

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

|   |   |                 |                          |                            |
|---|---|-----------------|--------------------------|----------------------------|
| <b>Naziv predmeta:</b>                          | TRADICIONALNI PROIZVODI ANIMALNOG PORIJEKLA   |                 |                          |                            |
| <b>Šifra predmeta</b>                           | <b>Status predmeta</b>  | <b>Semestar</b> | <b>Broj ECTS kredita</b> | <b>Fond časova (P+V+L)</b> |
| 13378   | Izborni   | 3               | 6                        | 3+1+0                      |
| <b>Studijski programi za koje se organizuje</b> | TEHNOLOGIJE U ANIMALNOJ PROIZVODNJI   |                 |                          |                            |
| <b>Uslovljenost drugim predmetima</b>           | nema uslovljenosti  |                 |                          |                            |
| <b>Ciljevi izučavanja predmeta</b>              | 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.  |                 |                          |                            |
| <b>Ishodi učenja</b>                            | Nakon što student položi ovaj ispit biće u mogućnosti da: • Spozna značaj tradicionalnih (autohtonih ) poljoprivrednih proizvoda sa posebnim osvrтом na mlječne i mesne proizvode. • Razumije i objasni razlike u kvalitetu, sastavu i tehnologiji tradicionalnih i industrijski proizvedenih mlječnih i mesnih proizvoda, • Klasificira 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 stičena znanja u pogonima za proizvodnju tradicionalnih mlječnih i mesnih proizvoda, • Da djeluje savjetodavno prema proizvođačima tradicionalnih proizvoda. |                 |                          |                            |
| <b>Ime i prezime nastavnika i saradnika</b>     | prof.dr Slavko Mirecki, prof. dr Milan Marković, mr. Olga Kopitović   |                 |                          |                            |
| <b>Metod nastave i savladanja gradiva</b>       | predavanja, vježbe, seminarski rad na zadanu temu, konsultacije   |                 |                          |                            |
| <b>Plan i program rada</b>                      |   |                 |                          |                            |
| Pripremne 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 goveđeg mesa.  |
| XIII nedjelja, vježbe       | Najznačajniji autohtoni mesni proizvodi od goveđeg 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  |
| <b>Opterećenje studenta</b> |  |

| <b>Nedjeljno</b>   | <b>U toku semestra</b>  |
|--|---|
| <b>6 kredita x 40/30=8 sati i 0 minuta</b><br>3 sat(a) teorijskog predavanja<br>0 sat(a) praktičnog predavanja<br>1 vježbi<br><b>4 sat(a) i 0 minuta</b><br>samostalnog rada, uključujući i konsultacije | Nastava i završni ispit:<br><b>8 sati i 0 minuta x 16 =128 sati i 0 minuta</b><br>Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera):<br><b>8 sati i 0 minuta x 2 =16 sati i 0 minuta</b><br>Ukupno opterećenje za predmet:<br><b>6 x 30=180 sati</b><br>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)<br><b>36 sati i 0 minuta</b><br>Struktura opterećenja: <b>128 sati i 0 minuta (nastava), 16 sati i 0 minuta (priprema), 36 sati i 0 minuta (dopunski rad)</b> |
| <b>Obaveze studenta u toku nastave</b>   | prisustvo vježbama, pisanje seminarskog rada, polaganja kolokvija, polaganje završnog ispita  |
| <b>Konsultacije</b>  | 45 min. nedjeljno, termini u dogовору са студентима   |
| <b>Literatura</b>  | 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. Warris, P.D.: Meat Science – An Introductory text; School of Veterinary Science, Univ. of Bristol, CABI Publ. 2000.  |
| <b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje</b>   | • 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 ( $\geq 90$ do 100 poena); B ( $\geq 80$ do $< 90$ ); C ( $\geq 70$ do $< 80$ ); D ( $\geq 60$ do $< 70$ ); E ( $\geq 50$ do $< 60$ ); F $<$ od 50   |
| <b>Posebne naznake za predmet</b>  |   |
| <b>Napomena</b>  |   |
| <b>Ocjena:</b>   | F                    E                    D                    C                    B                    A  |
| <b>Broj poena</b>  | 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  |