

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм: Микробиолошка безбедност хране			
Назив предмета: Технологија ферментисаних производа од меса			
Наставник: Наталија Р. Цинић , Владимир М. Томовић			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: Нема			
Циљ предмета Стицање знања и вештина у области технологије ферментисаних производа од меса (ферментисане кобасице и сувомеснати производи), као најквалитетнијим и највреднијим производима индустрије меса.			
Исход предмета Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за увођење иновација, осавремењавање, усавршавање и побољшање појединих технолошких процеса при изради ферментисаних производа од меса.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод у технологију ферментисаних производа од меса. Биохемија меса и масног ткива. Додаци – зачини, адитиви и стартер културе. Израда и пуњење најева ферментисаних кобасица. Принципи сољења и саламурења, ферментације, димљења, сушења, зрења. Ферментисане полусуве и суве кобасице. Сувомеснати производи. Традиционални ферментисани производи од меса. <i>Практична настава</i> Најпознатији ферментисани производи од меса код нас и у свету. Одређивање квалитета меса, масног ткива, зачина, адитива и стартер култура намењених за израду ферментисаних производа од меса. Израда најева кобасица и сољења и саламурења меса у лабораторијским условима, те сушење тако добијених производа у традиционалним и индустријским условима и одређивање њиховог квалитета. Производња ферментисаних полусувих и сувих кобасица и сувомеснатих производа у индустријским условима без или са додатком биоактивних компонената и утврђивање и праћење њиховог квалитета током сушења и зрења. Одређивање квалитета традиционалних ферментисаних производа од меса.			
Литература И. Вуковић: Основе технологије меса, Ветеринарска комора Србије, Београд, 2012. П. Радетић: Сирове кобасице, Институт за хигијену и технологију меса, Београд, 1997. F. Toldra (Ed.): Handbook of fermented meat and poultry, Blackwell Publishing, Ames, 2007.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 4	Практична настава: 2
Методе извођења наставе Интерактивна предавања уз коришћење савремених средстава информационих технологија. Консултације у групама или појединачно. Практична настава.			
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.....			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			