

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ПРОИЗВОДЊЕ ХРАНЕ АНИМАЛНОГ ПОРЕКЛА И МЕТОДЕ КОНЗЕРВИСАЊА ХРАНЕ		
Наставник или наставници: Бојан Ј. Благојевић, Марија Ј. Пајић		
Статус предмета: изборни		
Број ЕСПБ: 6		
Услов: Методе научног рада, Биостатистика		
Циљ предмета Циљ предмета је да докторанду омогући стицање знања о процесу производње хране анималног порекла (меса, млека, јаја, рибе и меда и производа од њих), методима презервације и коришћењу антимикробних фактора; вештине одабира одговарајућих метода презервације хране, као и способности оцене исправности и квалитета хране анималног порекла.		
Исход предмета По успешном завршетку овог предмета, студент треба да покаже познавање и разумевање принципа технологије производа анималног порекла и метода презервације; да може да идентификује и анализира хазарде и контролне тачке у производним процесима у индустрији хране; укаже на постојање конкретних проблема и пропуста у контроли производње, прераде и промета хране, као и да учествује у оцени ризика и контроли алиментарних хазарда у храни анималног порекла.		
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Кланице и објекти за прераду меса; Постмортално зрење меса и биохемијски процеси; Антимикробни фактори за контролу микроорганизама; Методе презервације меса: хлађење и замрзавање, сољење и саламурење, димљење и сушење, термичка обрада топлотом и ферментација; Паковање меса; Напредне методе презервације (ирадијација, високи притисак, итд); Производи од меса: ферментисане кобасице, сувомеснати производи, свеже уситњено и обликовано месо, барене кобасице, куване кобасице, пастеризоване конзерве, стерилисане конзерве, димљени производи, јела од меса, масти; Риба и производи од рибе; Јаја и мед и производи од њих; Технологија производње млека и млечних производа (стерилизовано млеко, млеко у праху), ферментисана млека (кисело млеко, јогурт, воћни јогурт, кефир и други), павлака, маслац, кајмак, сиреви, сладоледи и шлаг у праху; Микробиолошке културе у технологији прераде меса и млека. <i>Научноистраживачки рад</i> Опсервација технологије добијања производа од меса; Анализа опасности и контролне мере у процесу добијања различитих производа од меса; Опсервација технологије добијања производа од млека; Анализа опасности и контролне мере у процесу добијања различитих производа од млека.		
Препоручена литература 1. Fidel Toldra (2010) Handbook of Meat Processing. Blackwell Publishing, USA 2. Mansel W. Griffiths (2010) Improving the safety and quality of milk, Vol. 1 and 2. Woodhead Publishing,		
Број часова активне наставе 3+3 (45+45)	Теоријска настава: 3	Научноистраживачки рад: 3
Методе извођења наставе Теоријска настава у предаваоницама уз коришћење доступних аудио-визуелних средстава; Самостални истраживачки рад у индустрији хране.		
Оцена знања (максимални број поена 100) семинарски радови: 26 - 50 усмени испит: 25 - 50		