analysis of Experiment, JohnWiley&Sons, 2001.

B. Mutevelić, E.Nikolić Đorić, Statistika, Univerzitet u Novom Sadu, Poljoprivredni fakultet, 2018.

J. Stanković, N.R. Ralević I. Ljubanović-Ralević, Statistika sa primjenom u poljoprivredi, Mladost Biro, Beograd, 2012.

I. Šošić, Zbirka zadataka iz statistike, Mikrorad i Ekonomski fakultet, Zagreb, 1998.

Dopunska:

B. Petz, Statistika za nematematičare, Školska knjiga, Zagreb

M. Silver, Business statistics, Mc Graw-Hill, 1997.

Aditivi u prehrambenoj industriji

Osnovna:

Mirić, M., O. S., Šobajić: Prehrambeni aditivi (209-334) u Zdravstvena ispravnost namirnica. Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd.

Modić P.: Upotreba prehrambenih aditiva, Beograd, 2001.

Higijena i sanitacija

Osnovna:

Karahmet E. Toroman A., Hamidović S., Higijena i sanitacija pogona u prehrambenoj industriji 2017.

Praktikum za vježbe.

Dopunska:

Scientific criteria to ensure food safety (2003) National Research Council.

CAC (Codex Alimentarius Food Hygiene), WHO 2009.

Karahmet E., Toroman A., OPERA Priručnik, Principi higijene hrane, Mostar 2011.

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Karahmet E., Toroman A., OPERA Priručnik, Dobra proizvođačka praksa, Mostar 2011.

Grujić, R., Sanchis, V., Radovanović, R. HACCP: Teorija i praksa. Banja Luka, TEMPUS JEP IB_161 40-2001.

Senzorna analiza

Osnovna:

Bijeljac S., Toroman A. (2008): Senzorna analiza (neautorizovana predavanja).

Bijeljac S., Toroman A. (2007): Senzorna analiza (praktikum za vježbe).

Dopunska:

Radovanović R., Popov-Raljić Jovanka (2001): Senzorna analiza prehrambenih proizvoda, Beograd-Novi Sad.

ISO i BAS ISO standardi za senzornu analizu.

Mikrobiologija namirnica

Osnovna:

Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu, Službeni glasnik BiH iz 12.03.2013. godine; Br.11-Str.31.

Mikrobiologija hrane-Mr Mersiha Alkić-Subašić, neautorizovana predavanja, 2015.

Ray, B. i Bhunia, A. (2008) Fundamental Food Microbiology, CRC Press.

Jay M. James i sar.(2005) Modern Food Microbiology. Springer.

Ishrana stanovništva

Osnovna:

Bowman, B.A., Rusell, R.M. (2006), Present Knowledge in Nutrition, ninth Edition, Volume 1&2, ILSI, Washington, DC.

Taljić, I. (2019) Ishrana školske djece i adolescenata, Univerzitet u Sarajevu, Grafičar promet.

Eastwood, M. (2003) Principles of Human Nutrition, 2nd ed, Blackwell Science Ltd.

Mandić, M.L. (2003), Znanost o prehrani, Prehrambeno tehnološki fakultet, Osijek.

Hodžić, I. (2010) Nutricionizam, skripta, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu i WUS Austria.

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Grujić, R., Miletić, I., Stanković, I. (2007) Nauka o ishrani čovjeka, knjiga druga, Tehnološki fakultet Univerziteta u Banjaluci.

Grujić, R., Miletić, I. (2006) Nauka o ishrani čovjeka, knjiga prva, drugo, dopunjeno izdanje, Tehnološki fakultet Univerziteta u Banjaluci.

Dopunska:

Ignac Kulier (2013) Što i kako jedemo, Naklada Uliks.

Van Straten, M., Griggs, B. (2006) Super foods for babies and children, Dorling Kindersley Ltd.

Kažinić Kreho, L. (2009) Prehrana 21. stoljeća, Profil, Zagreb.

II semestar

Čuvanje i rukovanje hranom

Osnovna:

Čuvanje i rukovanje hranom (2022). Zilha Ašimović. Izdavač: Poloprivredno-prehrambeni fakultet, Univerzitet u Sarajevu.

Bioaktivne komponente hrane, praktikum (2017). Mirjana Pešić, Aleksandar Kostić, Miroljub Barać. Izdavač: Poljoprivredni fakultet u Zemunu. Univerzitet u Beogradu.

Prehrambeni proizvodi i pića (1996). Milovan Ljubisavljević. Velarta. Beograd.

Food Shelf Life Stability/ Chemical, Biochemical and

Dopunska:

Food safety: Contaminants and Toxins (2003). Editor: J P F D’Mello. CABL Publishing.

Fizičko-hemijske instrumentalne metode

Osnovna:

E. Omanović-Miklićanin et al. (2016) Fizičko-hemijske instrumentalne metode u analizi hrane i vode.

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Toksikologija hrane

Osnovna:

N. Đulančić, M. Alkić-Subašić (2019): Rezidue i kontaminanti u hrani. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo.

