

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије		
Назив предмета:	Технологија споредних производа индустрије меса		
Наставник:	Љиљана С. Петровић, Наталија Р. Цинић		
Статус предмета:	Изборни за модул Технолгије конзервисане хране		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Нема		
Циљ предмета	Да се студентима пружи теоретске основе за схватање суштине процеса који се одвијају у току прераде колагених ткива и крви у производе намењене прехрамбеној индустрији.		
Исход предмета	Свршени студенти треба да савладају основе савремене науке и технологије споредних производа анималног порекла, како би их могли изучавати и унапређивати.		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Значај искоришћења споредних производа за очување околине, за прехрамбену индустрију и за економичност производње меса. Хистологија и хемијски састав везивног ткива. Целуларни и фибрилари елементи. Врсте везивног ткива и њихова распрострањеност. Функција везивних ткива. Ултраструктура колагених и еластичних влакана. Основни хемијски састојци и њихови количински односи. Хемијска и физичко-хемијска својства колагена и еластина. Хемизам процеса при производњи колагених омотача. Хемизам процеса при производњи желатина и хидролизата колагена. Хистолошка грађа и хемијски састав крви. Беланчевине крви и крвне плазме. Конзервисање крви и њених састојака хлађењем, смрзавањем и сушењем. Примена производа од колагена и крви у прехрамбеној индустрији.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа теоријских сазнања у савременој научној литератури, као и актуелних достигнућа у пракси прераде споредних производа анималног порекла. Прочавање процедура збрињавања споредних производа индустрије меса.</p>		
Литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. R. Rede, Lj. Petrović: Tehnologija mesa i nauka o mesu, Tehnološki fakultet, Novi Sad, 1997. 2. Edible meat by-products, Advance in Meat Research, Volume 5, Edited by A. M. Pearson, T. R. Dutson, Elsevier applied science, 1988. 3. Sausage Casinds, Z. Savić, I. Savić, 1st edition, VICTUS, 2002 4. HACCP in the meat industry, Edited by Martyn Brown, CRC Press, Woodhead publishing limited, 2002. 		
Број часова активне наставе			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	–	3	–
			Остали часови
			–
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		