

Biotehnički fakultet / Biotehnika / TEHNOLOGIJA AUTOHTONIH MLIJEČNIH PROIZVODA

Uslovljenost drugim predmetima	nema uslovljenosti
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznavanje studenta sa značajem autohtonih (tradicionalnih) proizvoda, vidovima zaštite autohtonih proizvoda, principima proizvodnje fermentisanih mliječnih napitaka i sireva, tipovima i rasprostranjenosti vrsta autohtonih mliječnih proizvoda, tehnološkim procesima proizvodnje pojedinih vrsta sireva i zakonskim odredbama koje definišu kvalitet autohtonih mliječnih proizvoda.
Ime i prezime nastavnika i saradnika	prof.dr Slavko Mirecki, mr Olga Kopitović
Metod nastave i savladanja gradiva	predavanja, vježbe (laboratorijske i računske), seminarski rad na zadanu temu, konsultacije
I nedjelja, pred.	Autohtoni mliječni proizvodi u svijetu i kod nas
I nedjelja, vježbe	Upoznavanje sa najznačajnijim autohtonim mliječnim proizvodima u svijetu i u Crnoj Gori
II nedjelja, pred.	Značaj i vidovi zaštite autohtonih mliječnih proizvoda
II nedjelja, vježbe	Vidovi zaštite autohtonih mliječnih proizvoda u Crnoj Gori
III nedjelja, pred.	Osobine autohtone prerade mlijeka
III nedjelja, vježbe	Uporedna analiza autohtone prerade mlijeka u Crnoj Gori, sličnosti i razlike u odnosu na svijet
IV nedjelja, pred.	Klasifikacija i standardizacija autohtonih mliječnih proizvoda
IV nedjelja, vježbe	Klasifikacija autohtonih mliječnih proizvoda u Crnoj Gori
V nedjelja, pred.	Proizvodnja mliječnih proizvoda na bazi mliječne masti (Kajmak, Skorup, Gee, Maslo...)
V nedjelja, vježbe	KOLOKVIJUM 1
VI nedjelja, pred.	Proizvodnja autohtonih fermentisanih mliječnih napitaka (kiselo mlijeko, jardum)
VI nedjelja, vježbe	Tehnologija Kajmaka, Skorupa i Masla
VII nedjelja, pred.	Geografska rasprostranjenost, karakteristike i tehnologija bijelih salamurnih sireva
VII nedjelja, vježbe	Najznačajniji bijeli salamurni sirevi Crne Gore
VIII nedjelja, pred.	Geografska rasprostranjenost, karakteristike i tehnologija tvrdih sireva
VIII nedjelja, vježbe	Najznačajniji tvrdi sirevi Crne Gore
IX nedjelja, pred.	Geografska rasprostranjenost, karakteristike i tehnologija sireva parenog tijesta
IX nedjelja, vježbe	KOLOKVIJ 2
X nedjelja, pred.	Najznačajniji sirevi parenog tijesta u Crnoj Gori
X nedjelja, vježbe	Tehnologija Kolašinskog sira (Lisnatog sira)
XI nedjelja, pred.	Geografska rasprostranjenost, karakteristike i tehnologija posnih sireva
XI nedjelja, vježbe	Najznačajniji posni sirevi Crne Gore
XII nedjelja, pred.	Geografska rasprostranjenost, karakteristike i tehnologija ovčjih sireve
XII nedjelja, vježbe	Najznačajniji ovčji sirevi Crne Gore
XIII nedjelja, pred.	Geografska rasprostranjenost, karakteristike i tehnologija kozjih sireve
XIII nedjelja, vježbe	Najznačajniji kozji sirevi Crne Gore
XIV nedjelja, pred.	Prerada surutke i tehnologija surutkinih sireva
XIV nedjelja, vježbe	Najznačajniji surutkini sirevi u svijetu i Crnoj Gori
XV nedjelja, pred.	Značaj i tehnika senzorne ocjene mliječnih proizvoda
XV nedjelja, vježbe	Praktično sprovođenje senzorne ocjene sireva
Obaveze studenta u toku nastave	Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, rade seminarski rad, odrade laboratorijske vježbe i rade oba kolokvijuma.
Konsultacije	2 sata sedmično, termini u dogovoru sa studentima
Opterećenje studenta u casovima	
Literatura	Literatura: 1. Dozet, N., Adžić, N., Stanišić, M., Živić, N., (1996): Autohtoni mliječni proizvodi. Poljoprivredni institut – Podgorica, SILMIR – Beograd. 2. Sabadoš, D., (1996): Kontrola i ocjenjivanje

	kakvoće mlijeka i mliječnih proizvoda. Hrvatsko mljekarsko društvo Zagreb, Zagreb Preporučena dodatna literatura: 1. Havranek, J., Kalit, S., Antunac, N., Samaržija, D (2014): "Sirarstvo". Hrvatska Mljekarska Udruga. Zagreb 2. Tratnik, Lj. i Božanić, R, (2012): "Mlijeko i mliječni proizvodi". Hrvatska Mljekarska Udruga. Zagreb
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	o Aktivnost u toku predavanja (0-2 poena) o Aktivnost na vježbama (0-3 poena) o Seminarski rad (0-10 poena) o I kolokvijum (0-20 poena) o II kolokvijum (0-20 poena) o 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: • upozna značaj autohtonih (tradicionalnih) proizvoda, • upozna vidove zaštite autohtonih proizvoda, • upozna sa zakonskim odredbama koje definišu kvalitet autohtonih mliječnih proizvoda. • upozna principe proizvodnje fermentisanih mliječnih napitaka i sireva, • razumije klasifikaciju i prepozna tipove autohtonih mliječnih proizvoda, • prepozna, grupiše i ukratko opiše autohtone sireve i njihove tehnologije, • grupiše, ukratko opiše autohtone fermentisane mliječne proizvode i njihove tehnologije • izvrši osnovna izračunavanja u proizvodnji mliječnih proizvoda, • upozna sa osnovama senzorne ocjene mliječnih proizvoda, • upotrijebi stečena znanja u pogonima za preradu mlijeka,