

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм: Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Технологија меса			
Наставник: Владимир М. Томовић , Бранислав В. Шојић			
Статус предмета: Обавезни за ТКХ			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема			
Циљ предмета Упознавање студената са технолошким операцијама у процесу производње меса уз поштовање добробити животиња и начела хигијене, као и са елементима управљања преморталним, антеморталним и постморталним факторима производње који утичу на квалитет меса.			
Исход предмета Постизање основног знања и стицање одређених вештина код студената неопходних за њихов рад у индустрији меса, као и у научним, стручним, контролним, пројектним и педагошким установама.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> <i>Дефиниција меса. Производње и потрошње меса у свету и у Србију. Значај меса у исхрани људи. Животиње за клање и оцена њиховог квалитета. Паразитарне и заразне болести животиња. Руковање животињама пре клања. Кланице. Клање и обрада трупова/полутки животиња. Сакупљање и обрада пратећих производа. Оцењивање и класирање трупова/полутки (меса). Хлађење меса. Грађа и хемијски састав мишића (меса). Постмортални биохемијски процеси и промене својстава мишића (меса). Настанак и својства меса различитог квалитета. Расецање, категоризација, откоштавање и паковање меса.</i> <i>Практична настава</i> <i>Анатомија животиња за клање – остеологија, миологија, спланхнологија. Добра произвођачка и хигијенска пракса у кланицама. Одређивање сензорског квалитета свежег и топлотно обрађеног меса. Одређивање технолошког квалитета меса. Одређивање хемијског састава меса. Линије клања и линије за расецање и откоштавање меса говеда, оваца, свиња и пернате живине. Технолошки прорачуни и материјални биланси у технологији меса.</i>			
Литература И. Томашевић, В. Томовић: Обрада меса, Пољопривредни факултет, Београд, 2015. В. Томовић: Хлађење свињског меса, Задужбина Андрејевић – Технолошки факултет, Београд – Нови Сад, 2012. Р. Реде, Љ. Петровић: Технологија меса и наука о месу, Технолошки факултет, Нови Сад, 1997. М. Грубић: Приручник за рад у кланици живине, Ауторско издање, Зрењанин, 2009. Р. Реде, С. Рахелић: Приручник за лабораторијске вежбе из Технологије меса, Технолошки факултет, Нови Сад, 1971.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3	Практична настава: 3	
Методe 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 испит, презентација пројекта, семинари итд.....			