

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије		
Назив предмета:	Наука и технологија производње меса перади, јаја и рибе		
Наставник:	Љиљана С. Петровић, Вјера С. Прибиш		
Статус предмета:	Изборни за модул Технологије конзервисане хране		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Нема		
Циљ предмета	Да се студентима пружи савремена знања о грађи, ултраструктури и хемијском саставу мишићног ткива, као и о постморталним биохемијским процесима и променама у месу перади, рибе као и о биохемијској грађи јаја.		
Исход предмета	Оспособљавање студената академских студија да савладају основе савремене науке и технологије меса ради увођења иновација, усавршавања и осавремењивања појединих операција и процеса у индустрији производње меса перади, рибе и јаја..		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава:</i></p> <p>Савремена концепција живинарске производње. Селекција у живинарству са нагласком на херитабилитету појединих особина. Ултраструктура и састав мишићног ткива. Упоредна анализа особина трупа и меса код разних врста домаће перади. Упоредна анализа особина трупа и меса код разних врста пернате дивљачи. Међузависност ултраструктуре и особина меса. Биосинтеза беланчевина у мишићном ткиву. Промет угљених хидрата у мишићном ткиву. Сензорне, кулинарне и технолошке особине меса домаће перади и пернате дивљачи. Негативне и непожељне појаве на труповима и месу перади. Актуелни проблеми интензивног узгоја пернате живине. Актуелни проблеми савремених линија клања домаће перади, рибе и јаја.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Претраживање, обрада, анализа и дускусија достигнућа теоријских сазнања у савременој научној литератури, као и актуелних достигнућа у пракси производње меса перади.</p>		
Литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. М. Крстић: Практично живинарство, Нолит, Београд. 2. Р. Реде, Љ. Петровић: Технологија меса и наука о месу, Технолошки факултет, Нови Сад, 1997. 3. М. Балтић, В. Теодоровић: Хигијена меса риба, ракоба и шкољки, Ветеринарски факултет, Београд, 1997. 4. HACCP in the meat industry, Edited by Martyn Brown, CRC Press, Woodhead publishing limited, 2002. 		
Број часова активне наставе	Остали часови		
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	–	3	–
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално, зависно од броја студената.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Практична настава	10	Усмени испит	50
Колоквијум-и	10		
Семинар-и	30		