

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Мастер академске студије	
Назив предмета:		Савремени трендови у технологији меса	
Наставници:		Наталија Р. Џинић; Владимир М. Томовић	
Статус предмета:		Изборни за модул Технологије конзервисане хране	
Број ЕСПБ:		7	
Услов:		Нема	
Циљ предмета			
Упознавање студената са савременим трендовима у узгоју фармских животиња, аутоматизацији и убрзавању процеса производње и прераде меса и побољшавању квалитета меса и производа од меса.			
Исход предмета			
Постизање специфичних знања код студената неопходних за њихово оспособљавање у увођењу савремених достигнућа и иновација у индустрији меса.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава:</i> Биоинжењеринг фармских животиња. Добробит животиња. Аутоматизација линија клања. Убрзано хлађење меса. Неинвазивне онлајн методе за оцену квалитета трупова и меса. Примена високих притисака у технологији меса. Аутоматизација прераде меса. Вакуумско убрзавање процеса сољења и саламурења. Нове ингредијенције у преради меса. Органска производња меса и производа од меса. Месо и производи од меса као функционална храна. Перспективе савремених поступака паковања меса и производа од меса.			
<i>Практична настава:</i> Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној и стручној литератури из области технологије меса. Компаративна анализа конвенционалних и савремених технологија у индустрији меса. Прорачуни у технологији меса.			
Литература			
1. В. Томовић: Хлађење свињског меса, Задужбина Андрејевић – Технолошки факултет, Београд – Нови Сад, 2012.			
2. L. M. L. Nollet, F. Toldrá: Advanced technologies for meat processing. CRC Press and Taylor & Francis Group, Boca Raton, Florida, USA, 2006.			
3. J. Kerry, J. Kerry, D. Ledward: Meat processing, Improving quality. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, Cambridge, England, 2002.			
4. R. Tarté: Ingredients in Meat Products Properties, Functionality and Applications. Springer, New York, USA, 2009.			
Број часова активне наставе			Остали часови: –
Предавања: 3	Вежбе: –	Други облици наставе: 3	
Студијски истраживачки рад: –			
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања уз коришћење савремених средстава информационах технологија, консултације у групама или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији и индустријским погонима, рачунске вежбе.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Одбрањене и урађене вежбе	10	Усмени испит	30
Семинар I	15		
Семинар II	15		
Колоквијум I	15		
Колоквијум II	15		