План извођења наставе у VII семестру школске 2026/2027

ПРЕДМЕТ: Основе хигијене хране животињског порекла

Назив предмета	**Основе хигијене хране животињског порекла**	Одговорни наставник	др Мирјана Димитријевић, редовни професор др Снежана Булајић, редовни професор
Фонд часова	2+0	Остали наставници и сарадници	др Нђељко Карабасил, редовни професор др Драган Василев, редовни професор др Радослава Савић Радовановић, редовни професор др Тијана Ледина, ванредни професор др Невена Грковић, ванредни професор др Јасна Лончина, доцент др Бранко Сувајџић, доцент
Место одржавања предавања **Предаваоница Катедре за хигијену и технологију намирница**			

Распоред предавања (петак 8-10 часова)

Но.	**Назив методске јединице**	**Наставник**	**Датум**
1.	Увод у предмет	др Снежана Булајић, редовни професор	**02.10.2026.**
1.	Храна животињског порекла – појам, класификација, категоризација	др Тијана Ледина, ванредни професор др Бранко Сувајџић, доцент	**09.10. 2026.**
2.	Улога ветеринара у контроли хране животињског порекла	др Снежана Булајић, редовни професор	**16.10.2026.**
3	Услови за производњу хране животињског порекла	др Мирјана Димитријевић, редовни професор др Нђељко Карабасил, редовни професор	**23.10.2026.**
4.	Контаминација хране животињског порекла	др Јасна Лончина, доцент	**30.10.2026.**
5.	Микробиота хране животињског порекла	др Снежана Булајић, редовни професор др Бранко Сувајџић, доцент	**06.11. 2026.**
6.	Фактори који утичу на раст и размножавање микроорганизама у храни	др Тијана Ледина, ванредни професор	**13.11. 2026.**
7.	Микробна екологија – основни појмови	др Снежана Булајић, редовни професор	**20.11.2026.**

8.	Принципи рада у лабораторији за микробиолошко испитивање хране	др Радослава Савић Радовановић, редовни професор др Бранко Сувајџић, доцент	**27.11. 2026.**
9.	Микробиолошки критеријуми за храну	др Радослава Савић - Радовановић, редовни професор др Снежана Булајић, редовни професор	**04.12. 2026.**
10.	Микробиолошке методе испитивања хране	др Јасна Лончина, доцент	**11. 12.2026.**
11.	Безбедност хране – анализа ризика	др Мирјана Димитријевић, редовни професор др Бранко Сувајџић, доцент	**18.12. 2026.**
12.	Безбедност хране – закони и прописи	др Јасна Лончина, доцент	**25.12.2026.**

Начин полагања испита и вредновање предиспитних активности			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Активност у току предавања	30	Тест	50
Практична настава	-	Усмени испит	20
Колоквијум-и	-		
Семинар-и	-		
Препоручена литература:	Основе хигијене хране животињског порекла, уџбеник. Група аутора. Факултет ветеринарске медицине, 2024.		
Допунска литература:			

Бр.	**Примери тест питања за завршни тест**
1.	Наведите специјалне хранљиве подлоге.
2	Којим поступцима се врши контрола процеса стерилизације?
3	Шта представљају „интринзич“ фактори? Наведите исте.
4	Дефиниција екосистема.
5	Допуните. Термодурни микроорганизми се дефинишу као _____, а главни представници су врсте из родова _____(навести најмање 4).
6	Допуните. Критеријум хигијене процеса производње је_____
7	Улога ветеринара у контроли хране животињског порекла. (есеј).
8	Заокружите тачан одговор. Квар сирева проузрокује: а) *Clostridium botulinum* б) *Staphylococcus aureus* в) *Shewanella putrefaciens* г) *Clostridium tyrobutyricum*
9	Заокружите тачан одговор. Кондензовано заслађено млеко услед високе активности воде подржава раст ксерофилних микроорганизама. а) Тачно б) Нетачно
10.	Доведите у везу безбедност и хигијену хране.