



Пример питања на тесту из предмета Основе хигијене хране животињског порекла

РБ	Питање	Бодови
1.	Наведите специјалне хранљиве подлоге.	0 1
2.	Којим поступцима се врши контрола процеса стерилизације?	0 1
3.	Шта представљају „интринзич“ фактори? Наведите исте.	0 1
4.	Дефиниција екосистема.	0 1
5.	Допуните. Термодурни микроорганизми се дефинишу као _____, а главни представници су врсте из родова _____ (навести најмање 4).	0 1
6.	Допуните. Критеријум хигијене процеса производње је _____	0 1
7.	Улога бактерија млечне киселине у индустрији хране (есеј).	0 1
8.	Улога ветеринара у систему безбедности хране (есеј).	0 1
9.	Квар сирева проузрокује: а) <i>Clostridium botulinum</i> б) <i>Staphylococcus aureus</i> в) <i>Shewanella putrefaciens</i> г) <i>Clostridium tyrobutyricum</i>	0 1
10.	Кондензовано заслађено млеко услед високе активности воде подржава раст ксерофилних микроорганизама. а) Тачно б) Нетачно	0 1

Литература: Основе хигијене хране животињског порекла. Група аутора, Факултет ветеринарске медицине, Београд, Научна КМД, 2024.