Dopunska:

N. Đulančić (2016): Interna skripta iz Toksikologije hrane, pp 1-28.

Upravljanje kvalitetom vode u prehrambenoj industriji

Osnovna:

Margarita Glancer Šoljan, Tibela Landeka Dragičević, V.Šoljan, S. Ban (2001): Biološka odgradba otpadnih voda (skripta): Biotehnološki fakultet Univ. Zagreb.

D. Chapman (1996): Water Quality Assessment UNICEF. cca 40 stranica.

EU direktive iz oblasti integralnog upravljanja vodama, cca 30 strana.

Dopunska:

Handouti tokom predavanja (cca 20 str).

Zakonodavstvo o hrani

Osnovna:

Blesić, M. 2009. Zakonodavstvo o hrani, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu i WUS Austria; 178 stranica. (studentima dostupno u pdf).

Uredbe EU: 178/2002; 852/2004; 853/2004; 854/2004; 882/2004; 1169/2011.

Zakon o hrani Bosne i Hercegovine (Službeni glasnik BiH, 50/04).

Dopunska:

Grujić, S., M. Blesić. 2007. Propisi o hrani, Tehnološki fakultet Univerziteta u Banjoj Luci i TEMPUS UM_JEP 18084-2003 Project, Banja Luka.

Legislativni akti EU (<http://eur-lex.europa.eu>).

Zakonski i podzakonski akti o hrani u BiH (na web portalu Agencije za sigurnost hrane BiH, <http://www.fsa.gov.ba>).

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Prerada voća i povrća

Osnovna:

Begić-Akagić A., Tahmaz J. (2010): Minimalno prerađeno voće i povrće (str. 1-173).

Akagić A., Vranac A. (2017): Svojstva voća za proizvodnju sokova. Poljoprivredno - prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.

Akagić A., Spaho N., Omanović H., Semić A., Hušidić R. (2017):

Tehnologija sokova i nektara (uredile Akagić A., Spaho N.).

Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerziteta u Sarajevu.

Sarajevo.Bosna i Hercegovina. ISBN 978-9958-597-62-6.

COBISS.BH-ID 24162310. (str.65- 223).

Akagić, A. (2022). Nastavni materijal (ppt prezentacije).

Dopunska:

Jongen W.(2002): Fruit and vegetable processing. CRC Woodhead Publishing Limited.

Laurila,E., Ahvenainen, R. (2002): Minimal processing in practice fresh fruit and vegetables in minimal processing technologies in the food industry.CRC Woodhead Publishing Limited.

Uvod u nanotehnologiju i nanobiotehnologiju

Osnovna:

Enisa Omanović-Miklićanin, Almir Badnjević (2016): „Uvod u nanotehnologiju“

Pčelarstvo i pčelinji proizvodi

Osnovna:

Biber, L. (2017): Tehnologija pčelinjih proizvoda – interna skripta, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerzitet u Sarajevu.

Mujić, I., Alibabić, V., Travljanin, D. (2014): Prerada meda i drugih pčelinjih proizvoda (med, pelud, propolis, matična mliječ, vosak i pčelinji otrov). Prof. dr. sci. Ibrahim Mujić, Rijeka.

Dopunska:

Plavša, N., Nedić, N. 2015. Praktikum iz pčelarstva,

Poljoprivredni fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu.

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

National Honey Board. www.nhb.org
Ćerimagić, H. 1987. Pčelarstvo. NIP „Zadrugar“, Sarajevo.

Aroma i aromatske supstance hrane

Osnovna:
N. Spaho- Aroma i supstance arome –skripta-60 str.
Predavanja ppt-prezentacije.

Tehnologija proizvoda od usitnjenog mesa

Osnovna:
Operta, S. 2022. Proizvodi od mesa, ribe i jaja (odabrana poglavlja). Izdavač: Print Studio „Student line“. Fakultetski udžbenik dostupan u biblioteci fakulteta.
Operta, S. 2022. Priručnik za praktičnu nastavu – Interna skripta.
Dopunska:
Važeći pravilnici vezani za meso i proizvode od mesa

Tehnologija animalnih masti i ulja

Osnovna:
Čorbo, S. (2008): Tehnologija ulja i masti. Univerzitetski udžbenik. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo. Str. 7-37; 88-93; 191-205; 233-240. (studentima dostupno u pdf).
Omanović, H., Brka, M., Škaljić, S., Čorbo, S., Sarić, Z., Muratović, S. (2018): Osnovi animalne proizvodnje –preživari. Federalno ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva, Sarajevo. Str. 235-257. (studentima dostupno u pdf).
Dopunska:
Čorbo, S., Vujasinović, V. (2015): Namjenske masti i margarin. Univerzitet u Sarajevu Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo. Str. 31-99.

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Tehnologija smrznutih deserata

Osnovna:

Sarić, Z. (2012): Uvod u smrznute deserte i osnovi hemije i fizike mlijeka. Neautorizovana predavanja. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo (18 strana).

