

Распоред предавања и вежби из Контроле намирница анималног порекла за XI семестар

Назив предмета	Контрола намирница анималног порекла	Одговорни наставник	Неђељко Карабасил и Драган Василев	
Фонд часова	1+2	Остали наставници	Мирјана Димитријевић, Снежана Булајић, Р.С.Радовановић, С.Стајковић, Н.Чобановић, Н.Грковић, Т.Ледина, Б.Сувајџић	
Место одржавања предавања	Предаваоница Катедре за хигијену и технологију намирница	Место одржавања вежби	1-Лабораторија за сензорска испитивања	
Распоред предавања (понедељак 12 - 13 h)				
Бр.	Назив методске јединице	Наставник	Датум	
1.	Увод у контролу намирница анималног порекла Основне групе квалитета, Одговорност за квалитет хране; Стандарди и прописи о квалитету; Означавање хране	Н.Карабасил	30.09.2024.	
2.	Анализа хране 1 (методе и технике испитивања)	С. Стајковић	07.10.2024.	
3.	Анализа хране 2 (методе и технике испитивања)	С.Стајковић	14.10.2024.	
4.	Сензорна анализа: предуслови	Н.Карабасил	21.10.2024.	
5.	Методе сензорног испитивања хране	Б.Сувајџић	28.10.2024.	
6.	Контрола сировине и сензорна оцена меса и млека	Н.Чобановић	04.11.2024.	
7.	Квалитет производа од меса (кобасице)	Д.Василев	11.11.2024.*	
8.	Квалитет производа од меса (димљени и сушени)	М.Димитријевић	18.11.2024.	
9.	Квалитет производа од меса (конзерве)	Д.Василев	25.11.2024.	
10.	Квалитет производа од млека (ферментисани производи)	С.Булајић	02.12.2024.	
11.	Квалитет производа од млека (сиреви)	Р.С.Радовановић	09.12.2024.	
12.	Ознака квалитета и додата вредност производима 1	Т.Ледина	16.12.2024.	
13.	Ознака квалитета и додата вредност производима 2	Н.Грковић	23.12.2024.	
14.	Контрола производње и промета производа анималног порекла	Н.Карабасил	30.12.2024.	
15.	Одабрана поглавља из Контроле намирница	Н.Карабасил, Д.Василев, С.Стајковић	13.01.2025.	
*празник – предавање ће бити одржано 04.11.2024. у договору са предметним наставником				
Распоред вежби				
Бр.	Назив вежбе	Наставници и сарадници	Датум	
1.	Означавање хране Калоријска вредност хране	Н.Карабасил/ Н.Чобановић Н.Карабасил/ Н.Чобановић С.Стајковић/ Н.Чобановић С.Стајковић/ Н.Чобановић	5,6,7,8 група	02.10.2024.
			13,14,15,16 група	04.10.2024.
			1,2,3,4 група	09.10.2024.
			9,10,11,12 група	11.10.2024.
2.	Тестови за избор, обуку и тренинг оцењивача	Н.Карабасил/ Н.Грковић Н.Карабасил/ Н.Грковић М.Димитријевић/ Н.Грковић Д.Василев/ Н.Грковић	5,6,7,8 група	16.10.2024.
			13,14,15,16 група	18.10.2024.
			1,2,3,4 група	23.10.2024.
			9,10,11,12 група	25.10.2024.
3.	Сензорна оцена производа од меса (оцена свежине рибе и испитивање масе конзерви)	М.Димитријевић / И.Вићић М.Димитријевић/ И.Вићић Д.Василев/ И.Вићић Н.Карабасил/ И.Вићић	5,6,7,8 група	30.10.2024.
			13,14,15,16 група	01.11.2024.
			1,2,3,4 група	06.11.2024.
			9,10,11,12 група	08.11.2024.
4.	Сензорна оцена производа од меса (ферментисане кобасице; сувомеснати производи)	Д.Василев/ Б.Сувајџић Д.Василев/ Б.Сувајџић М.Димитријевић/ Б.Сувајџић Н.Карабасил/ Б.Сувајџић	5,6,7,8 група	13.11.2024.
			13,14,15,16 група	15.11.2024.
			1,2,3,4 група	20.11.2024.
			9,10,11,12 група	22.11.2024.
5.	Сензорна оцена производа од млека (ферментисани производи)	С.Булајић/Т.Ледина С.Булајић/Т.Ледина Р.С.Радован./ Т.Ледина Р.С.Радован./ Т.Ледина	5,6,7,8 група	27.11.2024.
			13,14,15,16 група	29.11.2024.
			1,2,3,4 група	04.11.2024.
			9,10,11,12 група	06.12.2024.
6.	Сензорна оцена производа од млека (сиреви)	С.Булајић/ Ј.Ђорђевић С.Булајић/ Ј.Ђорђевић Р.С.Радован./Ј.Ђорђевић Р.С.Радован./Ј.Ђорђевић	5,6,7,8 група	11.12.2024.
			13,14,15,16 група	13.12.2024.
			1,2,3,4 група	18.12.2024.
			9,10,11,12 група	20.12.2024.
7.	Сензорна оцена производа од млека и меса: тестови разлика, скале и категорије, дескриптивна анализа	Н.Карабасил/ Н.Чобановић Н.Карабасил/ Н.Грковић М.Димитријевић/ Б.Сувајџић Д.Василев/ И.Вићић	5,6,7,8 група	25.12.2024.
			13,14,15,16 група	27.12.2024.
			1,2,3,4 група	08.01.2025.
			9,10,11,12 група	10.01.2025.

