

Biotehnički fakultet / RATARSTVO i POVRTARSTVO / KVALITET I SIGURNOST ORGANSKE HRANE

Naziv predmeta:	KVALITET I SIGURNOST ORGANSKE HRANE			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
12353	Obavezan	2	5	3+1+0
Studijski programi za koje se organizuje	RATARSTVO i POVRTARSTVO			
Uslovljenost drugim predmetima	Nema			
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznavanje sa osnovnim principima organske proizvodnje i zakonskim zahtjevima u oblasti proizvodnje i prometa hrane, kao i parametrima kvaliteta i metodama njegove procjene			
Ishodi učenja	• Definišu stanje i perspektive organske proizvodnje u Crnoj Gori i šire • Objašnjavaju zakonskonsku regulativu i standarde u proizvodnji i prometu organske hrane • Definišu znanja o principima organske proizvodnje • Predviđaju nutritivni kvalitet organske hrane i osiguranje kvaliteta • Tumače HACCP sistem • Definišu nove koncepte kvaliteta hrane i načine poboljšanja kvaliteta tokom prodaje • Ilustruju načine povećanja bezbjednosti povrtarskih i ratarskih usjeva od mikrobiološke kontaminacije usled đubrenja stajnjakom • Primjenjuju protokole koji sprečavaju kontaminaciju organske hrane • Opisuju fair trade, kao osnovu stvaranja prihvatljivog prihoda za proizvođače • Analiziraju savremena naučna znanja iz oblasti organskog povrtarstva			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof. dr Nataša Mirecki			
Metod nastave i savladanja gradiva	Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, rade seminarski rad, odrade vježbe i rade oba kolokvijuma i završni ispit			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Uvod. Stanje i perspektive razvoja organske proizvodnje u Crnoj Gori. Istorijat i koncept kvaliteta i sigurnosti organske hrane			
I nedjelja, vježbe	Obilazak poljoprivrednog gazdinstva koje je u postupku kontrole i sertifikacije organske proizvodnje..			
II nedjelja, pred.	Zakonska regulativa i standardi u oblasti proizvodnje i prometa hrane. Zakonska regulativa u oblasti organske proizvodnje			
II nedjelja, vježbe	Obilazak poljoprivrednog gazdinstva koje je u postupku kontrole i sertifikacije organske proizvodnje.			
III nedjelja, pred.	Principi proizvodnje organske hrane.			
III nedjelja, vježbe	Obilazak poljoprivrednog gazdinstva koje je u postupku kontrole i sertifikacije organske proizvodnje.			
IV nedjelja, pred.	Nutritivni kvalitet hrane. Osiguranje kvaliteta.			
IV nedjelja, vježbe	istraživanje dostupne naučne i stručne literature i odabir publikacija relavantnih za nastavnu jedinicu			
V nedjelja, pred.	Novi koncept kvaliteta zasnovan na životnim ciklusima			
V nedjelja, vježbe	istraživanje dostupne naučne i stručne literature i odabir publikacija relavantnih za nastavnu jedinicu			
VI nedjelja, pred.	Kolokvijum I			
VI nedjelja, vježbe	praktične pripreme za provjeru znanja			
VII nedjelja, pred.	Kontrola i sertifikacija organske hrane			
VII nedjelja, vježbe	istraživanje dostupne naučne i stručne literature i odabir publikacija relavantnih za nastavnu jedinicu			
VIII nedjelja, pred.	Integrisanje kvalitativnih parametara u bezbjednost hrane kroz HACCP sistem			
VIII nedjelja, vježbe	istraživanje dostupne naučne i stručne literature i odabir publikacija relavantnih za nastavnu jedinicu			
IX nedjelja, pred.	Poboljšanje kvaliteta organskih proizvoda tokom perioda prodaje			
IX nedjelja, vježbe	obilazak prodajnih centara i upoznavanje sa načinima označavanja i kontrole plasmana organskih proizvoda			
X nedjelja, pred.	Pregled najnovijih naučno istraživačkih i stručnih radova koji se bave prikazom rezultata savremene povrtarske proizvodnje			
X nedjelja, vježbe	obilazak prodajnih centara i upoznavanje sa načinima označavanja i kontrole plasmana organskih proizvoda			

XI nedjelja, pred.	Načini povećanje bezbjednosti povrtnarskih i ratarskih usjeva od mikrobiološke kontaminacije tokom proizvodnje bazirane na đubrenju stajnjakom					
XI nedjelja, vježbe	istraživanje dostupne naučne i stručne literature i odabir publikacija relavantnih za nastavnu jedinicu					
XII nedjelja, pred.	Razvoj protokola koji osiguravaju sprečavanje kontaminacije organskih proizvoda					
XII nedjelja, vježbe	istraživanje dostupne naučne i stručne literature i odabir publikacija relavantnih za nastavnu jedinicu					
XIII nedjelja, pred.	Fair trade kao osnova prihvatljivog prihoda proizvođača, i kvalitetnih i bezbjednih organskih proizvoda i ulaganja u razvoj proizvodnje					
XIII nedjelja, vježbe	prikazivanje video materijala koji ce studenti prikupiti o situaciji u zemljama okruženja i državama EU, a koji se opdnose na obrađene nastavne jedinice					
XIV nedjelja, pred.	pregled savremenih naučnih dostignuća u organskoj proizvodnji i izrada predloga za buduća istraživanja					
XIV nedjelja, vježbe	praktična priprema za provjeru znanja					
XV nedjelja, pred.	Kolokvijum II					
XV nedjelja, vježbe	praktična priprema za provjeru znanja					
Opterećenje studenta	U toku semestra: Nastava i završni ispit: 6 sati i 40 min. x 16 nedelja= 106 sati i 40 min. Nedeljno: 5 kredita x 40/30 = 6 sati i 40 minuta, Struktura: 3 sata predavanja, 2 sata vježbi, 1 sat i 40 min samostalnog rada studenta uključujući i konsultacije. U toku semestra - Nastava i završni ispit: 6 sati i 40 min. x 16 nedelja= 106 sati i 40 min. Neophodne pripreme prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 6 sati i 40 min. x 2 = 13 sati i 20 minuta. Ukupno opterećenje za predmet: 5 x 30 = 150 sati Dopunski rad: za pripremu ispita u popravnom roku od 0 do 30 sati. Struktura opterećenja: 106 sati i 40 minuta (nastava) + 13 sati i 20 minuta (pripreme) + 30 sati (dopunski rad) = 150 sati					
Nedjeljno			U toku semestra			
5 kredita x 40/30=6 sati i 40 minuta 3 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 1 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, rade seminarski rad, odrade vježbe i rade oba kolokvijuma i završni ispit			
Konsultacije			1 sat sedmično u terminu koji se dogovara sa studentima na početku semestra			
Literatura			• Cooper, J., Niggli, U., Leifertt C. (2007):Handbook of organic food safety and quality. • Velagić-Habul, E., i sar., (2004): Nove forme hrane na tržištu. Poljoprivredni fakultet, Sarajevo			
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje			Seminarski rad 10 bodova Vježbe 10 bodova Kolokvijum: 2x20=40 bodova Završni ispit 40 bodova Ocjena: broj poena: 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						
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