

Biotehnički fakultet / BEZBJEDNOST HRANE / DOBRA PROIZVOĐAČKA PRAKSA U PRERADI HRANE

Naziv predmeta:	DOBRA PROIZVOĐAČKA PRAKSA U PRERADI HRANE			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
12396	Obavezan	2	5	2+1+0
Studijski programi za koje se organizuje	BEZBJEDNOST HRANE			
Uslovljenost drugim predmetima	nema			
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			
Ishodi učenja	Nakon što student položi ispit poznaće osnovna načela dobre poljoprivredne prakse u stočarstvu i biljnoj proizvodnji, faktore rizika u primarnoj poljoprivrednoj proizvodnji, preduslovne programe u prerađivačkoj industriji, upravljanje nus proizvodima životinjskog i biljnog porijekla, HACCP sistem u preradi proizvoda animalnog i biljnog porijekla, metode kontrole 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.			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Osnovna načela dobre poljoprivredne prakse. Načela dobre poljoprivredne prakse u zaštiti zemljišta, vode i vazduha.			
I nedjelja, vježbe	Higijenska ocjena zemljišta, vode i vazduha			
II nedjelja, pred.	Načela dobre poljoprivredne prakse u zaštiti zdravlja i dobrobiti farmских životinja. Načela dobre poljoprivredne prakse u zaštiti zdravlja biljaka.			
II nedjelja, vježbe	Upotreba pesticida u skladu sa dobrom poljoprivrednom praksom			
III nedjelja, pred.	Upravljanje nus proizvodima životinjskog porijekla.			
III nedjelja, vježbe	Skladištenje i upotreba stajnjaka u skladu sa dobrom poljoprivrednom praksom.			
IV nedjelja, pred.	Organizacija proizvodnje zdravstveno bezbjedne hrane. Faktori rizika u primarnoj poljoprivrednoj proizvodnji.			
IV nedjelja, vježbe	Dezinfekcija, dezinsekcija i deratizacija			
V nedjelja, pred.	Preduslovni programi u prerađivačkoj industriji. HACCP sistem bezbjednosti hrane.			
V nedjelja, vježbe	HACCP sistem bezbjednosti hrane			
VI nedjelja, pred.	Kolokvijum I			
VI nedjelja, vježbe	HACCP sistem bezbjednosti hrane			
VII nedjelja, pred.	Popravni kolokvijum I			
VII nedjelja, vježbe	Terenske vježbe			
VIII nedjelja, pred.	HACCP sistem u proizvodnji i preradi mlijeka.			
VIII nedjelja, vježbe	Terenske vježbe			
IX nedjelja, pred.	HACCP sistem u proizvodnji i preradi mesa, ribe, meda i jaja			
IX nedjelja, vježbe	Terenske vježbe			
X nedjelja, pred.	HACCP sistem u proizvodnji hrane za životinje			
X nedjelja, vježbe	Terenske vježbe			
XI nedjelja, pred.	HACCP sistem u proizvodnji i preradi hrane biljnog porijekla			
XI nedjelja, vježbe	Terenske vježbe			
XII nedjelja, pred.	HACCP sistem u proizvodnji autohtonih proizvoda životinjskog i biljnog porijekla; Metode kontrole			

	bezbjednosti hrane. Genetski modifikovana hrana.					
XII nedjelja, vježbe	Prezentacija i odbrana seminarskog rada					
XIII nedjelja, pred.	Kolokvijum II					
XIII nedjelja, vježbe	Terenske vježbe					
XIV nedjelja, pred.	Popravni kolokvijum II					
XIV nedjelja, vježbe	Terenske vježbe					
XV nedjelja, pred.	Prezentacija i odbrana seminarskog rada					
XV nedjelja, vježbe	Prezentacija i odbrana seminarskog rada					
Opterećenje studenta						
Nedjeljno			U toku semestra			
5 kredita x 40/30=6 sati i 40 minuta 2 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 1 vježbi 3 sat(a) i 40 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 6 sati i 40 minuta x 16 =106 sati i 40 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 6 sati i 40 minuta x 2 =13 sati i 20 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 5 x 30=150 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) 30 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 106 sati i 40 minuta (nastava), 13 sati i 20 minuta (priprema), 30 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
Obaveze studenta u toku nastave			Prisustvuju predavanjima i vježbama, izlaze na kontrolne testove i kolokvijume			
Konsultacije			2 sata tokom sedmice u dogovoru sa studentima			
Literatura			Zoohigijena i preventiva bolesti (2018), udžbenik, Univerzitet Crne Gore, prof. dr Mirjana Bojanić Rašović; 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.			
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje			Usmeno kolokviranje materije sa predavanja: do 10 poena (svako kolokvirano predavanje se vrednuje jednim poenom); Rad domaćeg zadatka: do 5 poena (domaći zadatak obuhvata dio pitanja datih za usmeno kolokviranje); Rad i odbrana seminarskog rada: do 15 poena; Dva kolokvijuma po 10 poena (ukupno 20 poena). Jedan kolokvijum se sastoji od 10 pitanja. Svako pitanje se vrednuje jednim poenom. Završni ispit 50 poena; Polaže se usmeno izvlačenjem kombinacije od tri ispitna pitanja; 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			Broj ECTS kredita: 5			
Napomena			Studijski programi za koje se organizuje : Interdisciplinarne master akademske studije BEZBJEDNOST HRANE			
Ocjena:	F	E	D	C	B	A
Broj poena	manje od 50 poena	više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena	više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena	više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena	više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena	više ili jednako 90 poena