

Biotehnički fakultet / Biotehnika / TEHNOLOGIJA AUTOHTONIH MLIJEČNIH PROIZVODA

Naziv predmeta:	TEHNOLOGIJA AUTOHTONIH MLIJEČNIH PROIZVODA			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
11531	Izborni	1	8	4+2+0
Studijski programi za koje se organizuje	Biotehnika			
Uslovljenost drugim predmetima	nema uslovljenosti			
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznavanje studenta sa značajem autohtonih (tradicionalnih) proizvoda, vidovima zaštite autohtonih proizvoda, principima proizvodnje fermentisanih mlječnih napitaka i sireva, tipovima i rasprostranjenosti vrsta autohtonih mlječnih proizvoda, tehnološkim procesima proizvodnje pojedinih vrsta sireva i zakonskim odredbama koje definišu kvalitet autohtonih mlječnih proizvoda.			
Ishodi učenja	<p>Nakon što student položi ovaj ispit biće u mogućnosti da:</p> <ul style="list-style-type: none"> • upozna značaj autohtonih (tradicionalnih) proizvoda, • upozna vidove zaštite autohtonih proizvoda, • upozna sa zakonskim odredbama koje definišu kvalitet autohtonih mlječnih proizvoda. • upozna principe proizvodnje fermentisanih mlječnih napitaka i sireva, • razumije klasifikaciju i prepozna tipove autohtonih mlječnih proizvoda, • prepozna grupiše i ukratko opiše autohtone sireve i njihove tehnologije, • grupiše, ukratko opiše autohtone fermentisane mlječne proizvode i njihove tehnologije • izvrši osnovna izračunavanja u proizvodnji mlječnih proizvoda, • upozna sa osnovama senzorne ocjene mlječnih proizvoda, • upotrijebi stečena znanja u pogonima za preradu mlijeka, 			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	prof.dr Slavko Mirecki, mr Olga Kopitović			
Metod nastave i savladanja gradiva	predavanja, vježbe (laboratorijske i računске), seminarski rad na zadanu temu, konsultacije			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Autohtoni mlječni proizvodi u svijetu i kod nas			
I nedjelja, vježbe	Upoznavanje sa najznačajnijim autohtonim mlječnim proizvodima u svijetu i u Crnoj Gori			
II nedjelja, pred.	Značaj i vidovi zaštite autohtonih mlječnih proizvoda			
II nedjelja, vježbe	Vidovi zaštite autohtonih mlječnih proizvoda u Crnoj Gori			
III nedjelja, pred.	Osobine autohtone prerade mlijeka			
III nedjelja, vježbe	Uporedna analiza autohtone prerade mlijeka u Crnoj Gori, sličnosti i razlike u odnosu na svijet			
IV nedjelja, pred.	Klasifikacija i standardizacija autohtonih mlječnih proizvoda			
IV nedjelja, vježbe	Klasifikacija autohtonih mlječnih proizvoda u Crnoj Gori			
V nedjelja, pred.	Proizvodnja mlječnih proizvoda na bazi mlječne masti (Kajmak, Skorup, Gee, Maslo...)			
V nedjelja, vježbe	KOLOKVIJUM 1			
VI nedjelja, pred.	Proizvodnja autohtonih fermentisanih mlječnih napitaka (kiselo mlijeko, jardum)			
VI nedjelja, vježbe	Tehnologija Kajmaka, Skorupa i Masla			
VII nedjelja, pred.	Geografska rasprostranjenost, karakteristike i tehnologija bijelih salamurnih sireva			
VII nedjelja, vježbe	Najznačajniji bijeli salamurni sirevi Crne Gore			
VIII nedjelja, pred.	Geografska rasprostranjenost, karakteristike i tehnologija tvrdih sireva			
VIII nedjelja, vježbe	Najznačajniji tvrdi sirevi Crne Gore			
IX nedjelja, pred.	Geografska rasprostranjenost, karakteristike i tehnologija sireva parenog tijesta			
IX nedjelja, vježbe	KOLOKVIJ 2			
X nedjelja, pred.	Najznačajniji sirevi parenog tijesta u Crnoj Gori			
X nedjelja, vježbe	Tehnologija Kolašinskog sira (Lisnatog sira)			
XI nedjelja, pred.	Geografska rasprostranjenost, karakteristike i tehnologija posnih sireva			
XI nedjelja, vježbe	Najznačajniji posni sirevi Crne Gore			
XII nedjelja, pred.	Geografska rasprostranjenost, karakteristike i tehnologija ovčjih sireve			

XII nedjelja, vježbe	Najznačajniji ovčji sirevi Crne Gore					
XIII nedjelja, pred.	Geografska rasprostranjenost, karakteristike i tehnologija kozjih sireve					
XIII nedjelja, vježbe	Najznačajniji kozji sirevi Crne Gore					
XIV nedjelja, pred.	Prerada surutke i tehnologija surutkinih sireva					
XIV nedjelja, vježbe	Najznačajniji surutkini sirevi u svijetu i Crnoj Gori					
XV nedjelja, pred.	Značaj i tehnika senzorne ocjene mlječnih proizvoda					
XV nedjelja, vježbe	Praktično sprovođenje senzorne ocjene sireva					
Opterećenje studenta						
Nedjeljno	U toku semestra					
8 kredita x 40/30=10 sati i 40 minuta 4 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 2 vježbi 4 sat(a) i 40 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije	Nastava i završni ispit: 10 sati i 40 minuta x 16 =170 sati i 40 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 10 sati i 40 minuta x 2 =21 sati i 20 minuta 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 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) 48 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 170 sati i 40 minuta (nastava), 21 sati i 20 minuta (priprema), 48 sati i 0 minuta (dopunski rad)					
Obaveze studenta u toku nastave	Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, rade seminarski rad, odrade laboratorijske vježbe i rade oba kolokvijuma.					
Konsultacije	2 sata sedmično, termini u dogovoru sa studentima					
Literatura	Literatura: 1. Dozet, N., Adžić, N., Stanišić, M., Živić, N., (1996): Autohtoni mlječni proizvodi. Poljoprivredni institut – Podgorica, SILMIR – Beograd. 2. Sabadoš, D., (1996): Kontrola i ocjenjivanje kakvoće mlijeka i mlječnih proizvoda. Hrvatsko mljekarsko društvo Zagreb, Zagreb Preporučena dodatna literatura: 1. Havranek, J., Kalit, S., Antunac, N., Samaržija, D (2014): "Sirarstvo". Hrvatska Mljekarska Udruga. Zagreb 2. Tratnik, Lj. i Božanić, R, (2012): "Mlijeko i mlječni proizvodi". Hrvatska Mljekarska Udruga. Zagreb					
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	o Aktivnost u toku predavanja (0-2 poena) o Aktivnost na vježbama (0-3 poena) o Seminarski rad (0-10 poena) o I kolokvijum (0-20 poena) o II kolokvijum (0-20 poena) o Završni ispit (0-45 poena) Prelazna ocjena se dobija ako se kumulativno sakupi 50 poena 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