Sarić, Z. (2012): Tehnologija smrznutih deserata. Neautorizovana predavanja. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo (15 strana).

Tratnik, Ljubica, Božanić, Rajka (2012): Mlijeko i mliječni proizvodi, Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb (cca 30 strana).

Dozet, Natalija, Stanišić, M., Bijeljac, Sonja (1985): Praktikum iz mljekarstva (skripta). III dopunjeno izdanje, Poljoprivredni fakultet, Sarajevo (cca. 50 strana).

Dopunska:

Miletić, Silvija (1994): Mlijeko i mliječni proizvodi, Hrvatsko mljekarsko društvo, Zagreb.

Tomić, Tanja, Jovanović, Snežana, Maćej, O. (2008): Definisane tehnološke parametara proizvodnje prebiotskog sladoleda sa dodatkom prehrambenih vlakana. Simpozijum „Mleko i proizvodi od mleka“, Zbornik radova, Tara.

Tomić, Tanja, Jovanović, Snežana, Maćej, O. (2004): Trendovi u proizvodnji sladoleda. Simpozijum „Mleko i proizvodi od mleka“, Zbornik radova, Zlatibor.

II godina studija**III semestar**

Analiza poslovanja

Osnovna:

Bajramović, S. (2017): Nastavni materijal (neautorizovana predavanja).

Žager, Katarina, Žager, L., (1999): Analiza finansijskih izvještaja, Masmedija, Zagreb.

Dopunska:

Kay, R.D., Edwards, W.M., Duffy, A.P. (2004): Farm Management, Fifth Edition, WCB McGraw-Hill, Boston. (poglavlja: Income statement, Balance sheet, Farm business analysis, ukupno 40 str.)

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Procesna kontrola

Osnovna:

Bijeljac Sonja, Toroman A. (2010): Procesna kontrola (neautorizovana predavanja).

Materijal sa predavanja i radionica.

Dopunska:

Ph.D., Manabendra Bhuyan (2006): Measurement and Control in Food Processing.

Dostignuća u tehnologiji gotove hrane

Osnovna:

Nastavni materijali sa predavanja i vježbi – printane prezentacije i word dokumenti .

Sveska sa bilješkama i zadacima - obavezna .

Kostić S. (1998): Praktikum iz tehnologije gotove hrane, Mladost biro, Beograd Zemun .

Dopunska:

Oluški V. (1988): Tehnologija gotovih jela, Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet.

Gugušević-Đaković M. (1989): Industrijska proizvodnja gotove hrane, Naučna knjiga Beograd.

Lucas E Rooney L. (2002): Snack food processing. CRC press.

Schubert H., Regier M (2005): The Microwave Processing of Food, CRC Press.

Aktuelni naučni i stručni radovi koji prate trendove u tehnologiji gotove hrane.

Marketing poljoprivrednih i prehrambenih
proizvoda

Osnovna:

Kukić, S., Bandur, K., Bevanda, A., Bevanda, V., Bjakušić M. S., Čutura, M., Jelčić, S., Kraljević S.S. (2007); Marketing. Sveučilište u Mostaru. Mostar.

Dopunska:

Dibb, S., Simkin, L., Pride, M. W., Ferrell, O.C. (1991); Marketing. Mate. Zagreb.

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Menadžerski sistemi osiguranja kvaliteta

Osnovna:

Aleksandra Nikolić (2021): Nastavni materijal „Sistemi osiguranja kvaliteta“, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, UNSA, Sarajevo, BiH

Krešimir Buntak et al. (2021): Kvaliteta i sustavi upravljanja kvalitetom, Sveučilište u Zagrebu, Hrvatska (dostupno na: <https://hgk.hr/documents/sveucilisni-prirucnik-kvaliteta-i-sustavi-upravljanja-kvalitetom618e70fc7168b.pdf>)

Dragana Grubišić edt. (2022): Operacijski menadžment, Sveučilište u Osijeku, Sveučilište u Rijeci, Sveučilište u Splitu, Sveučilište u Zagrebu, Osijek, Rijeka, Split, Zagreb, Hrvatska (dostupno na: https://www.efri.uniri.hr/upload/knjiznica/E%20izdanja/Operacijski_menadzment_2022.pdf)

Aleksandra Nikolić (2008): Nastavni materijal predmeta „Upravljanje kvalitetom“, TEMPUS 40 035 BEFIT, Sarajevo, BiH.

Sorak, M, Olga Belloso, Aleksandra Nikolić, Slavica Grujić (2003): “Upravljanje sistemom kvaliteta korak naprijed za prehrambenu industriju”, Tehnološki fakultet, Banja Luka, BiH

Dopunska:

Pochtrager, S., S. Grossaur (2008): Food quality management, TEMPUS 40 035 BEFIT, Sarajevo (cca 20).

Luning, P.A., W.J. Marcelis, W.M.F. Jongen (2002): Food quality management – a techno-managerial approach, Wageningen Pers. – (str 5 – 22, 201-223, 261-303).

