Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet
Svetošimunska cesta 25, 10000 Zagreb
Telefon: +385 (0)1 2393 777
E-mail: dekanat@agr.hr
Web: www.agr.unizg.hr

Zaštićene oznake kvalitete mesa i mesnih proizvoda (169300)

Nositelj predmeta

prof. dr. sc. Ivan Vnučec

Opis predmeta

Ulaskom Hrvatske u Europsku Uniju sve je izraženiji interes hrvatskih proizvođača tradicijskih proizvoda animalnog podrijetla za dobivanje jedne od oznaka zaštićenog naziva (Zaštićena Oznaka Izvornosti – ZOI, Zaštićena Oznaka Zemljopisnog Podrijetla - ZOZP i Zajamčeno Tradicionalni Specijalitet – ZTS) za svoje proizvode. Cilj ovog modula je prenijeti studentima znanje te omogućiti stjecanje vještina i kompetencija potrebnih za izradu specifikacije proizvoda koja je neophodan dokument i prvi korak prilikom podnošenja zahtjeva za registraciju zaštićenog naziva i oznake mesa i mesnih proizvoda na nacionalnoj i EU razini.

ECTS: **3.00**

Engleski jezik: **R1**

Sati nastave: 30
Predavanja: 18
Auditorne vježbe: 0
Seminar: 8
Terenske vježbe: 4

Izvođač predavanja

- prof. dr. sc. Ivan Vnučec
- prof. dr. sc. Zlatko Janječić
- prof. dr. sc. Danijel Karolyi
- prof. dr. sc. Miljenko Konjačić

Izvođač vježbi

- prof. dr. sc. Ivan Vnučec

Izvođač seminara

- prof. dr. sc. Zlatko Janječić
- prof. dr. sc. Danijel Karolyi
- prof. dr. sc. Miljenko Konjačić

Ocjenjivanje

Dovoljan (2): 60 - 69%
Dobar (3): 70 - 79%
Vrlo dobar (4): 80 - 89%
Izvrstan (5): 90 - 100%

Uvjeti za dobivanje potpisa

Redovito polaženje nastave, izložen seminarski rad. Dozvoljeno 20% izostanka od ukupne satnice modula.

Opis

Studenti su obvezni redovito dolaziti na nastavu i samostalno izraditi seminarski rad te dati suvisle odgovore na postavljena pitanja nastavnika i drugih studenata nakon usmene Ppt prezentacije rada kako bi ostvarili pravo na potpis

Developed by Superfluo d.o.o. • www.superfluo.hr

Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet
Svetošimunska cesta 25, 10000 Zagreb
Telefon: +385 (0)1 2393 777
E-mail: dekanat@agr.hr
Web: www.agr.unizg.hr

Vrsta predmeta

- Diplomski studij / Proizvodnja i prerada mesa (Izborni predmet, 2. semestar, 1. godina)

Opće kompetencije

Predloženi modul studentima će dati teorijska i praktična znanja o važnosti zaštite proizvoda, zakonodavnom okviru samog postupka te izradi specifikacije proizvoda, odnosno jedinstvenog dokumenta na temelju kojeg Europska Komisija donosi konačnu odluku. Studenti će steći znanje bitno tehnologa na farmi, upravitelja poljoprivrednog gospodarstva, djelatnika savjetodavne službe i/ili stručne službe u Ministarstvu poljoprivrede te nastavak studija na višoj razini.

Oblici nastave

- Predavanja
  Predavanja uz korištenje Ppt prezentacija, videomaterijala i interneta. Očekuje se aktivno sudjelovanje studenata u nastavi.
- Provjere znanja
  Ocjena prezentacije seminarskog rada, dva parcijalna pisana testa znanja (kolokvija) i završni ispit (u pisanom i usmenom obliku).
- Konzultacije
  Redovite konzultacije s predmetnim nastavnicima osobno te putem elektroničke pošte.
- Terenske vježbe
  Posjet poduzetnicima, udrugama i obiteljskim gospodarstvima koja se bave proizvodnjom i preradom mesa.
- Seminari
  Izrada i prezentacija seminarskih radova na temu proizvodnje mesa autohtonih hrvatskih pasmina domaćih životinja i specifičnosti postupka dobivanja zaštićene oznake naziva proizvoda

