

Табела 5.2 Спецификација предмета

| | | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------|-------|
| Студијски програм: Прехрамбено инжењерство | | | |
| Назив предмета: Технологија меса | | | |
| Наставник: Владимир М. Томовић | | | |
| 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 информационах 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..... | | | |