Osnovi genetike i genetičkog inženjerstva

Osnovna:

Pojškić L. Ed. (2014): Uvod u genetičko inženjerstvo i biotehnologiju. 2 izdanje. Institut za genetičko inženjerstvo i biotehnologiju, Sarajevo.

Službena stranica Agencije za sigurnost hrane – propisi koji se odnose na GMO
<http://www.fsa.gov.ba/fsa/bs/propisi-i-javne-konsultacije/propisi-o-hrani>

Materijali sa predavanja (prezentacije i skripta).

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Dopunska:

Registar dozvoljenih GMO u EU / EU Register of authorized GMO

https://ec.europa.eu/food/plant/gmo/eu_register_en

BioTrack baza proizvoda OECD / OECD BioTrack Product Database

<https://biotrackproductdatabase.oecd.org/>

Službena stranica Agencije za sigurnost hrane – propisi koji se odnose na
GMO

<http://www.fsa.gov.ba/fsa/bs/propisi-i-javne-konsultacije/propisi-o-hrani>

Osnovna:

Predavanja, ppt-prezentacije nastavnika

Dopunska:

Dostupni članci, izvještaji i ostali materijali koji se odnose na izučavane nastavne cjeline.

Beckley J.H et al. (2007): Accelerating New Food Product Design and Development. Blackwell Publishing.

Razvoj novog proizvoda u prehrambenoj industriji

Moskowitz, H.R., Beckley, J.H., Resurreccion, A.V.A. (2006) Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development. Blackwell Publishing.

Frewer, L. Trijep, H. (2007): Understanding consumer of food products, Woodhead Publishing, str.153-175.

Komninos, I., Milosis, D., Komninos, N. (2013) Product Life Cycle

Management A Guide to New Product Development, individual Cooperation Project INTERREG IIIC - NPD-NET.

Tehnologija suhomesnatih proizvoda

Osnovna:

Ganić A. (2021): Tradicionalni mesni proizvodi visočkog kraja; Univerzitet u Sarajevu

Joksimović J. (1978): Tehnologija suhomesnatih proizvoda. Poljoprivredni fakultet Univerziteta u

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Fermentisana alkoholna pića

Beogradu. (1-5, 32-109, 121-137, 229-339, 356385)Σ 237 str.

Toldrá F. (2002): Dry-cured meat products. Food & nutrition press, inc. Trumbull, Connecticut USA. (113-122, 135-143)Σ 17 str.

Dopunska:

Ganić A. (2022): Tehnologija mesa, ribe i jaja-metode određivanja; Univerzitet u Sarajevu

Vuković I. (2012): Osnove tehnologije mesa, Veterinarska komora Srbije,

Osnovna:

Blesić, M. 2016. Tehnologija vina. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet

Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo. Str: 15-24; 35-55; 66-99; 105-120; 169180; 211; 222-250; 281-294; 349-353; 365-374; 418-423; 453-464; 479499; 561-602.

Šakić N., Blesić M. Osnovi tehnologije slada i piva. Poljoprivrednoprehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo. Str. 28-55; 113148. (dostupno u biblioteci Fakulteta).

Marić, V. 2009. Tehnologija piva. Veleučilište u Karlovcu, Karlovac. Str.19-26; 31-74; 123-210; 227-249. (dostupno kao kopirani izvodi iz knjige kod nastavnika).

Leskošek-Čukalović I. 2002. Tehnologija piva. 1 deo: Slad i nesladovane sirovine. Poljoprivredni fakultet Beograd. Str. 233-257. (dostupno kao kopirani izvod iz knjige kod nastavnika).

Anonymous. 1985. Analitika EBC III i mikrobiološka analitika EBC. Poslovna zajednica industrije piva i slada Jugoslavije, Beograd. str. 33-36; 209-212. (dostupno kao kopirani izvodi kod nastavnika).

Anonymous (1993). MEBAK –Metodi analize u pivarstvu, knjiga 2. Poslovna zajednica industrije slada i piva, Beograd. Str.75 – 78; 81-83; 8889; 90-91; 94-95. (dostupno kao kopirani izvodi kod nastavnika).

Dopunska:

Jackson S.R. 2014. Wine Science – Principles, Practice, Perception. Elsevier – Academic Press, San Diego, CA, USA.

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Ribéreau-Gayon, P., D. Dubourdieu, B. Donèche, A. Lonvaud. 2006. Handbook of Enology. Vol. 1. The Microbiology of Wine and Vinifications (2nd ed.). John Wiley & Sons Ltd., Chichester, UK.

Ribéreau-Gayon, P., D. Dubourdieu, B. Donèche, A. Lonvaud. 2006. Handbook of Enology. Vol. 1. The Microbiology of Wine and Vinifications (2nd ed.). John Wiley & Sons Ltd., Chichester, UK.

Boulton R.B., Singleton V.L., Bisson L.F., Kunkee R.E. 1999. Principles and Practices of Winemaking, Springer Science+Business Media. New York, NY, USA.

