

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Основне академске студије	
Назив предмета:		Технологија меса	
Наставник:		Владимир М. Томовић	
Статус предмета:		Обавезан за модул Технологије конзервисане хране	
Број ЕСПБ:		6	
Услов:		Нема	
Циљ предмета			
Упознавање студената са технолошким операцијама у процесу производње меса уз поштовање начела хигијене и добробити животиња, као и са елементима управљања преморталним 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> Историјат узгоја животиња за производњу меса. Врсте и расе стоке за клање и живине. Заразне и паразитарне болести животиња. Припрема животиња за клање. Кланице, клање и обрада трупова. Сакупљање и обрада споредних производа клања. Категоризација и класирање меса у труповима. Хлађење меса. Расецање, откоштавање, паковање и складиштење меса. Хигијена производње меса. Грађа мишића и мишићног влакна. Хемијски састав меса. Постмортални биохемијски процеси – конверзија мишића у месо. Настанак и својства меса различитог квалитета.			
<i>Практична настава:</i> Анатомија стоке за клање и живине. Сензорна анализа свежег и топлотно обрађеног меса. Одређивање физичких карактеристика (рН, боја, способност везивања воде, текстура) и хемијског састава (садржаја влече, протеина, масти, пепела, везивног ткива, гликогена) различитих врста меса. Дефинисање укупног квалитета меса. Прорачуни у технолошком процесу производње меса.			
Литература			
1. Р. Реде, Ј. Петровић: Технологија меса и наука о месу, Технолошки факултет, Нови Сад, 1997.			
2. И. Вуковић: Основе технологије меса, Ветеринарска комора Србије, Београд, 2006.			
3. В. Томовић: Хлађење свињског меса, Задужбина Андрејевић – Технолошки факултет, Београд – Нови Сад, 2012.			
4. М. Грубић: Приручник за рад у кланици живине, Ауторско издање, Зрењанин, 2009.			
5. R. A. Lawrie, D. A. Ledward: Lawrie's meat science, 7th edition. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, Cambridge, England, 2006.			
6. G. C. Mead: Poultry meat processing and quality. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, Cambridge, England, 2004.			
7. Р. Реде, С. Рахелић: Приручник за лабораторијске вежбе из Технологије меса, Технолошки факултет, Нови Сад, 1969.			
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 информационих 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	25	Усмени испит	30
Колоквијум I	15		
Колоквијум II	30		