

Студијски програм: Анимална производња			
Назив предмета: КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ СТОЧАРСКИХ ПРОИЗВОДА - QUALITY AND SAFETY OF ANIMAL PRODUCTS			
Наставник: др Игор М. Јајић, ванредни професор			
Статус предмета: обавезни			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: положени испити: хемија, биохемија, физиологија.			
Циљ предмета: Упознавање студената са најважнијим факторима квалитета сточарских производа. Увођење студената у област безбедности хране, разумевање предусловних програма (GMP i GHP) који су основа ефикасног управљања безбедношћу хране кроз примену HACCP-а. Стицање знања о негативном дејству најзначајнијих контаминената сточарских производа.			
Исход предмета: Стечени ниво знања обезбеђује учешће у производњи сточарских производа безбедних по здравље људи, кроз строго поштовање важећих законских прописа. Самостално проналажење и коришћење ресурса, потребних за решавање проблема производње безбедне хране. Стечена знања о различитим физичким, хемијским и биолошким контаминентима у сировинама, храни и води, њиховим изворима и последицама по здравље и квалитет, као и мерама које треба предузети да би се избегло присуство контаминената у произведеним сточарским производима.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> Квалитет, дефиниције, историјат. Фактори квалитета: сензорни, технолошки, нутритивни, хигијенско-токсиколошки, етички. Месо: значај, технолошки и нутритивни квалитет меса. Биохемијски процеси у мишићима <i>postmortem</i> , посмортална гликолиза и зрење меса. Очување квалитета меса. Јаја: грађа и хемијски састав, очување квалитета јаја у љусци, прерада. Мед: хемијски састав, антибактеријска својства, типови меда према пореклу и начину добијања. Најзначајнији контаминенти меда. Добра произвођачка пракса (GMP), добра хигијенска пракса (GHP), анализа опасности и критичне контролне тачке (HACCP). Законска регулатива по питању безбедности хране. Европски закон о храни (EC 178/2002), EFSA, RASFF. ISO стандарди серије 9000 и 22000. Закон о безбедности хране Републике Србије (41/2009). Токсиколошки квалитет намирница. Контаминенти намирница: пестициди, полихлоровани бифенили, тешки метали, диоксини, микотоксини. <i>Практична настава: вежбе, други облици наставе, студијски истраживачки рад:</i> Одређивање способности везивања воде у месу. Одређивање садржаја гликогена, количине везивног ткива и укупних пигмената у месу. Боја намирница, одређивање боје меса. Одређивање свежине јаја. Квалитет меда: одређивање рН вредности меда, доказивање скроба и хидроксиметил фулфурала у меду. Токсиколошки квалитет намирница, одређивање микотоксина и тешких метала. Примена предусловних програма и HACCP-а у производњи хране за животиње.			
Литература: 1. Реде, Р., Петровић, Љ.: Технологија меса и наука о месу, Технолошки факултет, Нови Сад, 1997. 2. Вуковић, И.: Основе технологије меса, 2006. 3. D'Mello, J.P.F. Ed: Food Safety: Contaminants and Toxins, Cab International, 2003. 4. Игор Јајић: Квалитет и безбедност сточарских производа (Практикум), 2013. 5. Шаркањ, Б., Делаш, Ф., Клапец, Т., Васић Рачки, Ђ.: Хемијске и физикалне опасности у храни, Хрватска агенција за храну, 2010. 6. Хавранек, Ј., Тудор Калит, М. и сар.: Сигурност хране - од поља до стола, 2014. 7. Милићевић, Д.: Микотоксини у ланцу хране - хемијски, биолошки и здравствени аспект, Институт за хигијену и технологију меса, Београд, 2016.			
Број часова активне наставе			Остали часови
Предавања: 45	Вежбе: 30	Други облици наставе:	
Студијски истраживачки рад:			
Методе извођења наставе: Теоријска настава: видео презентације, усмена излагања уз активно учешће студената, семинарски радови, тестови. Практична настава: лабораторијске вежбе, видео презентације, активно учешће студената.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	20
практична настава	5	усмени испит	30
тестови	40		
семинар-и			