

**Biotehnički fakultet / Animalna proizvodnja / DOBRA PROIZVOĐAČKA PRAKSA**

<b>Naziv predmeta:</b>	DOBRA PROIZVOĐAČKA PRAKSA			
<b>Šifra predmeta</b>	<b>Status predmeta</b>	<b>Semestar</b>	<b>Broj ECTS kredita</b>	<b>Fond časova (P+V+L)</b>
11380	Izborni	6	4	2+1+0
<b>Studijski programi za koje se organizuje</b>	Animalna proizvodnja			
<b>Uslovljenost drugim predmetima</b>	nema			
<b>Ciljevi izučavanja predmeta</b>	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			
<b>Ishodi učenja</b>	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			
<b>Ime i prezime nastavnika i saradnika</b>	prof. dr Mirjana Bojanić Rašović			
<b>Metod nastave i savladanja gradiva</b>	Predavanja, praktične vježbe, samostalni rad, izrada domaćih zadataka, seminarski rad, kolokvijumi, konsultacije.			
<b>Plan i program rada</b>				
Pripreme 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 farmskih životinja. Načela dobre poljoprivredne prakse u zaštiti zdravlja biljaka. Upotreba pesticida u skladu sa dobrom poljoprivrednom praksom.			
II nedjelja, vježbe	Upotreba pesticida u skladu sa dobrom poljoprivrednom praksom			
III nedjelja, pred.	Upravljanje nus proizvodima životinjskog porijekla. Skladištenje i upotreba stajnjaka u skladu sa dobrom poljoprivrednom praksom			
III nedjelja, vježbe	Skladištenje i upotreba stajnjaka u skladu sa dobrom poljoprivrednom praksom			
IV nedjelja, pred.	Organizacija proizvodnje zdravstveno bezbjedne hrane životinjskog porijekla. 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 i meda			
IX nedjelja, vježbe	Prezentacija domaćeg rada			
X nedjelja, pred.	HACCP sistem u proizvodnji hrane za životinje			
X nedjelja, vježbe	Prezentacija domaćeg rada			
XI nedjelja, pred.	HACCP sistem u proizvodnji autohtonih proizvoda životinjskog porijekla; Metode kontrole bezbjednosti hrane. Genetski modifikovana hrana.			
XI nedjelja, vježbe	Terenske vježbe			

XII nedjelja, pred.	Kolokvijum II					
XII nedjelja, vježbe	terenske vježbe					
XIII nedjelja, pred.	Popravni kolokvijum II					
XIII nedjelja, vježbe	Terenske vježbe					
XIV nedjelja, pred.	Prezentacija domaćeg rada					
XIV nedjelja, vježbe	Prezentacija domaćeg rada					
XV nedjelja, pred.	Prezentacija i odbrana seminarskog rada					
XV nedjelja, vježbe	Prezentacija i odbrana seminarskog rada					
<b>Opterećenje studenta</b>						
<b>Nedjeljno</b>			<b>U toku semestra</b>			
<b>4 kredita x 40/30=5 sati i 20 minuta</b> 2 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 1 vježbi <b>2 sat(a) i 20 minuta</b> samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: <b>5 sati i 20 minuta x 16 =85 sati i 20 minuta</b> Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): <b>5 sati i 20 minuta x 2 =10 sati i 40 minuta</b> Ukupno opterećenje za predmet: <b>4 x 30=120 sati</b> 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) <b>24 sati i 0 minuta</b> Struktura opterećenja: <b>85 sati i 20 minuta (nastava), 10 sati i 40 minuta (priprema), 24 sati i 0 minuta (dopunski rad)</b>			
<b>Obaveze studenta u toku nastave</b>			Prisustvuju predavanjima i vježbama, izlaze na kontrolne testove i kolokvijume			
<b>Konsultacije</b>			2 sata tokom sedmice u dogovoru sa studentima			
<b>Literatura</b>			Zoohigijena i preventiva bolesti, udžbenik, Univerzitet Crne Gore, Mirjana Bojanić Rašović (2018); Praktikum iz zoohigijene, Univerzitet Crne Gore, Mirjana Bojanić Rašović (2023), (udžbenik i praktikum su dostupni na sajtu Univerziteta Crne Gore <a href="https://www.ucg.ac.me/publikacijepreview.php">https://www.ucg.ac.me/publikacijepreview.php</a> ) 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.			
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje</b>			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 poen. 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			
<b>Posebne naznake za predmet</b>						
<b>Napomena</b>						
<b>Ocjena:</b>	F	E	D	C	B	A
<b>Broj poena</b>	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