

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
Назив предмета:	Технологија производње меса		
Наставник:	Љиљана С. Петровић, Вјера С. Прибиш, Наталија Р. Цинић		
Статус предмета:	Обавезан за модул Технологије конзервисане хране		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:	нема		
Циљ предмета	Упознавање студената са савременим концептом сточарске производње и елементима управљања преморталним факторима који утичу на квалитет меса (добробит животиња). Затим, са поступцима производње меса и биохемијским основама посморталног управљања квалитетом меса, као и микробиолошким ризицима (DHP) у интегралним системима производње меса од "њиве до трпезе".		
Исход предмета	Оспособљавање студената за рад у индустрији производње меса, пројектним, стручним и педагошким установама и контроли квалитета меса.		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Историјат развоја сточарства и производње меса, специфичности. Врсте и расе стоке за клање и перади, заразне и паразитарне болести животиња. Клање и обрада трупова. Типови и карактеристике линија за клање стоке и перади: Сакупљање и обрада споредних производа клања. Месо у труповима и полуткама – класирање. Ултраструктура мишићног влакна. Хемијски састав меса. Биохемијски процеси и посморталне промене. Настанак, својства и сузбијање појаве меса измењеног квалитета (PSE, DFD). Хлађење меса. Расецање, откоштавање и паковање меса. Хигијена производње меса (GHP, GMP) и критичне контролне тачке (ССР).</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Анатомија стоке и перади. Сензорна анализа свежег и топлотно обрађеног меса. Испитивање хемијског састава меса различитих врста, одређивање физичко-хемијских карактеристика меса (pH, боја, СВВ, текстура, садржај везивног ткива, гликогена). Дефинисање квалитета меса.</p>		
Литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Р. Реде, Љ. Петровић: Технологија меса и наука о месу, Технолошки факултет, Нови Сад, 1997. 2. HACCP in the meat industry. Edited by Martyn Brown, CRC Press, Woodhead publishing limited, 2002. 3. М. Крстић: Практично живинарство, Нолит, Београд, 1977. 4. Р. Реде, С. Рахелић: Приручник за лабораторијске вежбе из Технологије меса, Технолошки факултет, Нови Сад, 1971. 		
Број часова активне наставе	Остали часови		
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	–	3	–
Методе извођења наставе	Интерактивна предавања уз коришћење савремене технике, консултације у групама или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији и индустријским погонима.		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Похађање и ангажовање на предавањима, вежбама и консултацијама	5	Усмени испит	40
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе	25		
Колоквијум	30		