

1.	Kontaminacija hrane mikroorganizmima može biti:
2.	Navedite faktore potrebne za rast i razvoj mikroorganizama:
3.	Kako se, prema nameni, dele mikrobiološke podloge?
4.	Kako se, prema čvrstini, dele mikrobiološke podloge?
5.	Navedite složene mikrobiološke podloge:
6.	Navedite sled postupaka pri izolaciji i identifikaciji mikroorganizama iz namirnica:
7.	Koje selektivne diferencijalne podloge se koriste za izolaciju i identifikaciju <i>Listeria monocytogenes</i> ?
8.	Konačnu identifikaciju mikroorganizama izolovanih iz namirnica vršimo pomoću _____
9.	Šta predstavlja aktivnost vode?
10.	Kod kojih proizvoda od mesa aktivnost vode predstavlja najznačajniji procesni faktor u postizanju mikrobiološke stabilnosti?
11.	Koje grupe mikroorganizama mogu da se razmnožavaju na zamrznutom mesu?
12.	Navedite jedan od postupaka hemijskih metoda konzervisanja mesa:
13.	Kojim načinima se obavlja monitoring površina?
14.	Monitoring uslova sredine podrazumeva ispitivanje:
15.	Kojim načinima se ispituje kvalitet obavljene sterilizacije?
16.	Petri filmovi se koriste za određivanje kojih mikroorganizama/grupa mikroorganizama?
17.	Šta proučava mikrobna ekologija?
18.	Navedi nivoe ekološke organizacije:
19.	Definicija niše:
20.	Definicija habitata:
21.	Razlika između fundamentalne i realizovane niše:
22.	Šta predstavljaju „intrinzični“ faktori?
23.	Navedite implicitne faktore:
24.	Šta predstavlja redoks potencijal i na koji način deluje selektivno na populaciju mikroorganizama?
25.	Od čega zavisi redoks potencijal?
26.	Šta nam pokazuje vrednost aktivnosti vode i od čega ona zavisi?
27.	Kojim postupcima se postiže snižavanje aktivnosti vode?
28.	Kako se ostvaruje antimikrobno delovanje bakterija mlečne kiseline?
29.	Osnovne kategorije međusobnih odnosa mikroorganizama:
30.	Kod kojih kategorija međusobnih odnosa mikroorganizama je efekat ispoljen na obe populacije?
31.	Kod kojih kategorija međusobnih odnosa mikroorganizama je efekat ispoljen na jednu od

	populacija?
32.	Definicija mutualizma/kooperacije/sinergizma uz navođenje primera:
33.	Definišite komensalizam i navedite primer tog odnosa:
34.	Definicija rizika:
35.	Definicija opasnosti (hazarda):
36.	Navesti iz kojih komponenata/koraka se sastoji analiza rizika:
37.	Šta predstavlja procena rizika?
38.	Šta predstavlja obaveštenje o riziku?
39.	Šta je upravljanje rizikom?
40.	Šta predstavlja bezbednost namirnica i kojim osnovnim operacijama garantujemo bezbednost namirnica (navedi i primere)?
41.	Navesti biološke hazarde u hrani:
42.	Navesti hemijske hazarde u hrani:
43.	Navesti fizičke hazarde u hrani:
44.	Snabdevanje vodom u proizvodnom pogonu obavlja se:
45.	Odvod otpadnih voda iz proizvodnog pogona obavlja se:
46.	Materijali u proizvodnim pogonima treba da su _____
47.	Kojim zakonskim aktima je regulisano područje bezbednosti hrane u Republici Srbiji?
48.	Navesti karakteristike „ <i>emerging</i> “ patogena:
49.	Koji su faktori odgovorni za ispoljavanje „ <i>emerging</i> “ infekcija?
50.	Korisna mikrobiota - definicija i industrijska aplikacija:
51.	Predstavnicima mikroorganizama kvara:
52.	Navedite izvore i puteve kontaminacije mesa:
53.	Šta podrazumeva homofermentativni put razlaganja laktoze, a šta heterofermentativni?
54.	Navedite homofermentativne bakterije mlečne kiseline:
55.	Navedite heterofermentativne bakterije mlečne kiseline:
56.	Kojoj kategoriji proizvoda od mleka pripada kiselo mleko?
57.	Navedite najmanje 5 proizvoda od mleka:
58.	Jogurt se proizvodi fermentacijom mleka delovanjem simbiotske kulture (kojih mikroorganizama)_____
59.	Koja dva sistema postoje za transport šećera kod bakterija mlečne kiseline?
60.	Transport i metabolizam laktoze kod <i>Lactococcus</i> spp. se odvija:
61.	Transport i metabolizam laktoze kod <i>Lactobacillus</i> spp. se odvija:
62.	Transport i metabolizam laktoze kod <i>Leuconostoc</i> spp. se odvija:
63.	Koje uslove u pogledu kvaliteta moraju zadovoljiti proizvodi od mesa prema Pravilniku o

