

Biotehnički fakultet / TEHNOLOGIJE U ANIMALNOJ PROIZVODNJI / TRADICIONALNI PROIZVODI ANIMALNOG PORIJEKLA

Naziv predmeta:	TRADICIONALNI PROIZVODI ANIMALNOG PORIJEKLA			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
13378	Izborni	3	6	3+1+0
Studijski programi za koje se organizuje	TEHNOLOGIJE U ANIMALNOJ PROIZVODNJI			
Uslovljenost drugim predmetima	nema uslovljenosti			
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznavanje studenta sa pojmom i značajem tradicionalnih (autohtonih) proizvoda animalnog porijekla. Rasprostranjenost mlječnih I mesnih autohtonih proizvoda u Crnoj Gori, okruženju i svijetu. Podjela autohtonih mlječnih proizvoda I upoznavanje sa najznačajnijim mlječnim proizvodima Crne Gore. Podjela autohtonih mesnih proizvoda I upoznavanje sa najznačajnijim mesnim proizvodima Crne Gore. Upoznavanje studenata sa značajem, zakonskom regulativom, I postupcima zaštite autohtonih poljoprivrednih proizvoda sa posebnim osvrtom na mlječne I mesne proizvode.			
Ishodi učenja	Nakon što student položi ovaj ispit biće u mogućnosti da: • Spozna značaj tradicionalnih (autohtonih) poljoprivrednih proizvoda sa posebnim osvrtom na mlječne i mesne proizvode. • Razumije i objasni razlike u kvalitetu, sastavu i tehnologiji tradicionalnih i industrijski proizvedenih mlječnih i mesnih proizvoda, • Klasifikuje i upozna najznačajnije tradicionalne mlječne i mesne proizvode u Crnoj Gori, ali i u okruženju i svijetu, • Upozna zakonske regulative vezane za zaštitu oznake porijekla, geografske oznake i specifičnih tradicionalnih poljoprivrednih proizvoda, • Ovlada procedurom zaštite oznake porijekla i geografskog porijekla, • Upotrijebi stečena znanja u pogonima za proizvodnju tradicionalnih mlječnih i mesnih proizvoda, • Da djeluje savjetodavno prema proizvođačima tradicionalnih proizvoda.			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	prof.dr Slavko Mirecki, prof. dr Milan Marković, mr. Olga Kopitović			
Metod nastave i savladanja gradiva	predavanja, vježbe, seminarski rad na zadanu temu, konsultacije			
Plan i program rada				
Pripreme nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Osnovne karakteristike autohtonih mlječnih proizvoda . Rasprostranjenost I značaj autohtonih mlječnih proizvoda.			
I nedjelja, vježbe	Najznačajniji autohtoni mlječni proizvodi u svijetu			
II nedjelja, pred.	Principi proizvodnje autohtonih mlječnih proizvoda. Osnovne faze u proizvodnji sira, skorupa, fermentisanih napitaka			
II nedjelja, vježbe	Zakonske regulative koj se odnose na proizvodnju autohtonih mlječnih proizvoda			
III nedjelja, pred.	Proizvodnja autohtonih bijelih salamurnih sireva . Karakteristike I rasprostranjenost bijelih sireva. Najznačajniji predstavnici bijelih salamurnih sireva u Crnoj Gori (pljevaljski, kučki , sozinski, polimsko-vasojevički).			
III nedjelja, vježbe	Bijeli salamurni sirevi u svijetu (feta, travnički, sjenički..).			
IV nedjelja, pred.	Proizvodnja autohtonih sireva parenog tijesta. Karakteristike i rasprostranjenost sireva parenog tijesta u Crnoj Gori (kolašinski, presukača).			
IV nedjelja, vježbe	Autohtoni sirevi parenog tijesta u svijetu			
V nedjelja, pred.	KOLOKVIJ 1			
V nedjelja, vježbe	Tehnologija sireva parenog tijesta : Mozzarella i Kačkavalj			
VI nedjelja, pred.	Proizvodnja autohtonih tvrdih sireva. Karakteristike I rasprostranjenost tvrdih sireva u Crnoj Gori (Njeguški, Sirac).			
VI nedjelja, vježbe	Autohtoni tvrdi sirevi u svijetu (Parmezan, Paški, Livanjski...)			
VII nedjelja, pred.	Proizvodnja autohtonih posnih i kozjih sireva. Karakteristike I rasprostranjenost posnih i kozjih sireva u Crnoj Gori.			
VII nedjelja, vježbe	Autohtoni posni i kozji sirevi u svijetu (cottage, basa, zajednica, krajinski ..).			
VIII nedjelja, pred.	Proizvodnja, karakteristika i rasprostranjenost crnogorskog skorupa.			
VIII nedjelja, vježbe	Proizvodnja Skorupa/Kajmaka u svijetu			
IX nedjelja, pred.	Zaštita oznake porijekla, i geografskog porijekla tradicionalnih mlječnih proizvoda			

IX nedjelja, vježbe	Zakonska regulativa i postupci zaštite autohtonih poljoprivrednih proizvoda					
X nedjelja, pred.	KOLOKVIJ 2					
X nedjelja, vježbe	Izrada specifikacije za proizvod koji se želi obezbjediti oznaka porijekla; geografska oznaka; oznaka garantovano tradicionalnih specijaliteta; oznaka viši kvalitet; oznaka planinski proizvod i oznaka sa moje farme					
XI nedjelja, pred.	Osnovne karakteristike autohtonih mesnih proizvoda .					
XI nedjelja, vježbe	Najznačajniji autohtoni mesni proizvodi u okruženju i svijetu.					
XII nedjelja, pred.	Klasifikacija autohtonih mesnih proizvoda					
XII nedjelja, vježbe	Rasprostranjenost I značaj autohtonih mesnih proizvoda.					
XIII nedjelja, pred.	Tehnologija i osnovne karakteristike crnogorskih autohtonih mesnih proizvoda od govedeg mesa.					
XIII nedjelja, vježbe	Najznačajniji autohtoni mesni proizvodi od govedeg mesa u svijetu					
XIV nedjelja, pred.	Tehnologija i osnovne karakteristike crnogorskih autohtonih mesnih proizvoda od ovčjeg i kozjeg mesa.					
XIV nedjelja, vježbe	Najznačajniji autohtoni mesni proizvodi od ovčjeg i kozjeg mesa u svijetu					
XV nedjelja, pred.	Tehnologija i osnovne karakteristike crnogorskih autohtonih mesnih proizvoda od svinjskog mesa.					
XV nedjelja, vježbe	Najznačajniji autohtoni mesni proizvodi od svinjskog mesa u svijetu					
Opterećenje studenta						
Nedjeljno			U toku semestra			
6 kredita x 40/30=8 sati i 0 minuta 3 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 1 vježbi 4 sat(a) i 0 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 8 sati i 0 minuta x 16 =128 sati i 0 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 8 sati i 0 minuta x 2 =16 sati i 0 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 6 x 30=180 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) 36 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 128 sati i 0 minuta (nastava), 16 sati i 0 minuta (priprema), 36 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
Obaveze studenta u toku nastave			prisustvo vježbama, pisanje seminarskog rada, polaganja kolokvija, polaganje završnog ispita			
Konsultacije			45 min. nedjeljno, termini u dogovoru sa studentima			
Literatura			1. Dozet, N., Adžić, N., Stanišić, M., Živić, N., (1996): Autohtoni mlječni proizvodi Poljoprivredni institut, SILMIR. 2. Popović-Vranješ, A., (2015): Specijalno sirarstvo. Univerzitet u Novom Sadu – Poljoprivredni fakultet. 3. Rede, R., Petrović, Lj.: Tehnologija mesa i nauka o mesu. Tehnološki fakultet Novi Sad, 1997.; 4. Vuković, I.: Osnove tehnologije mesa, Veterinarski fakultet Beograd, 1998.; 5. Warriss, P.D.: Meat Science – An Introductory text; School of Veterinary Science, Univ. of Bristol, CABI Publ. 2000.			
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje			<ul style="list-style-type: none"> • Aktivnost u toku predavanja (0-3 poena) • Aktivnost na vježbama (0-2 poena) • SeminarSKI rad (0-10 poena) • I kolokvijum (0-20 poena) • II kolokvijum (0-20 poena) • 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