

**Biotehnički fakultet / Biotehnika / TEHNOLOGIJA AUTOHTONIH MLIJEČNIH PROIZVODA**

<b>Naziv predmeta:</b>	TEHNOLOGIJA AUTOHTONIH MLIJEČNIH PROIZVODA			
<b>Šifra predmeta</b>	<b>Status predmeta</b>	<b>Semestar</b>	<b>Broj ECTS kredita</b>	<b>Fond časova (P+V+L)</b>
11531	Izborni	1	8	4+2+0
<b>Studijski programi za koje se organizuje</b>	Biotehnika			
<b>Uslovljenost drugim predmetima</b>	nema uslovljenosti			
<b>Ciljevi izučavanja predmeta</b>	Upoznavanje studenta sa značajem autohtonih (tradicionalnih) proizvoda, vidovima zaštite autohtonih proizvoda, principima proizvodnje fermentisanih mlječnih napitaka i sireva, tipovima i rasprostranjenosti vrsta autohtonih mlječnih proizvoda, tehnološkim procesima proizvodnje pojedinih vrsta sireva i zakonskim odredbama koje definišu kvalitet autohtonih mlječnih proizvoda.			
<b>Ishodi učenja</b>	<p>Nakon što student položi ovaj ispit biće u mogućnosti da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• upozna značaj autohtonih (tradicionalnih) proizvoda,</li> <li>• upozna vidove zaštite autohtonih proizvoda,</li> <li>• upozna sa zakonskim odredbama koje definišu kvalitet autohtonih mlječnih proizvoda.</li> <li>• upozna principe proizvodnje fermentisanih mlječnih napitaka i sireva,</li> <li>• razumije klasifikaciju i prepozna tipove autohtonih mlječnih proizvoda,</li> <li>• prepozna grupiše i ukratko opiše autohtone sireve i njihove tehnologije,</li> <li>• grupiše, ukratko opiše autohtone fermentisane mlječne proizvode i njihove tehnologije</li> <li>• izvrši osnovna izračunavanja u proizvodnji mlječnih proizvoda,</li> <li>• upozna sa osnovama senzorne ocjene mlječnih proizvoda,</li> <li>• upotrijebi stečena znanja u pogonima za preradu mlijeka,</li> </ul>			
<b>Ime i prezime nastavnika i saradnika</b>	prof.dr Slavko Mirecki, mr Olga Kopitović			
<b>Metod nastave i savladanja gradiva</b>	predavanja, vježbe (laboratorijske i računске), seminarski rad na zadanu temu, konsultacije			
<b>Plan i program rada</b>				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Autohtoni mlječni proizvodi u svijetu i kod nas			
I nedjelja, vježbe	Upoznavanje sa najznačajnijim autohtonim mlječnim proizvodima u svijetu i u Crnoj Gori			
II nedjelja, pred.	Značaj i vidovi zaštite autohtonih mlječnih proizvoda			
II nedjelja, vježbe	Vidovi zaštite autohtonih mlječnih 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 mlječnih proizvoda			
IV nedjelja, vježbe	Klasifikacija autohtonih mlječnih proizvoda u Crnoj Gori			
V nedjelja, pred.	Proizvodnja mlječnih proizvoda na bazi mlječne masti (Kajmak, Skorup, Gee, Maslo...)			
V nedjelja, vježbe	KOLOKVIJUM 1			
VI nedjelja, pred.	Proizvodnja autohtonih fermentisanih mlječnih 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 mlječnih proizvoda					
XV nedjelja, vježbe	Praktično sprovođenje senzorne ocjene sireva					
<b>Opterećenje studenta</b>						
<b>Nedjeljno</b>	<b>U toku semestra</b>					
<b>8 kredita x 40/30=10 sati i 40 minuta</b> 4 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 2 vježbi <b>4 sat(a) i 40 minuta</b> samostalnog rada, uključujući i konsultacije	Nastava i završni ispit: <b>10 sati i 40 minuta x 16 =170 sati i 40 minuta</b> Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): <b>10 sati i 40 minuta x 2 =21 sati i 20 minuta</b> Ukupno opterećenje za predmet: <b>8 x 30=240 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>48 sati i 0 minuta</b> Struktura opterećenja: <b>170 sati i 40 minuta (nastava), 21 sati i 20 minuta (priprema), 48 sati i 0 minuta (dopunski rad)</b>					
<b>Obaveze studenta u toku nastave</b>	Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, rade seminarski rad, odrade laboratorijske vježbe i rade oba kolokvijuma.					
<b>Konsultacije</b>	2 sata sedmično, termini u dogovoru sa studentima					
<b>Literatura</b>	Literatura: 1. Dozet, N., Adžić, N., Stanišić, M., Živić, N., (1996): Autohtoni mlječni proizvodi. Poljoprivredni institut – Podgorica, SILMIR – Beograd. 2. Sabadoš, D., (1996): Kontrola i ocjenjivanje kakvoće mlijeka i mlječnih 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 mlječni proizvodi". Hrvatska Mljekarska Udruga. Zagreb					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje</b>	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					
<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