|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | | 03.10.2022. |
| 2. | Анализа хране 1 (методе и технике испитивања) | | | | | | | | | | С. Стајковић | | 10.10.2022. |
| 3. | Анализа хране 2 (методе и технике испитивања) | | | | | | | | | | С.Стајковић | | 17.10.2022. |
| 4. | Сензорна анализа: предуслови | | | | | | | | | | Н.Карабасил | | 24.10.2022. |
| 5. | Методе сензорног испитивања хране | | | | | | | | | | Б.Сувајџић | | 31.10.2022. |
| 6. | Контрола сировине и сензорна оцена меса и млека | | | | | | | | | | Н.Чобановић | | 07.11.2022. |
| 7. | Квалитет производа од меса (кобасице) | | | | | | | | | | Д.Василев | | 14.11.2022. |
| 8. | Квалитет производа од меса (димљени и сушени) | | | | | | | | | | М.Димитријевић | | 21.11.2022. |
| 9. | Квалитет производа од меса (конзерве) | | | | | | | | | | Д.Василев | | 28.11.2022. |
| 10. | Квалитет производа од млека (ферментисани производи) | | | | | | | | | | С.Булајић | | 05.12.2022. |
| 11. | Квалитет производа од млека (сиреви) | | | | | | | | | | Р.С.Радовановић | | 12.12.2022. |
| 12. | Ознака квалитета и додата вредност производима 1 | | | | | | | | | | Т.Ледина | | 19.12.2022. |
| 13. | Ознака квалитета и додата вредност производима 2 | | | | | | | | | | Н.Грковић | | 26.12.2022. |
| 14. | Контрола производње и промета производа анималног порекла | | | | | | | | | | Н.Карабасил | | 09.01.2023. |
| 15. | Одабрана поглавља из Контроле намирница | | | | | | | | | | Н.Карабасил, Д.Василев, С.Стајковић | | 16.01.2023. |
| **Распоред вежби** | | | | | | | | | | | | | |
| **Бр.** | **Назив вежбе** | | | | | **Наставници и сарадници** | | | | | **Датум** | | |
| 1. | Означавање хране  Калоријска вредност хране | | | | | Н.Карабасил/ Б.Сувајџић Н.Карабасил/ Н.Чобановић М.Димитријевић/ Н.Грковић  Д.Василев/ И.Вићић | | | | | 5,6,7,8 група | 12.10.2022. | |
| 13,14,15,16 група | 14.10.2022. | |
| 1,2,3,4 група | 19.10.2022. | |
| 9,10,11,12 група | 21.10.2022. | |
| 2. | Тестови за избор, обуку и тренинг оцењивача | | | | | Н.Карабасил/ Б.Сувајџић Н.Карабасил/ Н.Чобановић М.Димитријевић/ Н.Грковић  Д.Василев/ И.Вићић | | | | | 5,6,7,8 група | 26.10.2022. | |
| 13,14,15,16 група | 28.10.2022. | |
| 1,2,3,4 група | 02.11.2022. | |
| 9,10,11,12 група | 04.11.2022. | |
| 3. | Сензорна оцена производа од меса (оцена свежине рибе и испитивање масе конзерви) | | | | | М.Димитријевић / Б.Сувајџић  М.Димитријевић/ Н.Чобановић  Д.Василев/ Н.Грковић  Н.Карабасил/ И.Вићић | | | | | 5,6,7,8 група | 09.11.2022. | |
| 13,14,15,16 група | 11.11.2022. | |
| 1,2,3,4 група | 16.11.2022. | |
| 9,10,11,12 група | 18.11.2022. | |
| 4. | Сензорна оцена производа од меса (ферментисане кобасице; сувомеснати производи) | | | | | Д.Василев/ Б.Сувајџић  Д.Василев/ Н.Чобановић  М.Димитријевић/ Н.Грковић  Н.Карабасил/ И.Вићић | | | | | 5,6,7,8 група | 23.11.2022. | |
| 13,14,15,16 група | 25.11.2022. | |
| 1,2,3,4 група | 30.11.2022. | |
| 9,10,11,12 група | 02.12.2022. | |
| 5. | Сензорна оцена производа од млека (ферментисани производи) | | | | | С.Булајић/Т.Ледина  С.Булајић/Т.Ледина  Р.С.Радован./Ј.Ђорђевић  Р.С.Радован./Ј.Ђорђевић | | | | | 5,6,7,8 група | 07.12.2022. | |
| 13,14,15,16 група | 09.12.2022. | |
| 1,2,3,4 група | 14.12.2022. | |
| 9,10,11,12 група | 16.12.2022. | |
| 6. | Сензорна оцена производа од млека (сиреви) | | | | | С.Булајић/Т.Ледина  С.Булајић/Т.Ледина  Р.С.Радован./Ј.Ђорђевић  Р.С.Радован./Ј.Ђорђевић | | | | | 5,6,7,8 група | 21.12.2022. | |
| 13,14,15,16 група | 23.12.2022. | |
| 1,2,3,4 група | 28.12.2022. | |
| 9,10,11,12 група | 30.12.2022. | |
| 7. | Сензорна оцена производа од млека и меса: тестови разлика, скале и категорије, дескриптивна анализа | | | | | Н.Карабасил/ Б.Сувајџић  Н.Карабасил/ Н.Чобановић  Д.Василев/ Н.Грковић  Н.Карабасил/ И.Вићић | | | | | 5,6,7,8 група | 11.01.2023. | |
| 13,14,15,16 група | 13.01.2023. | |
| 1,2,3,4 група | 18.01.2023. | |
| 9,10,11,12 група | 20.01.2023. | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **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 | | | 11.01.2023. | | Датум полагања испита | | | У договору са испитивачем. | | | |
| 13,14,15,16 група | | | 13.01.2023. | |
| 1,2,3,4 група | | | 18.01.2023. | |
| 9,10,11,12 група | | | 20.01.2023. | |
| 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: | | | | | | | | | | | | |