Upravljanje projektnim ciklusom

Osnovna:

Ognjenović, Dragana (2007): Modul "Upravljanje projektnim ciklusom" TEMPUS 19027 BASIC, Sarajevo, <http://www.agroedu.net/basic/index.htm>.

Ognjenović, Dragana (2019): Neautorizovani nastavni materijal, ppt.

Dopunska:

European Commission, Aid Delivery methods, Volume 1: Project Cycle management Guidelines, 2004.

Sirarstvo

Osnovna:

Sarić, Z. (2012): Sastav i fizičke osobine mlijeka. Klasifikacija sireva. Neautorizovana predavanja. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo (16 strana).

Sarić, Z., Bijeljac, Sonja (2003): Sirarstvo. Neautorizovana predavanja. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo (71 strana).

Bijeljac, Sonja, Sarić, Z. (2005): Autohtoni mliječni proizvodi uz osnove sirarstva. Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Sarajevu (71 strana).

Dozet, Natalija, Stanišić, M., Bijeljac, Sonja (1985): Praktikum iz mljekarstva (skripta). III dopunjeno izdanje, Poljoprivredni fakultet, Sarajevo (cca. 50 strana).

Dopunska:

Miletić, Silvija (1994): Mlijeko i mliječni proizvodi, Hrvatsko mljekarsko društvo, Zagreb

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Havraneek, Jasmina, Kalit, S., Antunac, N., Samaržija, Dubravka (2014): Sirarstvo. Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb.

Tratnik, Ljubica (1998): Mlijeko – tehnologija, biokemija i mikrobiologija, Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb.

Tehnologija duhanskih proizvoda

Osnovna:

N. Đulančić (2019): Tehnologija cigareta. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo.

STUDIJSKI PROGRAM: ODRŽIVI SISTEMI PROIZVODNJE HRANE**I godina studija****I semestar**

Osnovna:

Sarić, M.R. (1989): Opći principi naučnog rada. Naučna knjiga. Beograd. Str. 7-148.

Petz, B. (2002): Osnovne statističke metode za nematematičare. Naklada Slap, Zagreb.

Dopunska:

Dizdar, S., Turčilo, L., Rašidović, B.E., Hajdarpašić, L. (2012): Informacijska pismenost – smjernice za razvoj inovativnih mrežnih modula. Štamparija Fojnica d.o.o. Fojnica

Dytham, C. (2003): Choosing and Using Statistics: A Biologist's guide. Blackwell Science, Blackwell Publishing, Oxford.

Teetor, P. (2011): R Cookbook. O'Reilly Media, Inc., 1005 Gravenstein Highway North, Sebastopol, CA 95472.

Metodologija naučnog rada

Osnove održivih sistema proizvodnje hrane

Osnovna:

Bajramović, S. (2019): Neautorizovani nastavni materijal, ppt

FAO (2017): The Future of Food and Agriculture - Trends and Challenges, Rome.

FAO (2018): Sustainable Food Systems - Concept and Framework

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Dopunska:

Charis M. Galanakis (2018): Sustainable Food Systems from Agriculture to Industry - Improving Production and Processing, Elsevier Sciences.

Center for tropical agriculture - CIAT (2017): Strategic Initiative on Sustainable Food Systems

NCAT/ATTRA: Life Cycle Assessment of Agricultural Systems. Dostupno na:

<https://attra.ncat.org/attra-pub/summaries/summary.php?pub=457>

Upravljanje otpadom u poljoprivredi i
prehrambenoj industriji

Osnovna:

Zakon o zaštiti okoliša FB&H (Sl.novine FB&H

br.33/03)<http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/bih130990.pdf>

Hušidić R. (2017): Upravljanje otpadnim vodama iz industrije sokova [Wastewater management in juices industry] U: Tehnologija sokova i nektara (uredile Akagić A., Spaho N.). Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerziteta u Sarajevu. Sarajevo, B&H ISBN 978-9958-597-62-6.COBISS.BH-ID 24162310. (str.365- 385)

Sarić Z., Džomba E., Akagić A. (2020): Nastavni materijal (ppt)

Wang L.K., Hung Y.T., Yapijakis C. Howard H.L. (2019):

Waste treatment in the Food Processing industry, CRC Press LLC

Bylund G. (1995): Dairy Processing Handbook, Tetra Pak Processing Systems, Lund.

Dopunska:

EU waste legislation <https://ec.europa.eu/environment/waste/legislation/b.htm>

Spreer E. (1998): Milk and Dairy Product Technology, Taylor&Francis Group, New York.

