

<i>Naziv predmeta:</i> <i>DOBRA PROIZVODAČKA PRAKSA</i>				
<i>Šifra predmeta</i>	<i>Status predmeta</i>	<i>Semestar</i>	<i>Broj ECTS kredita</i>	<i>Fond časova</i>
	<i>izborni</i>	II	4	3P + 1V

Studijski programi za koje se organizuje :

Akademске specijalističke studije Biotehničkog fakulteta: Smjer STOČARSTVO

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta:

Ciljevi izučavanja predmeta su: primjena osnovnih načela dobre poljoprivredne prakse u stočarstvu, organizacija proizvodnje zdravstveno bezbjedne hrane životinjskog porijekla, razvijanje preduslovnih programa u prerađivačkoj industriji, uspostavljanje principa bezbjednosti (HACCP sistem) u industriji prerade mljeka, mesa, ribe, meda, stočne hrane, razvijanje metoda u kontroli bezbjednosti hrane

Ime i prezime nastavnika i saradnika: prof dr Mirjana Bojanić Rašović, Biotehnički fakultet, (kabinet broj 34, treći sprat),

Metod nastave i savladavanja gradiva: Predavanja, praktične vježbe, samostalni rad, izrada domaćih zadataka, konsultacije.

PLAN RADA

<i>Nedjelja i datum</i>	Naziv metodskih jedinica za predavanja (P), vježbe (V); Planirani oblik provjere znanja (PZ: domaći zadaci, seminarski rad, kolokvijumi, završni ispit)	
	<i>Pripremljena nedjelja</i>	<i>Priprema i upis semestra</i>
I nedjelja	Predav.	Osnovna načela dobre poljoprivredne prakse. Načela dobre poljoprivredne prakse u zaštiti zemljista, vode i vazduha.
II nedjelja	Predav.	Načela dobre poljoprivredne prakse u zaštiti zdравila i dobrobiti farmskih životinja. Upotreba pesticida u skladu sa dobrom poljoprivrednom praksom.
III nedjelja	Predav.	Upravljanje nus proizvodima životinjskog porijekla. Skladištenje i upotreba stajnjaka u skladu sa dobrom poljoprivrednom praksom.
IV nedjelja	Predav.	Organizacija proizvodnje zdravstveno bezbjedne hrane životinjskog porijekla. Faktori rizika u primarnoj poljoprivrednoj proizvodnji.
V nedjelja	Predav.	Preduslovni programi u prerađivačkoj industriji.
VI nedjelja	Predav.	Kolokvijum I
VII nedjelja	Predav.	Popravni kolokvijum I; Posjeta registrovanoj farmi.
VIII nedjelja	Predav.	HACCP sistem bezbjednosti hrane. HACCP sistem u proizvodnji i preradi mljeka.
IX nedjelja	Predav.	HACCP sistem u proizvodnji i preradi mesa, ribe i meda

X nedjelja	Predav.	HACCP sistem u proizvodnji stočne hrane
XI nedjelja	Predav.	HACCP sistem u proizvodnji autohtonih proizvoda životinjskog porijekla; Metode kontrole bezbjednosti hrane. Genetski modifikovana hrana.
XII nedjelja	Predav.	Kolokvijum II
XIII nedjelja	Predav.	Popravni kolokvijum II; Posjeta prerađivačkoj industriji
XIV nedjelja	Predav.	Prezentacija i odbrana seminarskog rada
XV nedjelja	Predav.	Prezentacija i odbrana seminarskog rada
XVI-		Završni ispit
XVII-		Ovjera semestra i upis ocjena
XVIII-XXI-		Dopunska nastava i popravni ispitni rok
Obaveze studenta u toku nastave: Prisustvuju predavanjima i vježbama, izlaze na kontrolne testove i kolokvijume		
Konsultacije: 2 sata tokom sedmice		
Opterećenje studenta u časovima:		
<p style="text-align: center;">Nedeljno</p> <p>4 kredita x 40/30 = 5,5 sati</p> <p>Struktura:</p> <ul style="list-style-type: none"> 3 sata predavanja 1 sat vježbi 1,5 sat individualnog rada studenata uključujući i konsultacije 	<p style="text-align: center;">U toku semestra</p> <p>Nastava i završni ispit: 5,5 sati x 16 = 88 sati Neophodne pripreme prije početka semestra (administracija, upis i ovjera): 2 x 5,5 sati = 11 sati.</p> <p>Ukupno opterećenje za predmet: 4 x 30 = 120 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita <u>od 0 do 42 sata</u> (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet 120 sati)</p> <p>Struktura opterećenja: 88 sati (nastava) + 12 sati (priprema) + 20 sati (dopunski rad)</p>	
<p>Literatura:</p> <p>Dobra proizvođačka praksa, skripta (2018) prof dr Mirjana Bojanić Rašović, Kodeks dobre poljoprivredne prakse, Crna Gora (2013), Načela dobre poljoprivredne prakse (2009), Zagreb, GAP- guidelines, FAO, Primena HACCP u proizvodnji i distribuciji hrane, monografija (2007), Dr Larisa Jovanović, Dragana Pešić Mikulec, Ivan Pavlović, Beograd; Vodič za razvoj i primenu preduslovnih programa i principa HACCP u proizvodnji hrane (2009), Sava Bunčić, Beograd, prof dr Mirjana Bojanić Rašović, Zooligija i preventiva bolesti - skripta, dr Mirjana Bojanić Rašović, Praktikum iz zoohigijene – skripta. Zakonska regulativa: http://www.sluzbenilist.me/</p> <p>Materijal sa predavanja, literaturu, kao i ispitna pitanja studenti dobijaju na prvom času nastave i dostupni su kod predmetnog nastavnika u štampanoj i elektronskoj formi.</p>		

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje:

Izrada domaćih zadataka: do 10 poena (jedan domaći zadatak 1 poen)

Odbrana seminar skog rada: do 10 poena (seminarski rad je iz oblasti primjene dobre poljoprivredne prakse i HACCP u jednom poljoprivrednom ili industrijskom subjektu u Crnoj Gori)

Dva kolokvijuma po 15 poena (ukupno 30 poena). Jedan kolokvijum se sastoji od 10 pitanja. Svako pitanje se vrednuje sa 1,5 poena.

Završni ispit 50 poena; Polaže se usmeno izvlačenjem kombinacije od tri ispitna pitanja.

Prelazna ocjena se dobija ako se kumulativno sakupi 50 poena.

Ocjena	A	B	C	D	E
Broj poena	90-100	80-89	70-79	60-69	50-59

Ime i prezime nastavnika koji je pripremio podatke: dr Mirjana Bojanic Rašović, e - mail:
bojanic.m@t-com.me

Napomena: