

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм: Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Технологија производа од 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 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> <i>Дефиниција и подела производа од меса. Својства основних група и подгрупа. Основни и додатни састојци. Амбалажа за производе од меса. Типови и просторно уређење објеката за прераду меса. Конзервисање меса смрзавањем. Уситњавање, емулговање, мешање и пуњење. Сољење и саламурење меса. Производња, састав дима и димљење. Топлотна обрада, леталност примењених поступака. Сушење. 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> <i>Практична настава</i> <i>Објекти за прераду меса – добра произвођачка и хигијенска пракса. Додатни састојци у преради меса. Одређивање квалитета адитива. Припрема и одређивање квалитета саламуре. Одређивање функционалних својстава додатних састојака. Упознавање са технолошким операцијама и процесима у преради меса у лабораторијским и индустријским условима. Одређивање квалитета производа од меса. Израда производа од меса у индустријским и лабораторијским условима. Технолошки прорачуни и материјални биланси у преради меса. Одређивање квалитета јаја.</i>			
Литература И. Вуковић: Основе технологије меса, Ветеринарска комора Србије, Београд, 2012. С. Рахелић, Ј. Јоксимовић, Ф. Бучар: Технологија прераде меса, Технолошки факултет, Нови Сад, 1980. Љ. Петровић: Смрзавање меса, Технолошки факултет, Нови Сад, 1989. М. Балтић, В. Теодоровић: Хигијена меса риба, ракова и шкољки, Ветеринарски факултет, Београд, 1997. 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.....			