Ishodi učenja i način provjere

Ishod učenja	Način provjere
Prepoznati važnost autohtonih pasmina životinja i njihovih proizvoda u sferi globalne proizvodnje hrane	Rasprave tijekom nastave, kolokvij, pismeni i usmeni ispit, seminarski rad
Preporučiti vrstu tražene oznake (ZOI, ZOZP, ZTS) za određeni proizvod (svježe meso, mesni proizvod)	Rasprave tijekom nastave, kolokvij, pismeni i usmeni ispit, seminarski rad
Usporediti tehnologije proizvodnje tradicijskih i industrijskih mesnih proizvoda	Rasprave tijekom nastave, kolokvij, pismeni i usmeni ispit, seminarski rad
Opisati postupak registracije zaštićenog naziva mesa i mesnih proizvoda na razini EU	Rasprave tijekom nastave, kolokvij, pismeni i usmeni ispit, seminarski rad
Izraditi (potpuno ili djelomično) specifikaciju proizvoda	Rasprave tijekom nastave, kolokvij, pismeni i usmeni ispit, seminarski rad

Developed by Superfluo d.o.o. • www.superfluo.hr

Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet
Svetošimunska cesta 25, 10000 Zagreb
Telefon: +385 (0)1 2393 777
E-mail: dekanat@agr.hr
Web: www.agr.unizg.hr

Način rada

Obveze nastavnika

Izložiti predviđeni program predavanja na jednostavan i studentima razumljiv način
Provesti predviđeni program terenskih vježbi
Dodijeliti teme seminara i pomoći studentima pri pronalaženju literature i pripremi seminara
Procijeniti u kojoj su mjeri studenti usvojili obrazovne ciljeve te ostvarili ishode učenja modula te prema tome ocijeniti studente koristeći tehnike ispitivanja u obliku postavljenih pitanja kombinacijom pismenog i usmenog ocjenjivanja (ocjene od nedovoljan (1) do izvrstan (5))

Obveze studenta

Pohađati predviđeni program predavanja i usvojiti programom predviđena znanja
Aktivno sudjelovati u raspravi na predavanjima i tijekom terenskih vježbi te prilikom izlaganja seminarskih radova
Pripremiti i prezentirati dodijeljene teme seminarskih radova
Pristupiti polaganju parcijalnih ispita ili završnom pismenom ispitu kao uvjetu za polaganje usmenog završnog ispita

Polaganje ispita

Elementi praćenja	Maksimalno bodova ili udio u ocjeni	Bodovna skala ocjena	Ocjena	Broj sati izravne nastave	Ukupni broj sati rada prosječnog studenta	ECTS bodovi
Seminarski rad	20%	1 2 3 4 5	Nedovoljan (1) Dovoljan (2) Dobar (3) Vrlo dobar (4) Izvrstan (5)	0	10	0,3
Testovi znanja 1 (T1) i 2 (T2)	50%	<60% 60-69% 70-79% 80-89% 90-100%	Nedovoljan (1) Dovoljan (2) Dobar (3) Vrlo dobar (4) Izvrstan (5)	0	30	1
Završni ispit usmeni (ZI) - uvjet položeni parcijalni testovi znanja i seminarski rad (studenti koji ih nisu položili pišu završni pismeni ispit iz cijelog gradiva prije usmenog)	30%	<60% 60-69% 70-79% 80-89% 90-100%	Nedovoljan (1) Dovoljan (2) Dobar (3) Vrlo dobar (4) Izvrstan (5)	0	20	0,7
Predavanja + terenske vježbe	-			30	30	1

Developed by Superfluo d.o.o. • www.superfluo.hr

Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet
Svetošimunska cesta 25, 10000 Zagreb
Telefon: +385 (0)1 2393 777
E-mail: dekanat@agr.hr
Web: www.agr.unizg.hr

Elementi praćenja	Maksimalno bodova ili udio u ocjeni	Bodovna skala ocjena	Ocjena	Broj sati izravne nastave	Ukupni broj sati rada prosječnog studenta	ECTS bodovi
Ukupno	100%		Završna ocjena= Sx20+T1x25+T2 x25+ZIx30/100	30	90	3

