

Спецификација предмета за књигу предмета

Студијски програм	Сточарство		
Изборно подручје (модул)			
Врста и ниво студија	Основне академске студије - студије првог степена		
Назив предмета	Прерада меса и месних производа		
Наставник (за предавања)	Миладиновић Р. Марија		
Наставник/сарадник (за вежбе)	Миладиновић Р. Марија		
Наставник/сарадник (за ДОН)	/		
Број ЕСПБ	5	Статус предмета (обавезни/изборни)	Обавезни
Услов			
Циљ предмета	<p>Предмет треба да омогући студенту стицање знања о: значају меса као намирнице; специфичностима производње меса; хемијском саставу и хранљивој вредности меса; биохемијским процесима и променама у мишићима/месу пост-мортем (гликолиза, ригор мортис, протеолиза, промене својстава меса и месо измењених својстава); сензорним и технолошким карактеристикама меса; процесима конзервисања меса и производа од меса: хлађењем, смрзавањем, високим температурама, сољењем и саламурењем, сушењем, димљењем, ферментацијом, зрачењем. Студент такође треба да стекне знање о састојцима адитивима и зачинима, омотачима и осталим амбалажним материјалима и амбалажом у индустрији меса. О врстама, опреме у индустрији меса (опрема за уситњавање и мешање, опрема за саламурење, опрема за пуњење и паковање, опрема за термичку обраду, остале машине и уређаји); технологији производње: полупроизвода од меса, ферментисаних кобасица, барених кобасица, куваних кобасица, и осталих топлотом обрађених производа, сувомеснатих производа, пастеризованих и стерилизованих конзерви, јела од меса, производа од рибе; организацију складиштења и промета.</p>		
Исход предмета	<p>На крају модула студент треба да покаже познавање/разумевање : значаја меса као намирнице и специфичностима производње меса; хемијског састава и хранљиве вредности меса; биохемијских процеса и промене у мишићима/месу пост-мортем; сензорних и технолошких карактеристика различитих врста меса; процеса конзервисања меса и производа од меса: хлађењем, смрзавањем, високим температурама, сољењем и саламурењем, сушењем, димљењем, ферментацијом; састојака, адитива и зачина, амбалажне материјале и амбалажу у индустрији меса; различитих врста опреме у индустрији меса; технологије производње свих група производа од меса и рибе; технологије паковања; организације складиштења и промета; Након завршеног курса предмета студент треба да поседује знања и вештине који му омогућавају да примени стечена знања у процесима управљања безбедности и квалитета у производњи меса.</p>		
Садржај предмета			
Теоријска настава	<p>Појам меса, значај меса као намирнице, специфичности производње меса. Хемијски састав и хранљива вредност меса. Биохемијски просеси и промене у мишићима пост-мортем и утицај на квалитет меса, сензорна и технолошка својства меса. Хлађење и смрзавање меса, принципи толотне обраде, пастеризација, стерилизација, сољење и саламурење: састојци, начини саламурења, хигијена процеса, утицај на месо. Сушење: динамика физичкохемијски и практични аспекти, утицај на микрофлору и месо. Димљење: производња особине и састав дима, поступци димљења, утицај на микрофлору и месо, хигијена процеса. Ферментација: појам, услови, режими спонтане и вођене ферментације, ефекти. Јонизујуће зрачење, УВ зрачење, високи притисак, пулсирајуће електрично поље, пулсирајуће светло конзерванси и антибиотици. Адитиви, додаци, зачини, амбалажни материјали и амбалажа. Врсте, карактеристике и принципе рада опреме у индустрији меса. Технологија производње: уситњеног меса, ферментисаних кобасица, барених кобасица, куваних кобасица, и осталих топлотом обрађених производа, обликованих и обложених производа меса, пастеризованих и стерилизованих конзерви од меса, јела у конзерви, производа од рибе, технологије паковања, организације складиштења и експедиције, законску регулативу у индустрији меса.</p>		

Практична настава (вежбе, ДОН, студијски истраживачки рад)	Теоријску наставу прати извођење практичних лабораторијских вежби у наведеним областима			
Литература				
1	- Реде Рудолф., Петровић Љиљана: Технологија меса и наука о месу, Технолошки факултет (1997), Нови Сад			
2	- Живковић Д., Перуновић Марија (2012): Познавање меса, практикум, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет			
3	- Вуковић И. (2006): Основе технологије меса. Ветеринарска комора Србије, Београд			
4	- Ћирковић М., Јовановић Бранислава, Малетин С. (2002): Рибарство, Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет			
5	- Томашевић И, Томовић Владимир (2015): Обрада меса, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду			
6	- Ивановић С, Теодоровић В и Балтић Ж. Милан (2012): Квалитет меса, Научни институт за ветеринарство за Србије, Београд.			
7	- Смајић А. (2014): Прерада меса, Пољопривредно – прехранбени факултет, Сарајево.			
Број часова активне наставе недељно током семестра/триместра/године				
Предавања	Вежбе	ДОН	Студијски истраживачки рад	Остали часови
2	2	0		
Методе извођења наставе	Методе извођења наставе Настава се обавља се по принципу континуалне евалуације, тако да коначна оцена представља резултат рада студената током наставног процеса и завршног испита. Примењују се следећи			
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит		поена
предавања	10	писмени испит		30
практична настава		усмени испит		30
колоквијуми	30			
семинари				