

Студијски програм: Ветеринарска медицина			
Назив предмета: ХИГИЈЕНА МЕСА I и II (двосеместрално, завршни испит после другог дела)			
Наставник: Бојан Ј. Благојевић, Љиљана З. Куруца			
Статус предмета: обавезни			
Број ЕСПБ: 11 (6+5)			
Услов: Болести преживара I и II, Болести свиња, Болести живине, Ветеринарска епидемиологија, Заразне болести I и II			
Циљ предмета Предмет омогућава студенту стицање: 1) знања о лонгитудиналном и интегрисаном приступу осигурања хигијене и безбедности меса, јаја, рибе, меда и производа од њих; 2) способности да примени стечена знања са циљем унапређења добробити и здравља животиња, заштите здравља људи преко безбедне хране, заштите животне средине, као и социо-економских аспеката; 3) вештина да комбинују и користе знања стечена у свим областима ветеринарске медицине у циљу оптимизовања праксе гајења животиња, контроле зоонотских болести и хигијенских поступака током производње, прераде и руковања храном анималног порекла.			
Исход предмета			
По успешном завршетку овог предмета, студент треба да буде способан да: 1) тумачи легислативу која се односи контролу безбедности намирница анималног порекла; 2) оцени погодност животиња за производњу намирница; 3) примени принципе хигијене, безбедности и ветеринарске сертификације намирница; 4) примени принципе управљања безбедношћу хране, базираног на анализи ризика, укључујући GMP/GHP, HACCP и LISA системе; 5) решава конкретне проблеме из области предмета, појединачно и у тиму.			
Садржај предмета			
Теоријска настава: Утицај фактора на фарми на хигијену меса; Зоонотске болести са гледишта хигијене меса; Хигијена клања животиња; Премортални и постмортални преглед и друге информације из ланца меса; Процена употребљивости меса; Принципи прераде-конзервисања-осигурања квалитета меса; Хигијена јаја, риба и меда; Споредни производи од животиња и заштита животне средине; Биолошки, хемијски и физички хазарди у храни анималног порекла; Микробиологија меса; Епидемиологија алиментарних обољења људи; Анализа ризика и системи за управљање безбедношћу меса.			
Практична настава: Преглед животиња и меса на кланици; Оцена и аудит процесне хигијене у кланицама за говеда, свиње, овце и живину и погонима за прераду меса; Оцена добробити животиња за клање на кланици; Микробиолошко и хемијско испитивање меса, рибе, јаја, меда и производа од њих; Примена мера управљања ризиком у оквиру анализе ризика на различитим фазама ланца хране.			
Литература			
1. Благојевић Б., Куруца Ј. (2017) Практикум из Хигијене меса. Пољопривредни факултет, Нови Сад. ISBN 978-86-7520-422-0			
2. Buncic S. (2006) Integrated Food Safety and Veterinary Public Health. CABI International Publishing, Oxfordshire. ISBN 0-85199- 908-5			
2. UN-FAO (2005) A Manual of Best Practice for the Meat Industry. UN-FAO Publishing, Rome.			
3. Домаћа и ЕУ регулатива за односне теме			
Број часова активне наставе 3+2 (45+30) и 2+3 (30+45)		Теоријска настава: 3 и 2	
		Практична настава: 2 и 3	
Методe извођења наставе			
Теоријска настава у предаваоницама уз коришћење доступних аудио-визуелних средстава; Практична настава и опсервација процеса у индустрији хране анималног порекла; Практична настава у лабораторији за хигијену намирница анималног порекла; Једнонедељна студентска пракса на кланици надгледана од стране ветеринарског инспектора.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		поена	
Завршни испит		поена	
активност у току предавања		5-10	
практични испит		8-15	
практична настава		5-10	
усмени испит		18-35	
колоквијуми		15-30	