

**Biotehnički fakultet / RATARSTVO i POVRTARSTVO / KVALITET i SIGURNOST ORGANSKE HRANE**

Uslovjenost drugim predmetima	Nema
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznavanje sa osnovnim principima organske proizvodnje i zakonskim zahtjevima u oblasti proizvodnje i prometa hrane, kao i parametrima kvaliteta i metodama njegove procjene
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof. dr Nataša Mirecki
Metod nastave i savladanja gradiva	Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, rade seminarski rad, odrade vježbe i rade oba kolokvijuma i završni ispit
I nedjelja, pred.	Uvod. Stanje i perspektive razvoja organske proizvodnje u Crnoj Gori. Istorijat i koncept kvaliteta i sigurnosti organske hrane
I nedjelja, vježbe	Obilazak poljoprivrednog gazdinstva koje je u postupku kontrole i certifikacije organske proizvodnje..
II nedjelja, pred.	Zakonska regulativa i standardi u oblasti proizvodnje i prometa hrane. Zakonska regulativa u oblasti organske proizvodnje
II nedjelja, vježbe	Obilazak poljoprivrednog gazdinstva koje je u postupku kontrole i certifikacije organske proizvodnje.
III nedjelja, pred.	Principi proizvodnje organske hrane.
III nedjelja, vježbe	Obilazak poljoprivrednog gazdinstva koje je u postupku kontrole i certifikacije organske proizvodnje.
IV nedjelja, pred.	Nutritivni kvalitet hrane. Osiguranje kvaliteta.
IV nedjelja, vježbe	istraživanje dostupne naučne i stručne literature i odabir publikacija relevantnih za nastavnu jedinicu
V nedjelja, pred.	Novi koncept kvaliteta zasnovan na životnim ciklusima
V nedjelja, vježbe	istraživanje dostupne naučne i stručne literature i odabir publikacija relevantnih za nastavnu jedinicu
VI nedjelja, pred.	Kolokvijum I
VI nedjelja, vježbe	praktične pripreme za provjeru znanja
VII nedjelja, pred.	Kontrola i certifikacija organske hrane
VII nedjelja, vježbe	istraživanje dostupne naučne i stručne literature i odabir publikacija relevantnih za nastavnu jedinicu
VIII nedjelja, pred.	Integriranje kvalitativnih parametara u bezbjednost hrane kroz HACCP sistem
VIII nedjelja, vježbe	istraživanje dostupne naučne i stručne literature i odabir publikacija relevantnih za nastavnu jedinicu
IX nedjelja, pred.	Poboljšanje kvaliteta organskih proizvoda tokom perioda prodaje
IX nedjelja, vježbe	obilazak prodajnih centara i upoznavanje sa načinima označavanja i kontrole plasmana organskih proizvoda
X nedjelja, pred.	Pregled najnovijih naučno istraživačkih i stručnih radova koji se bave prikazom rezultata savremene povrtarske proizvodnje
X nedjelja, vježbe	obilazak prodajnih centara i upoznavanje sa načinima označavanja i kontrole plasmana organskih proizvoda
XI nedjelja, pred.	Načini povećanje bezbjednosti povrtarskih i ratarskih usjeva od mikrobiološke kontaminacije tokom proizvodnje bazirane na dubrenju stajnjakom
XI nedjelja, vježbe	istraživanje dostupne naučne i stručne literature i odabir publikacija relevantnih za nastavnu jedinicu
XII nedjelja, pred.	Razvoj protokola koji osiguravaju sprečavanje kontaminacije organskih proizvoda
XII nedjelja, vježbe	istraživanje dostupne naučne i stručne literature i odabir publikacija relevantnih za nastavnu jedinicu
XIII nedjelja, pred.	Fair trade kao osnova prihvatljivog prihoda proizvođača, i kvalitetnih i bezbjednih organskih proizvoda i ulaganja u razvoj proizvodnje
XIII nedjelja, vježbe	prikazivanje video materijala koji će studenti prikupiti o situaciji u zemljama okruženja i državama EU, a koji se op nose na obradene nastavne jedinice
XIV nedjelja, pred.	pregled savremenih naučnih dostignuća u organskoj proizvodnji i izrada predloga za buduća istraživanja
XIV nedjelja, vježbe	praktična priprema za provjeru znanja
XV nedjelja, pred.	Kolokvijum II
XV nedjelja, vježbe	praktična priprema za provjeru znanja
Obaveze studenta u	Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, rade seminarski rad, odrade vježbe i rade oba kolokvijuma

toku nastave	i završni ispit
Konsultacije	1 sat sedmično u terminu koji se dogovara sa studentima na početku semestra
Opterećenje studenta u casovima	U toku semestra: Nastava i završni ispit: 6 sati i 40 min. x 16 nedelja= 106 sati i 40 min. Nedeljno: 5 kredita x 40/30 = 6 sati i 40 minuta, Struktura: 3 sata predavanja, 2 sata vježbi, 1 sat i 40 min samostalnog rada studenta uključujući i konsultacije. U toku semestra - Nastava i završni ispit: 6 sati i 40 min. x 16 nedelja= 106 sati i 40 min. Neophodne pripreme prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 6 sati i 40 min. x 2 = 13 sati i 20 minuta. Ukupno opterećenje za predmet: 5 x 30 = 150 sati Dopunski rad: za pripremu ispita u popravnom roku od 0 do 30 sati. Struktura opterećenja: 106 sati i 40 minuta ( nastava ) + 13 sati i 20 minuta ( pripreme ) + 30 sati ( dopunski rad ) = 150 sati
Literatura	• Cooper, J., Niggli, U., Leifert C. (2007):Handbook of organic food safety and quality. • Velagić-Habul, E., i sar., (2004): Nove forme hrane na tržištu. Poljoprivredni fakultet, Sarajevo
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	Seminarski rad 10 bodova Vjezbe 10 bodova Kolokvijum: 2x20=40 bodova Završni ispit 40 bodova 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
Posebne naznake za predmet	
Napomena	
Ishodi učenja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definišu stanje i perspektive organske proizvodnje u Crnoj Gori i šire</li> <li>• Objavljaju zakonsku regulativu i standarde u proizvodnji i prometu organske hrane</li> <li>• Definišu znanja o principima organske proizvodnje</li> <li>• Predviđaju nutritivni kvalitet organske hrane i osiguranje kvaliteta</li> <li>• Tumače HACCP sistem</li> <li>• Definišu nove koncepte kvaliteta hrane i načine poboljšanja kvaliteta tokom prodaje</li> <li>• Ilustriraju načine povećanja bezbjednosti povrtarskih i ratarskih usjeva od mikrobiološke kontaminacije usled dubrenja stajnjakom</li> <li>• Primjenjuju protokole koji sprečavaju kontaminaciju organske hrane</li> <li>• Opisuju fair trade, kao osnovu stvaranja prihvatljivog prihoda za proizvođače</li> <li>• Analiziraju savremena naučna znanja iz oblasti organskog povtarstva</li> </ul>