

# Korjenasto-gomoljaste kulture (144329)

## Nositelj predmeta

[prof. dr. sc. Milan Pospisil](#)

## Opis predmeta

Modul Korjenasto-gomoljaste kulture obuhvaća dvije skupine kultura: korjenjače (šećerna repa, cikorija, batat - slatki krumpir, cassava) i gomoljače (krumpir, taro, yam). U sklopu modula studentima se kroz predavanja, vježbe u praktikumu i terenske vježbe daju specijalistička, teoretska i praktična znanja o cilju proizvodnje ovih kultura, regionalnoj važnosti proizvodnje i okolišnim problemima proizvodnje. Razmatra se utjecaj okolišnih biotskih i abiotskih čimbenika na rast i razvoj usjeva, formiranje prinosa i željenu kvalitetu. Modul studentima omogućuje razumijevanje primijenjenih agrotehničkih mjera i management usjeva.

ECTS: **6.00**

### Ocenjivanje

Engleski jezik: **R1**

Dovoljan (2): 60-70%

E-učenje: **R1**

Dobar (3): 71-80%

**Sati nastave: 60**

Vrlo dobar (4): 81-90%

Predavanja: 40

Izvrstan (5): 91-100%

Seminar: 10

Terenske vježbe: 10

### Izvodač predavanja

- [prof. dr. sc. Milan Pospisil](#)
- [prof. dr. sc. Jasminka Butorac](#)
- [prof. dr. sc. Milan Poljak](#)
- [prof. dr. sc. Ana Pospisil](#)
- [prof. dr. sc. Nina Toth](#)

### Izvodač vježbi

- [prof. dr. sc. Milan Pospisil](#)
- [prof. dr. sc. Ana Pospisil](#)

### Izvodač seminara

- [prof. dr. sc. Milan Pospisil](#)

## Vrsta predmeta

- Diplomski studij / [Biljne znanosti](#) (Izborni predmet, 3. semestar, 2. godina)
- Diplomski studij / Hortikultura / [Povrćarstvo](#) (Izborni predmet, 3. semestar, 2. godina)

## Opće kompetencije

Poznavanje pozicije i trendova u proizvodnji i korištenju korjenasto-gomoljastih kultura u Zemlji i svijetu, i osnovnih elemenata poljoprivredne struke u širem smislu. Sposobnost za samostalno donošenje odluka i obavljanje organizacijskih poslova u tehnološkim i istraživačkim procesima u proizvodnji korjenasto-gomoljastih kultura.

## Oblici nastave

- Predavanja
- Vježbe u praktikumu
 

Opis etapa organogeneze, opis anatomske i biološke svojstava.
- Terenske vježbe
 

Određivanje tehnološke kvalitete korijena, u sklopu terenskih vježbi studenti se upoznaju s vadenjem repe i radom tvornice šećera.
- Seminari
 

Studenti samostalno izrađuju i prezentiraju seminar iz područja korjenasto-gomoljastih kultura.

## Ishodi učenja i način provjere

Ishod učenja	Način provjere
Opisati anatomska i biološka svojstva šećerne repe i krumpira, etape organogeneze, fiziologiju, metabolizam	Seminarski rad. Parcijalni ispit. Pismeni ispit. Usmeni ispit
Utvrđiti komponente prinosa i čimbenike koji utječu na tehnološku kvalitetu korijena i gomolja	Radni zadaci tijekom nastave. Seminarski rad. Parcijalni ispit. Pismeni ispit. Usmeni ispit
Procijeniti potencijal rodnosti novih sorata i hibrida korjenasto-gomoljastih kultura za uzgoj u specifičnim agroekološkim uvjetima	Sudjelovanje u raspravi. Seminarski rad. Parcijalni ispit. Usmeni ispit
Prepoznati i analizirati probleme u domeni proizvodnje korjenasto-gomoljastih kultura te ih znati riješiti na temelju stečenih znanja i vještina	Sudjelovanje u raspravi. Seminarski rad. Parcijalni ispit. Pismeni ispit. Usmeni ispit
Razviti i prihvatići proizvodne tehnike koje ih osposobljavaju za proizvodnju korjenasto-gomoljastih kultura, kao i za znanstveno-istraživački rad	Sudjelovanje u raspravi. Seminarski rad. Parcijalni ispit. Pismeni ispit. Usmeni ispit
Opisati i odrediti kvalitetu korjenasto-gomoljastih kultura i sporednih proizvoda u preradi	Radni zadaci tijekom nastave. Seminarski rad. Parcijalni ispit. Pismeni ispit. Usmeni ispit
Utvrđiti ekonomske aspekte proizvodnje (isplativost) najvažnijih korjenasto-gomoljastih kultura u Hrvatskoj	Seminarski rad. Pismeni ispit. Usmeni ispit

## Način rada

### Obveze nastavnika

Održavanje predavanja, izvođenje vježbi i seminara, ocjenjivanje seminara, provođenje usmenog ispita

### Obveze studenta

Uredno pohađanje predavanja i vježbi, izrada i prezentacija seminara, aktivno sudjelovanje u nastavi, polaganje usmenog ispita.

## Polaganje ispita

Elementi praćenja	Maksimalno bodova ili udio u ocjeni	Bodovna skala ocjena	Ocjena	Broj sati izravne nastave	Ukupni broj sati rada prosječnog studenta	ECTS bodovi
Parcijalni ispit 1. (P1)	25%	<60% 60 - 70% 71 - 80% 81 - 90% 91 - 100%	Nedovoljan (1) Dovoljan (2) Dobar (3) Vrlo dobar (4) Izvrstan (5)	24	72	2,4
Parcijalni ispit 2. (P2)	25%	<60% 60 - 70% 71 - 80% 81 - 90% 91 - 100%	Nedovoljan (1) Dovoljan (2) Dobar (3) Vrlo dobar (4) Izvrstan (5)	18	54	1,8
Parcijalni ispit 3. (P3)	25%	<60% 60 - 70% 71 - 80% 81 - 90% 91 - 100%	Nedovoljan (1) Dovoljan (2) Dobar (3) Vrlo dobar (4) Izvrstan (5)	8	24	0,8
Aktivnost na nastavi (sudjelovanje u raspravi, rad na projektu, seminarски rad)	25%			10	30	1
UKUPNO	100%			60	180	6

Elementi praćenja	Maksimalno bodova ili udio u ocjeni	Bodovna skala ocjena	Ocjena	Broj sati izravne nastave	Ukupni broj sati rada prosječnog studenta	ECTS bodovi
Završni pismeni ispit (ukoliko nisu položeni parcijalni ispit)	40%	<60% 60-70% 71-80% 81-90% 91-100%	Nedovoljan (1) Dovoljan (2) Dobar (3) Vrlo dobar (4) Izvrstan (5)	24	72	2,4

Elementi praćenja	Maksimalno bodova ili udio u ocjeni	Bodovna skala ocjena	Ocjena	Broj sati izravne nastave	Ukupni broj sati rada prosječnog studenta	ECTS bodovi
Završni usmeni ispit (ukoliko nisu položeni parcijalni ispit)	60%	<60% 60-70% 71-80% 81-90% 91-100%	Nedovoljan (1) Dovoljan (2) Dobar (3) Vrlo dobar (4) Izvrstan (5)	36	108	3,6
Ukupno	100%			60	180	6

