

Biotehnički fakultet / RATARSTVO i POVRTARSTVO / TRADICIONALNI PROIZVODI ANIMALNOG PORIJEKLA

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.
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
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, polimskovasojevički).
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 autohtonih sireva parenog tijesta Mozzarella sir 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 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
Obaveze studenta u toku nastave	prisustvo vježbama, pisanje seminarskog rada, polaganja kolokvija, polaganje završnog ispita
Konsultacije	45 min. nedjeljno, termini u dogovoru sa studentima
Opterećenje studenta u casovima	
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	• 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	
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.