

Biotehnički fakultet / BEZBJEDNOST HRANE / STANDARDI I STANDARDIZACIJA U POLJ.PROIZVODNJI

Naziv predmeta:	STANDARDI I STANDARDIZACIJA U POLJ.PROIZVODNJI			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
13409	Obavezan	3	5	2+2+0
Studijski programi za koje se organizuje	BEZBJEDNOST HRANE			
Uslovljenost drugim predmetima	nema			
Ciljevi izučavanja predmeta	Cilj izučavanja je da studenti ovladaju znanjem iz oblasti Standarda u poljoprivrednoj proizvodnji. Studenti treba da se osposobe da prepoznaju, primjenjuju i doprinose afirmaciji standarda u primjeni.			
Ishodi učenja	Nakon položenog ispita iz ovog predmeta studenti će biti sposobni da: 1. razlikuju osnovne pojmove standarda i standardizacije; 2. prepoznaju vrstu i tip standarda; 3. razumiju standarde u poljoprivrednoj proizvodnji; 4. dokazuju koristi od primjene standarda; 5. razlikuju audit i samoocjenjivanje.			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	prof. dr Zdravko Krivokapić			
Metod nastave i savladanja gradiva	- Klasično predavanje svakog poglavlja, razgovori i objašnjenja sa studentima u toku izlaganja - Kratke usmene provjere razumijevanja i poznавања dijelova gradiva obradjenog na predavanjima - Demonstracija rada na bar jednom pokaznom primjeru - Samostalni rad na izradi seminarског rada			
Plan i program rada				
Pripremne nedelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Standardi i standardizacija - uvod. Ciljevi i principi standardizacije.			
I nedjelja, vježbe	Standardi i standardizacija - uvod. Ciljevi i principi standardizacije.			
II nedjelja, pred.	Organizacije za standardizaciju. Standardi i tehnički propisi. Standardi i zakonska regulativa.			
II nedjelja, vježbe	Organizacije za standardizaciju. Standardi i tehnički propisi. Standardi i zakonska regulativa.			
III nedjelja, pred.	Standardi i standardizacija u Crnoj Gori.			
III nedjelja, vježbe	Standardi i standardizacija u Crnoj Gori.			
IV nedjelja, pred.	Standardi u poljoprivrednoj proizvodnji.			
IV nedjelja, vježbe	Standardi u poljoprivrednoj proizvodnji.			
V nedjelja, pred.	Standardi u poljoprivrednoj proizvodnji i njihov uticaj na tržište.			
V nedjelja, vježbe	Standardi u poljoprivrednoj proizvodnji i njihov uticaj na tržište.			
VI nedjelja, pred.	Standardi u oblasti bezbjednosti hrane.			
VI nedjelja, vježbe	Standardi u oblasti bezbjednosti hrane.			
VII nedjelja, pred.	Priprema za I kolokvijum.			
VII nedjelja, vježbe	I kolokvijum.			
VIII nedjelja, pred.	Osnvne karakteristike standarda ISO 22000.			
VIII nedjelja, vježbe	Osnvne karakteristike standarda ISO 22000.			
IX nedjelja, pred.	Standardi za pakovanje proizvodnih proizvoda.			
IX nedjelja, vježbe	Standardi za pakovanje proizvodnih proizvoda.			
X nedjelja, pred.	Specifični standardi za poljoprivredne proizvode.			
X nedjelja, vježbe	Specifični standardi za poljoprivredne proizvode.			
XI nedjelja, pred.	Standardi dobre proizvodjačke prakse (GLOBALGAP).			
XI nedjelja, vježbe	Standardi dobre proizvodjačke prakse (GLOBALGAP).			
XII nedjelja, pred.	Standardi za organsku proizvodnju hrane.			
XII nedjelja, vježbe	Standardi za organsku proizvodnju hrane.			
XIII nedjelja, pred.	Standardi za označavanje poljoprivrednih proizvoda.			

XIII nedjelja, vježbe	Standardi za označavanje poljoprivrednih proizvoda.					
XIV nedjelja, pred.	Standardi i sertifikacija u poljoprivrednoj proizvodnji.					
XIV nedjelja, vježbe	Standardi i sertifikacija u poljoprivrednoj proizvodnji.					
XV nedjelja, pred.	Priprema za I kolokvijum.					
XV nedjelja, vježbe	II kolokvijum.					
Opterećenje studenta	Nedjeljno 5 kredita x 40/30 = 6 sati i 40 minuta Struktura: 2 sata predavanja 2 sata vježbi 2 sata i 40 minuta samostalnog rada uključujući i konsultacije U toku semestra Nastava i završni ispit: 6 sati i 40 minuta x 16 nedjelja = 106 sati i 40 minuta Neophodne pripreme prije početka semestra (administracija, upis, ovjera) 2 x 6 sati i 40 minuta = 13 sati i 20 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 5 x 30 = 150 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom roku uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati Struktura opterećenja: 106 sati i 40 minuta (nastava), 13 sati i 20 minuta (priprema) i 30 sati (dopunski rad)					
Nedjeljno	U toku semestra					
5 kredita x 40/30=6 sati i 40 minuta 2 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 2 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	Prisustvo predavanjima i vježbama. Izrada seminariskog rada.					
Konsultacije	Ponedeljkom i četvrtkom od 10 do 14h.					
Literatura	[1] Krivokapić, Z. (2011). Sistem menadžmenta kvalitetom, Mašinski fakultet, Podgorica [2] Luning, P.A., Marcelis, W.J. (2009). Food Quality management. A techno-managerial approach. Wageningen Press. [3] Schaffner, D.W. (2008). Microbial Risk Analysis Of Foods. ASM Press, Washington DC, USA. [4] ISO 22000:2005 - Food safety management [5] GLOBAL.G.A.P. Aquaculture Standard Version 5					
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	I i II kolokvijum po 20 poena Seminarski rad 10 poena Završni ispit 50 poena Prelazna ocjena se dobija ako se kumulativno sakupi namanje 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 (manje 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