Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм: Прехрамбено инжењерство		
Назив предмета: Савремени трендови у технологији меса		
Наставник: Владимир М. Томовић, Бранислав В. Шојић		
Статус предмета: Изборни за ТКХ		
Број ЕСПБ: 7		
Услов: Нема		
Циљ предмета Упознавање студената са савременим трендовима у узгоју фармских животиња, иновацијама у процесима производње и прераде меса и побољшању квалитета и безбедности меса и производа од меса.		
Исход предмета Постизање специфичних знања код студената неопходних за њихово оспособљавање за увођење у рад савремених достигнућа и иновација у индустрију меса.		
Садржај предмета *Теоријска настава* *Нематеријални квалитет меса. Споредни производи животињског порекла. Аутоматизација и роботизација линија клања животиња. Неинвазивне онлајн методе за оцену квалитета трупова/полутки и меса. Убрзано хлађење меса. Поступци топлотне обраде меса. Вакуумско убрзавање процеса сољења и саламурења. Традиционални производи од меса. Нови додаци за производе од меса. Производи од меса са биоактивним компонентама. Примена високих хидростатичких притисака у индустрији меса. Аутоматизација и роботизација прераде меса. Савремени поступци паковања меса и производа од меса.* *Практична настава* *Одређивање утицаја нематеријалних фактора производње на квалитет меса. Прерада споредних производа животињског порекла. Аутоматизација и роботизација линија клања животиња и прераде меса. Неинвазивне онлајн методе за оцену квалитета трупова/полутки и меса. Одређивање квалитета убрзано хлађеног меса , топлотно обрађеног меса, меса након вакуум сољења и саламурења и традиционалних производа од меса. Одређивање активности биоактивних компонената и израда производа од меса са биоактивним компонентама. Одређивање утицаја високих хидростатичких притисака и паковања на квалитет меса и производа од меса.*		
Литература В. Томовић: Хлађење свињског меса, Задужбина Андрејевић – Технолошки факултет, Београд – Нови Сад, 2012. L. M. L. Nollet, F. Toldrá: Advanced technologies for meat processing. CRC Press and Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida, USA, 2006. J. Kerry, J. Kerry, D. Ledward: Meat processing, Improving quality. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, Cambridge, England, 2002. R. Tarté: Ingredients in Meat Products Properties, Functionality and Applications. Springer, New York, USA, 2009.		
Број часова активне наставе	**Теоријска настава:** 3	**Практична настава:** 3
Методе извођења наставе Интерактивна предавања уз коришћење савремених средстава информационих технологија, консултације у групама или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији и индустријским погонима са рачунским задацима.		

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	25	усмени испит	40
колоквијум-и	30		
семинарски рад			

Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....