Dostignuća u nauci i tehnologiji hrane

Osnovna:

N. Spaho – nastavni materijal (cca 50 str) PPT prezentacije

Begić-Akagić A., Tahmaz J. (2010): Minimalno prerađeno voće i povrće. Univerzitet u Sarajevu, Poljoprivrednoprehrambeni fakultet (str. 122-158),

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Omanović-Miklićanin, E. Badnjević, A.,(2017):“Uvod u nanotehnologiju“, 2017 godina, univerzitetski udžbenik, Izdavač: Univerzitet u Sarajevu, Poljoprivrednoprehrambeni fakultet, strane: 7-29; 41-55, 115-121

Tahmaz J. (2019): Enkapsulacijske tehnike u prehrambenom inženjerstvu. Dobra knjiga Sarajevo (str. 7-27 i 73-111)

Dopunska:

Batacharya, S. (2015): Conventional and advanced food processing technology. Wiley Black Well publications

Maksimović, M., Omanović-Miklićanin, E., Badnjević, A. (2019): „Nanofood and Internet of Nano Things“, Springer, strane: 1-100, 119-134

Srivastava V. (2018): Advaced Food Sciences. Vikas Publishing House PM. LTD.

Osnovna:

Blesić, M. 2009. Zakonodavstvo o hrani, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu i WUS Austria; 178 stranica.

(studentima dostupno u pdf).

Uredbe EU: 178/2002; 852/2004; 853/2004; 854/2004; 882/2004; 1169/2011.

Zakon o hrani Bosne i Hercegovine (Službeni glasnik BiH, 50/04).

Dopunska:

Grujić, S., M. Blesić. 2007. Propisi o hrani, Tehnološki fakultet Univerziteta u Banjoj Luci i TEMPUS UM_JEP 18084-2003 Project, Banja Luka.

Legislativni akti EU (<http://eur-lex.europa.eu>).

Zakonski i podzakonski akti o hrani u BiH (na web portalu Agencije za sigurnost hrane BiH, <http://www.fsa.gov.ba>).

Zakonodavstvo o hrani

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Prehrambena etika

Osnovna:

Pollan, M. 2013. U obranu hrane, Manifest jelaca. Algoritam, Zagreb, Hrvatska.;

Dopunska:

Nestle, M. 2015. Soda Politics: Taking on Big Soda (and winning), Oxford University Press;

II semestar

Recikliranje poljoprivrednog otpada

Osnovna:

Prezentacije sa predavanja .pptx

Sommer, S.G., Christensen, M.L., Schnidt, T., Jensen, L.J. Animal manure recycling. Wiley, 2013. Selected chapters, ca 80 pp.

Williams, P.T. 2005. Waste Treatment and Disposal, 2nd ed. John Wiley & Sons, Ltd, Chapters 2, 3, 5, 6; ca 60 str.

Čengić-Džomba, S. Džomba, E. Okolišni aspekti ishrane životinja. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, 2021, odabrana poglavlja, ca 60 str.

Dopunska:

NRCS, USDA. 2011. Agricultural Waste Management. Field Handbook.

Šarić, T., Drena Gadžo, 1998: Uticaj poljoprivrednih hemikalija na okolinu. Garmond, Sarajevo.

H. Čustović, M. Đikić, S. Čengić-Džomba, M. Ljuša, M. Tvica, B. K. Situala, M.K. Moulton, O.

Žurovec, M. Marković, M. Manojlović, B. Ćupina, S. Antanasović, S. Prodanović, S. Vučković)

(2015): Adaptacija na klimatske promjene u sektoru poljoprivrede (vrijeme je da djelujemo odmah). Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, ISBN 978-9958-597-41-1.

Osnove nutricionizma

Osnovna:

Harland, J., Garton, L. 2015. The Plant-based Plan, Publishing house LanooCampus, Leuven;

Grujić, R., Miletić, I. 2006. Nauka o ishrani čovjeka, knjiga prva, drugo, dopunjeno izdanje,

Tehnološki fakultet Univerziteta u Banjaluci;

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Grujić, R., Miletić, I., Stanković, I. 2007. Nauka o ishrani čovjeka, knjiga druga, Tehnološki fakultet Univerziteta u Banjaluci;

Hodžić, I. 2010. Nutricionizam, skripta Poljoprivrednoprehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu i WUS Austria;

Mandić, M.L. 2003. Znanost o prehrani, Prehrambeno tehnološki fakultet, Osijek (dostupno u pdf);

Eastwood, M. 2003. Principles of Human Nutrition, 2nd ed, Blackwell Science Ltd;

Taljić, I. 2019. Ishrana školske djece i adolescenata, Univerzitet u Sarajevu, Grafičar promet;

Bowman, B.A., Rusell, R.M. 2006. Present Knowledge in Nutrition, ninth Edition, Volume 1&2, ILSI, Washington, DC;

Dopunska:

Kažinić Kreho, L. 2009. Prehrana 21. stoljeća, Profil, Zagreb.

Kulier, I. 2013. Što i kako jedemo, Naklada Uliks;

Poljoprivreda niskih ulaganja

Osnovna:

Čengić-Džomba, S., P. Drkenda, M. Đikić, D. Gadžo, N. Latinović, N. Mirecki, S. Mirecki (2014): Organic agriculture. University of Monte Negro, Biotechnical faculty Podgorica, ISBN 978-9940-606-07-7.

