

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
Назив предмета:	Технологија прераде 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 процесима, операцијама и опремом у преради меса. Стицање знања и вештина за савремену прераду меса и управљање квалитетом и безбедношћу производа од меса.			
Исход предмета			
Оспособљавање студената за рад у индустрији прераде меса, пројектним, стручним и педагошким установама и контроли квалитета производа од меса.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Подела производа од меса. Својства основних група и подгрупа производа. Основни и додатни састојци, адитиви, зачини, хидроколоиди. Конзервисање меса и производа смрзавањем, оптимална брзина смрзавања, опрема за смрзавање. Саламурење меса, дифузија соли, процеси и опрема. Уситњавање, емулговање, мешање и пуњење, поступци и опрема. Омотачи за кобасице. Топлотна обрада сировина и производа. Леталност примењених поступака и утицај на производе. Производња и састав дима. Поступци и уређаји. Сушење и ферментација, поступци и уређаји. Уређење објеката за прераду меса. Производња уситњеног и обликованог меса, кобасица, конзерви, димљених и сушених производа, сланина и масти. Критеријуми квалитета, технолошке операције, (GHP, GMP i CCP). Производња и прерада јаја и меса риба.			
<i>Практична настава:</i>			
Испитивање параметара квалитета и функционалних особина адитива, беланчевинастих производа и хидроколоида. Упознавање са типологијом зачина. Одређивање сензорног квалитета, физичко-хемијских и технолошких параметара квалитета свих група производа од меса, јаја и рибе.			
Литература			
1. Р. Реде, Љ. Петровић: Технологија меса и наука о месу, Технолошки факултет, Нови Сад, 1997.			
2. М. Балтић, В. Теодоровић: Хигијена меса риба, ракова и шкољки, Ветеринарски факултет, Београд, 1997.			
3. Љ. Петровић: Смрзавање меса, Технолошки факултет, Нови Сад, 1989.			
4. С. Рахелић, Ј. Јоксимовић, Ф. Бучар: Технологија прераде меса, Технолошки факултет, Нови Сад, 1980.			
5. Р. Реде, С. Рахелић: Приручник за лабораторијске вежбе из Технологије меса, Технолошки факултет, Нови Сад, 1971.			
Број часова активне наставе			Остали часови
Предавања: 3	Вежбе: –	Други облици наставе: 3	Студијски истраживачки рад: –
Остали часови –			
Методe 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	писмени испит	
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе	25	усмени испит	40
Колоквијум	30		