

Biotehnički fakultet / Stočarstvo / DOBRA PROIZVOĐAČKA PRAKSA U STOČARSTVU

Naziv predmeta:	DOBRA PROIZVOĐAČKA PRAKSA U STOČARSTVU			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
8431				
Studijski programi za koje se organizuje	Stočarstvo			
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			
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			
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				
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 modificovana 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						
Opterećenje studenta	Broj ECTS kredita 4					
Nedjeljno	U toku semestra					
kredita x 40/30=0 sati i 0 minuta 0 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 0 vježbi 0 sat(a) i 0 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije	Nastava i završni ispit: 0 sati i 0 minuta x 16 =0 sati i 0 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 0 sati i 0 minuta x 2 =0 sati i 0 minuta Ukupno opterećenje za predmet: x 30=0 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) 0 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 0 sati i 0 minuta (nastava), 0 sati i 0 minuta (priprema), 0 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					
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						
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