

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Основне академске студије	
Назив предмета:		Технологија производа од меса	
Наставници:		Наталија Р. Цинић; Владимир М. Томовић	
Статус предмета:		Обавезан за модул Технологије конзервисане хране	
Број ЕСПБ:		6	
Услов:		Нема	
Циљ предмета			
Упознавање студената са технолошким операцијама у процесу прераде меса уз поштовање начела хигијене, као и са елементима управљања факторима производње који утичу на квалитет производа од меса.			
Исход предмета			
Постизање основног знања и стицање одређених вештина код студената неопходних за њихов рад у индустрији прераде меса, као и у научним, стручним, контролним, пројектним и педагошким установама.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава:</i> Подела производа од меса. Својства основних група и подгрупа. Уређење објеката за прераду меса. Основни и додатни састојци. Амбалажа за производе од меса. Конзервисање меса смрзавањем. Уситњавање, емулговање, мешање и пуњење. Сољење и саламурење меса. Производња и састав дима. Топлотна обрада, леталност примењених поступака. Сушење и ферментација. Производња уситњеног меса, полупроизвода од меса, кобасица, конзерви, димљених и сувомеснатих производа, сланина и масти. Параметри и критеријуми квалитета. Производња и прерада јаја и меса риба.			
<i>Практична настава:</i> Упознавање и испитивање квалитета додатних састојака. Одређивање сензорног и технолошког квалитета и хемијског састава свих група производа од меса, јаја и рибе. Дефинисање укупног квалитета производа од меса. Прорачуни у технолошком процесу прераде меса.			
Литература			
1. Р. Реде, Ј. Петровић: Технологија меса и наука о месу, Технолошки факултет, Нови Сад, 1997.			
2. И. Вуковић: Основе технологије меса, Ветеринарска комора Србије, Београд, 2006.			
3. С. Рахелић, Ј. Јоксимовић, Ф. Бучар: Технологија прераде меса, Технолошки факултет, Нови Сад, 1980.			
4. Ј. Петровић: Смрзавање меса, Технолошки факултет, Нови Сад, 1989.			
5. А. R. Sams: Poultry meat processing, CRC Press and Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida, USA, 2001.			
6. М. Балтић, В. Теодоровић: Хигијена меса риба, ракова и шкољки, Ветеринарски факултет, Београд, 1997.			
7. Р. Реде, С. Рахелић: Приручник за лабораторијске вежбе из Технологије меса, Технолошки факултет, Нови Сад, 1969.			
Број часова активне наставе			Остали часови: –
Предавања: 3	Вежбе: –	Други облици наставе: 3	
			Студијски истраживачки рад: –
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања уз коришћење савремених средстава информационих технологија, консултације у групама или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији и индустријским погонима, рачунске вежбе.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Одбрањене и урађене вежбе	20	Усмени испит	30
Колоквијум I	10		
Колоквијум II	40		