	kvalitetu mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa?
64.	Proizvodi od mesa se mogu, zavisno od načina proizvodnje i konzervisanja, stavljati u promet kao:
65.	Prema Pravilniku o kvalitetu mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa fermentisane kobasice se dele na:
66.	Definicija indikator i indeks mikroorganizama:
67.	Lokacija proizvodnog objekta za hranu mora da je:
68.	Krug proizvodnog objekta za hranu mora da je:
69.	Proteolitički sistem bakterija mlečne kiseline čine:
70.	Prema Pravilniku o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura, proizvodi od mleka se definišu kao:
71.	Kojoj kategoriji proizvoda od mleka pripada pasterizovano mleko?
72.	Kako deluje procesni faktor – hlađenje na mikroorganizme?
73.	Na osnovu vrednosti aktivnosti vode hrana se razvrstava kao:
74.	Početna suspenzija (osnovno razblaženje) predstavlja _____
75.	U pripremi početne suspenzije i decimalnih razblaženja šta se koristi kao sredstvo za razblaženje?
76.	Zašto u pripremi namirnica za mikrobiološka ispitivanja radimo decimalna razblaženja (princip):
77.	Kako supstrat utiče na termorezistentnost mikroorganizama?
78.	Šta treba da sadrži izveštaj o uzorkovanju?
79.	Koje kriterijume treba da ispunjava oprema za uzorkovanje?
80.	Definišite antagonizam i navedite primer tog odnosa:
81.	Definicija kompeticije, njen ishod, uz navođenje primera:
82.	Navedite aerobne-striktne mikroorganizme koji prouzrokuju kvar mesa:
83.	Prema Pravilniku o kvalitetu mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa, barene kobasice se dele na:
84.	Prema Pravilniku o kvalitetu mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa, kuvane kobasice se dele na:
85.	Definicija kriterijuma higijene procesa, uz navođenje mikroorganizama/grupe mikroorganizama koji se ispituju:
86.	Definicija kriterijuma bezbednosti hrane, uz navođenje mikroorganizama/grupe mikroorganizama koji se ispituju:
87.	Od čega zavisi nalaz mikroorganizama u hrani?
88.	Kako delimo mikroorganizme koji se mogu naći u hrani?
89.	Izvori kontaminacije hrane mikroorganizama:

90.	Mikroorganizmi mogu dospeti u meso (navesti načine):
91.	Navedite razliku između hemijskih indikatora i integratora koji se koriste pri kontroli sterilizacije:
92.	Ljudi su najčešće izvor kontaminacije hrane kojim mikroorganizmima?
93.	Šta postižemo procesnim faktorima kod mikroorganizama?
94.	Šta su preduslovni programi?
95.	Šta podrazumeva dobra proizvođačka praksa?
96.	Šta podrazumeva dobra higijenska praksa?
97.	Kroz koje aktivnosti/oblasti primenjujemo dobru proizvodnu praksu i dobru higijensku praksu?
98.	Kontrola operacija u sistemu dobre proizvođačke/higijenske prakse obuhvata sledeće aspekte (navedite najmanje četiri):
99.	Prilikom sprovođenja obuka osoblja u sistemu gde se sprovodi dobra proizvodna/higijenska praksa treba posvetiti pažnju na sledeće oblasti (navedite najmanje tri):
100.	Biološke metode konzervisanja mesa podrazumevaju primenu_____