Kurtović M., Karić N. (2003): Načela integralne proizvodnje jabučastog voća. DEZA_GTZ, Gradačac.

Dopunska:

Kisić, I. (2014): Uvod u ekološku poljoprivrede. Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu.

Council Regulation (EC) No 834/2007: on organic production and labelling of organic products and repealing Regulation (EEC) No 2092/91

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Ponašanje potrošača i održiva potrošnja hrane

Osnovna:

Spaho N., Uzunović, M. – nastavni materijal (cca 70 str.)

PPT prezentacije

Grujić S., Spaho N. (2010): Potrebe potrošača i kvalitet prehrambenih proizvoda. Poljoprivredno - prehrambeni fakultet Univerzitet u Sarajevo, str. 96-152.

Dopunska:

MacFie, H.J.H., Thomson, D.M.H. (1993): Measurement of Food Preferences, Blackie Academic & Professional, str. 77-137; 202-227

Frewer, L. Trijep, H. (2007): Understanding consumer of food products, Woodhead Publishing, str.153-175.

Berba i tehnologija poljoprivrednih biljnih proizvoda nakon berbe

Osnovna:

Pašalić B.: Berba, pakovanje i skladištenje plodova voćaka, Štampa M, Banjal Luka, (2006).

Rozman V., A. Liška: Skladištenje ratarskih proizvoda – priručnik za vježbe. Poljoprivredni fakultet Osijek.

Ritz, J. (1997.): Uskladištavanje ratarskih proizvoda, knjiga I – poglavlje II, knjiga II – poglavlje I, II, III i V (Izdavač: PBI d.o.o., Zagreb) (cca 80 strana)

Dopunska:

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

Grupa autora (2011): Savremeni pristup upravljanju skladištem za zrnene proizvode. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu. Institut za prehrambene tehnologije.

Ruralni razvoj

Osnovna:

Bogdanov Lj. Natalija (2015): Ruralni razvoj i ruralna politika (odabrana poglavlja)

Bogdanov Lj. Natalija (2015): Mala ruralna domaćinstva u Srbiji i ruralna nepoljoprivredna ekonomija (str. 37-59).

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Dopunska:

Malcolm J., Moseley (2003): Rural development - Principles and Practice

Osnovna:

H. Čustović, M. Ljuša, S. Schlingloff – urednici (2020): Održivo upravljanje zemljištem - pristupi i prakse u Bosni i Hercegovini. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.

Odabrana poglavlja.

I.Kisić (2012): Sanacija onečišćenih tla. Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu. Odabrana pod-poglavlja (1.2., 1.3., 2.2., 2.3.).

H. Resulović, H. Čustović (2002): Pedologija. Univerzitet u Sarajevu. Odabrana poglavlja (4., 5., 6.).

Materijal za održavanje vježbi iz fizike tla, hemije tla i GIS-a.

Dopunska:

H. Čustović, Z. Kovačević, M. Tvica (2013): Ruralna ekologija. Univerzitet u Sarajevu.

Zakon o poljoprivrednom zemljištu (Sl. novine Federacije BiH, broj 52/09).

Osnovna:

Falan, V.: Materijal (Power Point, Excel) za predmet Ekonomika poljoprivrede i prehrambene industrije, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet u Sarajevu.

Falan, V., & Mujčinović, A. (2022). Troškovi i kalkulacije u agroindustriji, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo, Bosna i Hercegovina

Dopunska:

Dostupni članci, izvještaji i ostali materijali koji se odnose na izučavane nastavne cjeline.

Šunjić-Beus, M. et al. (2009). Ekonomika preduzeća, elektronsko izdanje, Ekonomski fakultet u Sarajevu, Sarajevo

Koutsoyiannis, A. (1996): Moderna mikroekonomika, Drugo izdanje, Mate, Zagreb

Održivo upravljanje zemljištem i proizvodnja hrane

Ekonomika poljoprivrede i prehrambene industrije

NASTAVNI PREDMET	LITERATURA
II godina studija	
III semestar	
<p>Inovacije i preduzetništvo u održivoj proizvodnji hrane</p>	<p>Osnovna: Mujčinović, A. (2022): Neautorizovani nastavni materijal, ppt</p> <p>Dopunska: Orsag, S. (2010): Budžetiranje kapitala – Procjena investicijskih projekata, Masmedia, Zagreb. Dostupni članci, izvještaji i ostali materijali koji se odnose na izučavane nastavne cjeline. Ministarstvo gospodarstva Republike Hrvatske (2008) : Poslovni plan poduzetnika, Masmedia, Zagreb. Čovo, P. (2007): Održivo poduzetništvo (skripta), Univerzitet u Zadru.</p>
<p>Održiva tehnologija mesnih proizvoda</p>	<p>Osnovna: Smajić A. (2014): Prerada mesa. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Sarajevo. (određena poglavlja) Ganić A. (2022): Tehnologija mesa, ribe i jaja-metode određivanja; Univerzitet u Sarajevu Ganić A. (2016): Prateći proizvodi u mesoprerađivačkoj industriji i mogućnosti njihovog iskorištavanja. Poljoprivrednoprehrambeni fakultet Sarajevo, (određena poglavlja) Operta S. (2021): Meso, ribe i jaja; Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Sarajevo</p> <p>Dopunska: Ganić A. (2021): Tradicionalni mesni proizvodi visočkog kraja; Univerzitet u Sarajevu Vuković I. (2012): Osnove tehnologije mesa. Veterinarska komora Srbije. (određena poglavlja)</p>
<p>Principi održive tehnologije u preradi voća i povrća</p>	<p>Osnovna: Begić-Akagić A., Tahmaz J. (2010): Minimalno prerađeno voće i povrće. Poljoprivredno - prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Sarajevo B&H ISBN 978-9958-597-13-8</p>

