

Студијски програм: Ветеринарска медицина			
Назив предмета: КВАЛИТЕТ НАМИРНИЦА АНИМАЛНОГ ПОРЕКЛА			
Наставник: Бојан Ј. Благојевић, Љиљана З. Куруца, Марија Ј. Пајић			
Статус предмета: изборни за модул			
Број ЕСПБ: 2			
Услов: Хигијена меса I и II, Хигијена млека			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да омогући студентима стицање: 1) знања о различитим аспектима квалитета и контроле квалитета намирница анималног порекла, 2) вештине примене сензорне анализе у контроли квалитета намирница, 3) способност самосталног оцењивања квалитета намирница.			
Исход предмета По успешно положеном испиту, студент ће бити способан да: 1) разуме принципе деловања фактора који утичу на квалитет намирница, као и факторе који доприносе објективној сензорној анализи намирница, 2) утврди принос меса и категорише трупове код животиња за клање и 3) примени методе сензорне анализе намирница.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
Квалитет и класирање живе стоке за клање; оцена и категоризација трупова; квалитет меса говеда, свиња, оваца и коза, копитара и живине; квалитет производа од меса; квалитет млека и производа од млека; квалитет јаја и производа од јаја; квалитет меда; стандарди квалитета и нутритивна вредност намирница; одговорност за квалитет намирница; значај намирница анималног порекла у исхрани људи; сензорна анализа намирница - просторије, оцењивачи, припрема узорка; врсте и методе тестова у сензорној анализи намирница.			
Практична настава			
Квалитет и класирање живе стоке за клање; контрола производног процеса клања и обраде трупова животиња са аспекта квалитета; класирање говеђег меса; испитивање меснатости трупова свиња; категоризација меса живине; контрола производног процеса прераде меса са аспекта квалитета; тестови за избор, обуку и тренинг оцењивача; сензорна оцена производа од меса и млека.			
Литература			
1. Балтић Ж. М. и Карабасил Н. (2011). Контрола намирница анималног порекла. Ветеринарска комора, Београд.			
Број часова активне наставе 1+1 (15+15)		Теоријска настава: 1	Практична настава: 1
Методе извођења наставе			
Предавања у предаваоницама уз коришћење доступних аудио-визуелних средстава; Практични рад у индустрији меса и млека; Практични рад у лабораторији (провера способности чула, сензорна оцена намирница); Аналитички групни рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5-10	писмени испит	25-50
практична настава	5-10	практични испит	
семинари	15-30	усмени испит	