## Tjedni plan nastave

1. Uvod: najvažnije korjenaste i gomoljaste kulture u svijetu i RH, zastupljenost u proizvodnji.  
 Šećerna repa: porijeklo i geografska rasprostranjenost, značaj i cilj proizvodnje, perspektiva proizvodnje šećera i šećerne repe.
2. Terenske vježbe - posjet tvornici šećera (polje).
3. Anatomija, biologija i fiziologija šećerne repe, etape organogeneze; biološka svojstva šećerne repe.
4. Sastavnice prinosa i čimbenici koji utječu na tehnološku kvalitetu korijena šećerne repe.  
 Metabolizam šećera i transport floemom, mineralna ishrana šećerne repe.
5. Vodni režim šećerne repe, utjecaj ekoloških uvjeta na proizvodnju šećerne repe, suvremeni sortiment, dostignuća i daljnji pravci u oplemenjivanju šećerne repe, dorada sjemena.  
 Tehničko-tehnološki aspekti proizvodnje šećerne repe (plodore, obrada tla, gnojidba).
6. Tehničko-tehnološki aspekti proizvodnje šećerne repe (sjetva, njega i zaštita usjeva, vađenje). Ekonomski aspekti proizvodnje šećerne repe.
7. Sporedni proizvodi proizvodnje i prerađe šećerne repe. Cikorija: perspektiva proizvodnje cikorije, tehnološka kvaliteta korijena cikorije.
8. Tehničko-tehnološki i ekonomski aspekti proizvodnje cikorije. Batat: morfološka i biološka svojstva, hranidbena vrijednost, ljekovitost, klima, tlo, načini uzgoja.
9. Cassava: morfološka i biološka svojstva, hranidbena vrijednost, ljekovitost, klima, tlo. Načini uzgoja cassave. Provjera znanja.
10. Gomoljaste kulture. Krumpir: porijeklo, rasprostranjenost, gospodarska važnost. Odnos krumpira prema agroekološkim uvjetima: temperatura, vlaga, tlo, svjetlost.
11. Rast i razvoj gomoljastog bilja: fiziologija krumpira; faze rasta i razvoja krumpira, sastavnice prinosa krumpira u ovisnosti o agroekološkim uvjetima.
12. Obrada tla i mineralna ishrana krumpira u ovisnosti o agroekološkim uvjetima; izbor sorte krumpira prema namjeni, sadnja krumpira, njega usjeva krumpira.
13. Priprema gomolja za sadnju, izračun potrebne količine gomolja za sadnju, vađenje krumpira, skladištenje.
14. Kvaliteta gomolja, dormantnost. Ekonomski aspekti proizvodnje krumpira i tržište.
15. Taro: morfološka i biološka svojstva, hranidbena vrijednost, ljekovitost, klima, tlo, načini uzgoja. Yam: morfološka i biološka svojstva, hranidbena vrijednost, ljekovitost, klima, tlo, načini uzgoja. Provjera znanja.



## Obvezna literatura

1. Pospišil, M. (2013). Ratarstvo II. dio - industrijsko bilje. Čakovec: Zrinski d.o.o.
2. Pospišil, Ana, Pospišil, M. (2013). Ratarstvo - praktikum. Zagreb: Sveučilište u Zagrebu, Agronomski fakultet.
3. Grupa autora, Spasić, P. ur. (1992). Šećerna repa. Beograd: Jugošećer.
4. Stanaćev ,S. (1979). Šećerna repa - biološke i fitotehničke osnove proizvodnje. Beograd: Nolit.
5. Grupa autora (1986). Posebno ratarstvo 1 i 2. Beograd: Naučna knjiga.
6. Buturac, I., Bolf, M. (2000). Proizvodnja krumpira. Zagreb: Hrvatski zadružni savez.
7. Lešić, Ružica i sur. (2004). Povrćarstvo. -2. dop. izd., Čakovec: Zrinski d.o.o.

## Preporučena literatura

1. Cook, D. A., Scott, R. K. (1993). The Sugar Beet Crop. London: Chapman & Hall.
2. Draycott, A. P. (2006). Sugar Beet. Oxford: Blackwell Publishing.
3. Harris, P. M. (1992). The Potato Crop. London: Chapman & Hall.
4. Keller, E. R., Hanus, H., Heyland, K. U. (1999). Knollen und Wurzelfrüchte, Körner und Futterleguminosen. Stuttgart (Hohenheim): Eugen Ulmer, GmbH & Co.

## Sličan predmet na srodnim sveučilištima

- Production Ecology - Root and Tuber Crops, University of Hohenheim.