Начин полагања испита и вредновање предиспитних активности			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Активност у току предавања	5	Тест	65
Практична настава	30	Практични испит	-
Колоквијум-и		Усмени испит	
Семинар-и			
Датум-и полагања колоквијума	5,6,7,8 група	25.12.2024.	Датум полагања испита
	13,14,15,16 група	27.12.2024.	
	1,2,3,4 група	08.01.2025.	
	9,10,11,12 група	10.01.2025.	
			У договору са испитивачем.
Препоручена литература:	<p>Контрола намирница анималног порекла, Уџбеник, 2011 (ISBN 978-86-82301-83-7; COBISS.SR-ID 184251148); Аутори: Милан Ж. Балтић и Неђељко Карабасил, Факултет ветеринарске медицине, Београд;</p> <p>Контрола намирница анималног порекла – практикум, 2020 (ISBN 978-86-80446-33-2; COBISS.SR-ID 282784268); Аутори: Неђељко Карабасил, Радослава Савић Радвановић, Силвана Стајковић, Никола Чобановић и Бранко Сувајџић, Факултет ветеринарске медицине, Центар за издавачку делатност и промет учила, Београд;</p>		
Допунска литература:			
Списак испитних питања			
Бр.	Питања за усмени испит:		
I	<p>ДЕО I – Квалитет хране</p> <ul style="list-style-type: none"> • Основне групе квалитета • Анализа хране • Контрола производње и промета хране анималног порекла • Стандарди и прописи о квалитету хране • Ознака квалитета и додата вредност производима 		
II	<p>ДЕО II - Сензорна анализа хране</p> <ul style="list-style-type: none"> • Технике испитивања • Просторије за сензорну анализу • Избор, обука и тренинг оцењивача • Тестови за избор и обуку оцењивача • Припрема узорака • Методе сензорног испитивања <ul style="list-style-type: none"> ○ тестови разлика ○ тестови у којима се користе скале и категорије ○ аналитички или дескриптивни тестови 		
III	<p>ДЕО III – Квалитет производа од меса и млека</p> <ul style="list-style-type: none"> • Означавање производа од меса • Кобасице • Димљени и сушени производи од меса • Конзерве од меса • Риба и производи од рибе • Означавање производа од млека • Ферментисани производи од млека • Сиреви 		
Бр.	Примери тест питања за колоквијум		
1.	Основне групе фактора квалитета хране су:		
2	Наведите најмање три облика реферетног узорка (контролног):		
3	Тестови разлика су:		
4	Декларација производа треба да садржи следеће информације:		
5	Које захтеве у погледу сензорних карактеристика треба да испуни кефир?		
6	Важније сензорне карактеристике ферментисаних сувих кобасица су:		