|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 18.11.2024. 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 | | | У договору са испитивачем. | | |
| 13,14,15,16 група | | | 27.12.2024. | |
| 1,2,3,4 група | | | 08.01.2025. | |
| 9,10,11,12 група | | | 10.01.2025. | |
| 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: | | | | | | | | | | | |