

Студијски програм: Ветеринарска медицина			
Назив предмета: УПРАВЉАЊЕ БЕЗБЕДНОШЋУ МЛЕКА И ПРОИЗВОДА ОД МЛЕКА			
Наставник: др Марија Ј. Пајић, доцент			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 7			
Услов:			
Циљ предмета Циљ предмета је да омогући студенту стицање знања о главним стратегијама осигурања безбедности млека и производа од млека са ветеринарске тачке гледишта у свим главним фазама ланца од фарме до потрошача, као и развој вештина неопходних у управљању ризицима од биолошких и хемијских хазарда у млеку и производима од млека, способности за спровођење мера за спречавање или редукацију односних болести људи које се преносе конзумацијом производа од млека.			
Исход предмета По успешном завршетку овог предмета, студент треба да буде способан да: 1) разуме разлоге доношења одлука у управљању ризиком у безбедности млека и производа од млека, укључујући и разумевање научне основе доношења и примене легислативе; 2) анализира информације из ланца хране, од фарме до трпезе, укључујући и резултате помоћних теренских и лабораторијских тестова 3) самостално развија НАССР планове у производњи и промету млека и производа од млека и врши њихов аудит; 4) учествује појединачно и у тиму у решавању конкретних проблема из области управљања безбедношћу млека и производа од млека.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Фактори који утичу на безбедност млека од фарме до трпезе; Главне стратегије управљања безбедношћу млека; Анализа млека од фарме до трпезе; Процена употребљивости млека и производа од млека; Предусловни програми и НАССР системи. <i>Практична настава</i> Информације из ланца хране; Фактори на фарми који утичу на безбедност млека; Анализа појединачних, збирних и стадних узорака млека на фарми; Транспорт млека и ризици; Помоћни лабораторијски тестови у млекарни на пријему млека; Анализа млека и производа од млека у току процеса производње и готових производа у млекарни и на пржишту. Развој НАССР планова; Аудит у индустрији млека.			
Литература 1. Mansel W. Griffiths (ed.): Improving the safety and quality of milk, Volume 1: Milk production and processing, Woodhead Publishing Limited, 2010.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3 (45)	Практична настава: 1 (15)	
Методе извођења наставе Предавања у предаваоницама уз коришћење доступних аудио-визуелних средстава; Практични рад на фармама и у индустрији млека; Практични рад у лабораторији за хигијену намирница.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5 - 10	писмени испит	
практична настава	5 - 10	усмени испит	25-50
колоквијуми			
семинари	16 - 30		