Elementi praćenja	Opis	Rok	Nadoknada
Seminarski rad	Studenti individualno dobivaju temu seminarskog rada koji moraju izraditi i prezentirati u dogovorenom terminu. Ocjenjuje se vještina iznošenja prezentacije i odgovori na pitanja postavljena za vrijeme rasprave.	Sukladno dogovorenom terminu	Iznimno, u slučaju opravdanog razloga student može prezentirati rad izvan prvog dogovorenog termina za prezentaciju
Testovi znanja 1 (T1) i 2 (T2)	Tijekom semestra polažu se dva testa znanja, a prosječna ocjena testova sačinjava 50% konačne ocjene modula	8. i 14. tjedan u semestru	Moguć jedan ispravak negativne ocjene putem naknadnog pristupa.
Završni ispit usmeni (ZI) - uvjet položeni parcijalni testovi znanja i seminarski rad (studenti koji ih nisu položili pišu završni pismeni ispit iz cijelog gradiva prije usmenog)	Sastoji se od pet pitanja prema programskim cjelinama, testira se znanje o usvojenosti pojedinih programskih sadržaja modula te sposobnost identificiranja praktičnih problema u manipulaciji i korištenju sekundarnih animalnih proizvoda. Na završnom ispitu uvažava se i aktivnost studenata tijekom nastave i vježbi.	Ispitni rokovi	-

Developed by Superfluo d.o.o. • www.superfluo.hr

Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet
Svetošimunska cesta 25, 10000 Zagreb
Telefon: +385 (0)1 2393 777
E-mail: dekanat@agr.hr
Web: www.agr.unizg.hr

Tjedni plan nastave

1. Gospodarska važnost tradicionalnih proizvoda animalnog podrijetla
2. Tradicionalni mesni proizvodi u funkciji održavanja raznolikosti poljoprivredne proizvodnje
3. Upoznavanje vanjštine autohtonih hrvatskih pasmina domaćih životinja, specifičnosti uzgoja i proizvodni pokazatelji pojedinih pasmina
4. Tradicionalni proizvodi od svinjskog mesa (pršuta, kulena i drugi mesni proizvodi) i specifičnosti postupka zaštite naziva
5. Proizvodnja mesa autohtonih hrvatskih pasmina goveda i specifičnosti postupka zaštite naziva
6. Proizvodnja mesa i jaja autohtonih hrvatskih pasmina peradi i specifičnosti postupka zaštite naziva
7. Proizvodnja mesa autohtonih hrvatskih pasmina ovaca i koza i specifičnosti postupka zaštite naziva
8. Parcijalni test znanja (T1); izlaganja seminarskih radova
9. Legislativa u postupku zaštite naziva proizvoda
10. Izlaganja seminarskih radova
11. Nacionalni postupak zaštite naziva mesa i mesnih proizvoda
12. Izrada specifikacije proizvoda 1. dio
13. Izrada specifikacije proizvoda 2. dio
14. Parcijalni test znanja (T1); izlaganja seminarskih radova
15. Završni ispit

Obvezna literatura

1. Labels of Origin for Food: Local Development, Global Recognition. CABI Publishing Zakon o poljoprivredi (NN br. 30/15) Pravilnik o zaštićenim oznakama izvornosti, zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (NN br. 65/15)

Preporučena literatura

1. DOOR ("Database Of Origin & Registration“) baza podataka, (http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid= pL0hLqqLXhNmFQyFl1b24mY3t9dJQPflg3xbL2YphGT4k6zdWn34!-370879141) EU agricultural product quality policy (http://ec.europa.eu/agriculture/quality/index_en.htm) Kireeva, I. (2011): How to register geographical indications in the European Community. World Patent Information 33(1): 72-77. Velčovská, Š., Sadílek, T. (2014): The system of the geographical indication – important component of the politics of the consumers’ protection in European Union, (https://dspace.vsb.cz/bitstream/handle/10084/106281/Article_1262.pdf?sequence=1)

Developed by Superfluo d.o.o. • www.superfluo.hr