

<b>Студијски програм:</b> Ветеринарска медицина			
<b>Назив предмета:</b> УПРАВЉАЊЕ БЕЗБЕДНОШЋУ МЕСА			
<b>Наставник:</b> Бојан Ј. Благојевић, Љиљана З. Куруца			
<b>Статус предмета:</b> изборни			
<b>Број ЕСПБ:</b> 7			
<b>Услов:</b>			
<b>Циљ предмета</b> Циљ предмета је да омогући студенту стицање знања о главним стратегијама осигурања безбедности меса са ветеринарске тачке гледишта у свим главним фазама ланца меса („пре-харвест“, „харвест“ и „пост-харвест“), као и способности и вештина неопходних у управљању ризицима од биолошких и хемијских хазарда у месу, односно спречавању или редукцији односних болести људи које се преносе конзумацијом меса.			
<b>Исход предмета</b> По успешном завршетку овог предмета, студент треба да буде способан да: 1) тумачи разлоге доношења одлука у управљању ризиком у безбедности меса; 2) тумачи и примењује легислативу значајну за индустрију меса; 3) примењује стратегије у управљању ризиком (нпр. учествује у инспекцији меса тако што анализира информације из ланца хране, врши пре- и пост-морталну инспекцију меса укључујући и помоћне лабораторијске тестове под надзором овлашћеног ветеринарског инспектора, самостално развија HACCP планове у производњи и промету меса и врши њихов аудит) са циљем осигурања безбедности меса; 4) учествује појединачно и у тиму у решавању конкретних проблема из области управљања безбедношћу меса.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Ланац меса („пре-харвест“, „харвест“ и „пост-харвест“ фаза); Главне стратегије управљања безбедношћу меса; Инспекција меса; Процена употребљивости меса; Предусловни програми и HACCP системи.  <i>Практична настава</i> Информације из ланца хране; Премортална инспекција; Постмортална инспекција, Помоћни лабораторијски тестови у циљу процене употребљивости меса; Развој HACCP планова; Аудит у индустрији меса.			
<b>Литература</b> 1. Ninios T., et al. (2014) Meat Inspection and Control in the Slaughterhouse. John Wiley & Sons, Ltd. ISBN 9781118525869 2. Arvanitoyannis I. (2009) HACCP and ISO 22000 - Application to Foods of Animal Origin. Wiley-Blackwell. 978-1-4051-5366-9			
<b>Број часова активне наставе</b> 3+1 (45+15)	<b>Теоријска настава:</b> 3		<b>Практична настава:</b> 1+2ДОН
<b>Методe извођења наставе</b> Теоријска настава у предаваоницама уз коришћење доступних аудио-визуелних средстава; Практична настава у индустрији меса; Практична настава у лабораторији за хигијену намирница.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	5-10	писмени испит	
практична настава	5-10	усмени испит	25-50
колоквијуми			
семинари	15-30		