

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	03.11.2025.
2.	Анализа хране 1 (методе и технике испитивања)		С. Стајковић	10.11.2025.
3.	Анализа хране 2 (методе и технике испитивања)		С.Стајковић	17.11.2025.
4.	Сензорна анализа: предуслови		Н.Карабасил	24.11.2025.
5.	Методе сензорног испитивања хране		Б.Сувајџић	01.12.2025.
6.	Контрола сировине и сензорна оцена меса и млека		Н.Чобановић	08.12.2025.
7.	Квалитет производа од меса (кобасице)		Д.Василев	15.12.2025.
8.	Квалитет производа од меса (димљени и сушени)		М.Димитријевић	22.12.2025.
9.	Квалитет производа од меса (конзерве)		Д.Василев	29.12.2025.
10.	Квалитет производа од млека (ферментисани производи)		С.Булајић	12.01.2026.
11.	Квалитет производа од млека (сиреви)		Р.С.Радовановић	19.01.2026.
12.	Ознака квалитета и додата вредност производима 1		Т.Ледина	26.01.2026.
13.	Ознака квалитета и додата вредност производима 2		Н.Грковић	26.01.2026.
14.	Контрола производње и промета производа анималног порекла		Н.Карабасил	02.02.2026.
15.	Одабрана поглавља из Контроле намирница		Н.Карабасил, Д.Василев, С.Стајковић	02.02.2026.
Распоред вежби				
Бр.	Назив вежбе	Наставници и сарадници	Датум	
1.	Означавање хране Калоријска вредност хране	Н.Карабасил/ Н.Грковић	5,6,7,8 група	12.11.2025.
		Н.Карабасил/ Н.Грковић	13,14,15,16 група	14.11.2025.
		С.Стајковић/ Н.Грковић	1,2,3,4 група	19.11.2025.
		С.Стајковић/ Н.Грковић	9,10,11,12 група	21.11.2025.
2.	Тестови за избор, обуку и тренинг оцењивача	Н.Карабасил/ Н.Грковић	5,6,7,8 група	26.11.2025.
		Н.Карабасил/ Н.Грковић	13,14,15,16 група	28.11.2025.
		М.Димитријевић/ Н.Грковић	1,2,3,4 група	03.12.2025.
		Д.Василев/ Н.Грковић	9,10,11,12 група	05.12.2025.
3.	Сензорна оцена производа од меса (оцена свежине рибе и испитивање масе конзерви)	М.Димитријевић / И.Вићић	5,6,7,8 група	10.12.2025.
		М.Димитријевић/ Б.Сувајџић	13,14,15,16 група	12.12.2025.
		Д.Василев/ Н.Чобановић	1,2,3,4 група	17.12.2025.
		Н.Карабасил/ Б.Сувајџић	9,10,11,12 група	19.12.2025.
4.	Сензорна оцена производа од меса (ферментисане кобасице; сувомеснати производи)	Д.Василев/ И.Вићић	5,6,7,8 група	24.12.2025.
		Д.Василев/ Н.Чобановић	13,14,15,16 група	26.12.2025.
		М.Димитријевић/ И.Вићић	1,2,3,4 група	31.12.2025.
		Н.Карабасил/ Б.Сувајџић	9,10,11,12 група	09.01.2026.
5.	Сензорна оцена производа од млека (ферментисани производи)	С.Булајић/Т.Ледина	5,6,7,8 група	14.01.2026.
		С.Булајић/Т.Ледина	13,14,15,16 група	16.01.2026.
		Р.С.Радован./ Т.Ледина	1,2,3,4 група	21.01.2026.
		Р.С.Радован./ Т.Ледина	9,10,11,12 група	23.01.2026.
6.	Сензорна оцена производа од млека (сиреви)	С.Булајић/ Ј.Лончина	5,6,7,8 група	28.01.2026.
		С.Булајић/ Ј.Лончина	13,14,15,16 група	30.01.2026.
		Р.С.Радован./Ј.Лончина	1,2,3,4 група	04.02.2026.
		Р.С.Радован./Ј.Лончина	9,10,11,12 група	06.02.2026.
7.	Сензорна оцена производа од млека и меса: тестови разлика, скале и категорије, дескриптивна анализа	Н.Карабасил/ Н.Чобановић	5,6,7,8 група	28.01.2026.
		Н.Карабасил/ Н.Грковић	13,14,15,16 група	30.01.2026.
		М.Димитријевић/ Б.Сувајџић	1,2,3,4 група	04.02.2026.
		Д.Василев/ И.Вићић	9,10,11,12 група	06.02.2026.

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	-	Датум полагања испита	У договору са испитивачем.
	13,14,15,16 група	-		
	1,2,3,4 група	-		
	9,10,11,12 група	-		
Препоручена литература:		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; Контрола намирница анималног порекла – практикум, 2020 (ISBN 978-86-80446-33-2; COBISS.SR-ID 282784268); Аутори:Неђељко Карабасил, Радослава Савић Радовановић, Силвана Стајковић, Никола Чобановић и Бранко Сувајџић, Факултет ветеринарске медицине, Центар за издавачку делатност и промет учила, Београд;		
Допунска литература:				
Списак испитних питања				
Бр.	Питања за усмени испит:			
I	ДЕО I – Квалитет хране - 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	ДЕО II - Сензорна анализа хране - Технике испитивања - Просторије за сензорну анализу - Избор, обука и тренинг оцењивача - Тестови за избор и обуку оцењивача - Припрема узорака - Методе сензорног испитивања - тестови разлика - тестови у којима се користе скале и категорије - аналитички или дескриптивни тестови			
III	ДЕО III – Квалитет производа од меса и млека - 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:			