

Biotehnički fakultet / Stočarstvo / DOBRA PROIZVOĐAČKA PRAKSA U STOČARSTVU

Uslovljenost drugim predmetima	
Ciljevi izučavanja predmeta	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 mlijeka, mesa, ribe, meda, stočne hrane, razvijanje metoda u kontroli bezbjednosti hrane
Ime i prezime nastavnika i saradnika	prof. dr Mirjana Bojanić Rašović,
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, praktične vježbe, samostalni rad, izrada domaćih zadataka, seminarski rad, kolokvijumi, konsultacije.
I nedjelja, pred.	Osnovna načela dobre poljoprivredne prakse. Načela dobre poljoprivredne prakse u zaštiti zemljišta, vode i vazduha.
I nedjelja, vježbe	
II nedjelja, pred.	Načela dobre poljoprivredne prakse u zaštiti zdravlja i dobrobiti farmskih životinja. Načela dobre poljoprivredne prakse u zaštiti zdravlja biljaka. Upotreba pesticida u skladu sa dobrom poljoprivrednom praksom.
II nedjelja, vježbe	
III nedjelja, pred.	Upravljanje nus proizvodima životinjskog porijekla. Skladištenje i upotreba stajnjaka u skladu sa dobrom poljoprivrednom praksom.
III nedjelja, vježbe	
IV nedjelja, pred.	Organizacija proizvodnje zdravstveno bezbjedne hrane životinjskog porijekla. Faktori rizika u primarnoj poljoprivrednoj proizvodnji.
IV nedjelja, vježbe	
V nedjelja, pred.	Preduslovni programi u prerađivačkoj industriji. HACCP sistem bezbjednosti hrane.
V nedjelja, vježbe	
VI nedjelja, pred.	Kolokvijum I
VI nedjelja, vježbe	
VII nedjelja, pred.	Popravni kolokvijum I; Posjeta registrovanoj farmi.
VII nedjelja, vježbe	
VIII nedjelja, pred.	HACCP sistem u proizvodnji i preradi mlijeka
VIII nedjelja, vježbe	
IX nedjelja, pred.	HACCP sistem u proizvodnji i preradi mesa, ribe i meda
IX nedjelja, vježbe	
X nedjelja, pred.	HACCP sistem u proizvodnji hrane za životinje
X nedjelja, vježbe	
XI nedjelja, pred.	HACCP sistem u proizvodnji autohtonih proizvoda životinjskog porijekla; Metode kontrole bezbjednosti hrane. Genetski modifikovana hrana.
XI nedjelja, vježbe	
XII nedjelja, pred.	Kolokvijum II
XII nedjelja, vježbe	
XIII nedjelja, pred.	Popravni kolokvijum II; Posjeta prerađivačkoj industriji
XIII nedjelja, vježbe	
XIV nedjelja, pred.	Prezentacija i odbrana seminarskog rada
XIV nedjelja, vježbe	
XV nedjelja, pred.	Prezentacija i odbrana seminarskog rada
XV nedjelja, vježbe	
Obaveze studenta u toku nastave	Prisustvuju predavanjima i vježbama, izlaze na kontrolne testove i kolokvijume

Konsultacije	2 sata tokom sedmice
Opterećenje studenta u casovima	Broj ECTS kredita 4
Literatura	Zoohigijena i preventiva bolesti, udžbenik, Univerzitet Crne Gore, Mirjana Bojanić Rašović (2018); Kodeks dobre poljoprivredne prakse, Crna Gora (2013); Načela dobre poljoprivredne prakse (2009), Zagreb; 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. Materijal sa predavanja, literaturu, teme za seminarski rad, kao i ispitna pitanja studenti dobijaju na prvom času nastave i dostupni su kod predmetnog nastavnika u štampanoj i elektronskoj formi.
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	Usmeno kolokviranje predavanja: do 10 poena (svako kolokvirano predavanje se vrednuje jednim poenom) Odbrana seminarskog rada: do 10 poena 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.
Posebne naznake za predmet	
Napomena	
Ishodi učenja	Nakon što student položi ispit poznaće osnovna načela dobre poljoprivredne prakse u stočarstvu, faktore rizika u primarnoj poljoprivrednoj proizvodnji, preduslovne programe u prerađivačkoj industriji, upravljanje nus proizvodima životinjskog porijekla, HACCP sistem u preradi mlijeka, mesa, ribe, meda, stočne hrane, metode kontrole bezbjednosti hrane