

Хигијена и технологија млека

Обавештење о начину полагања испита

(важи од 21. августа до 1. новембра 2025. године)

У свим испитним роковима у наведеном периоду испит ће бити реализован у дану предвиђеном према званичном распореду испита. Важно је истаћи да сви студенти/кандидати, без обзира на студијски програм (студијски програм 2014./студијски програм 2021.), имају максимални (50) предиспитни број бодова, и на идентичан начин приступају испиту и бивају оцењени.

Испит се полаже усменим путем, а састоји се из два дела. Први део испита се односи на градиво представљено у Практикуму из хигијене млека, а подразумева тематске целине предвиђене Планом и програмом вежби из Хигијене и технологије млека (документ План и програм Хигијене и технологије млека – ХиТМ 2024/2025, постављен на званичном сајту Катедре у одељку Настава/Хигијена и технологија млека). Кандидат добија два питања, а свако питање носи 10 бодова. Од кандидата се захтева да, од максимално могућих 20 бодова на овом делу испита, оствари најмање 12 бодова (минимум 6 бодова по сваком питању).

По задовољењу овог захтева, кандидат приступа другом делу испита, где кандидат добија 3 питања. Свако питање носи 10 бодова, као максималан број бодова (укупно 30 бодова). Кандидат мора пружити одговор на свако од постављених питања. У супротном, сматра се да кандидат није положио испит. Списак испитних питања дат је у документу План и програм Хигијене и технологије млека – ХиТМ 2024./2025., постављеном на званичном сајту Катедре у одељку Настава/Хигијена и технологија млека).

Списак је подељен на **три велике целине**, и из сваке целине, кандидат добија по једно питање. **Прва целина** се односи на привредни значај млека, морфологију и физиологију млечне жлезде, синтезу и секрецију главних компоненти млека, састав и физичко-хемијске карактеристике млека, млеко других врста животиња, соматске ћелије, особине и мане млека, утврђивање присуства недозвољених додатака у млеку и испитивање аутентичности (испитна питања под **редним бројем 1.-26.**). **Друга целина** подразумева нежељене реакције на млеко, поремећај у секрецији млека, микробиоту млека и производа од млека, болести преносиве млеком, хемијску контаминацију млека и хигијену добијања млека (испитна питања под **редним бројем 27.-36.**). **Трећа целина** обухваћа технологију млека, и односи се на главне технолошке процесе током прераде млека, али и на ветеринарско-санитарни надзор

у производњи и промету млека, те примену НАССР система у производњи млека (испитна питања под **редним бројем 37.-63.**)

Практикум из Хигијене млека (Катић, Практикум из Хигијене млека, ВКС, Београд, 2007), као и уџбеник Хигијена и технологија млека (Катић, Булајић, Хигијена и технологија млека, Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду, ЦИД, Београд, 2018), у потпуности покривају градиво потребно за припрему испита. Додатно, студентима за припрему испита на располагању стоје и материјали постављени на ДеВет платформи Microsoft Teams апликацији.

За заказивање консултација са наставницима и сарадницима у наредном периоду потребно је послати мејл на њихове званичне адресе које су дате на сајту Факултета.