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Akagić A., Spaho N., Omanović H., Semić A., Hušidić R. (2017): Tehnologija sokova i nektara (uredile Akagić A., Spaho N.).

Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerziteta u Sarajevu.

Sarajevo, B&H ISBN 978-9958-597-62-6.COBISS.BH-ID 24162310. (str.65- 384)

Jongen W.(2002): Fruit and vegetable processing. (ed. Jongen K.)

Woodhead Publishing Limited, Abington Hall, Abington,

Cambridge England (str.52-65; 117-149;189-230; 310-380)

Begić-Akagić A. (2010): Fermentisano voće i povrće U: Fermentirani proizvodi (ured. Spaho N.)

Poljoprivredno - prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Sarajevo B&H ISBN 978-9958-597-16-9 COBISS.BH-ID 17950214 (str. 282318)

Akagić A. (2022): Nastavni materijal (ppt prezentacije)

Dopunska:

Akagić A., Vranac A. (2017): Svojstva voća za proizvodnju sokova. Poljoprivredno - prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo B&H, ISBN 978-9958-597-522. COBISS.BH-ID 23821062

Laurila E., Ahvenainen R. (2002): Minimal processing in practice fresh fruit and vegetables in minimal processing technologies in the food industry.CRC Woodhead Publishing Limited

Hui Y.H., Ghazala S., Graham D.M., Murell K.D., Nip W.K. (2004): Handbook of vegetable preservation and processing, Marcel Dekke, Inc. New York-Basel

Upravljanje održivim lancem vrijednosti
poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda

Osnovna:

Nastavni materijal, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo;

Iakovou, E., Bochtis, D., Vlachos, D., & Aidonis, D. (Eds.). (2016). Supply chain management for sustainable food networks. John Wiley & Sons.

Dopunska:

Dostupni članci, izvještaji i ostali materijali koji se odnose na izučavane nastavne cjeline.

NASTAVNI PREDMET**LITERATURA**

Tehnologija pakovanja hrane

Osnovna:

N. Spaho -Nastavni materijal cca.45 str.

M. Muhamedbegović, N.V. Juul, M. Jašić: Ambalaža i pakiranje hrane. Off-Set doo. Tuzla, 2015. str. 21-90, 225-233.

Dopunska:

D. Cvetković, D., Marković: Dizajn pakovanja. Univerzitet Singidum, Beograd, 2010. pp. 21-67.

M., Mathlouthi: Food Packaging and Preservation, Aspen Publishers, 1999. str. 48-98.

Web sources for written abstract

Principi održive tehnologije mlijeka i mliječnih proizvoda

Osnovna:

Bijeljac, Sonja, Sarić, Z. (2005): Autohtoni mliječni proizvodi uz osnove sirarstva. Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Sarajevu.

Tratnik, Ljubica, Rajka, Božanić (2012): Mlijeko – tehnologija, biokemija i mikrobiologija, Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb.

Sarić Z. (2020): Nastavni materijal (pdf).

Havranek, Jasmina, Rupić, V. (2003): Mlijeko od farme do mljekare, Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb.

Dozet, Natalija, Stanišić, M., Bijeljac, Sonja (1985): Praktikum iz mljekarstva (skripta) III dopunjeno izdanje, Poljoprivredni fakultet, Sarajevo.

Dopunska:

Bylund G. (1995): Dairy Processing Handbook, Tetra Pak Processing Systems, Lund.

Miletić, Silvija (1994): Mlijeko i mliječni proizvodi, Hrvatsko mljekarsko društvo, Zagreb.

Spreer E. (1998): Milk and Dairy Product Technology, Taylor&Francis Group, New York. Woodhead Publishing Limited.

Grujić R., Jašić M. (2013): Održive tehnologije u prehrambenoj industriji. Tehnološki Fakultet Novi Sad

Lista osnovne i dopunske literature za nastavne predmete II ciklusa studiranja u akademskoj 2022/2023 godini Potvrđena Odlukom Vijeća fakulteta broj 01-6-115/2023 od 09. 01. 2023. godine.

Prodekan za nastavu:

Prof.dr Samir Muhamedagić