

Студијски програм: Ветеринарска медицина			
Назив предмета: Технологија меса и производа од меса			
Наставник: проф. др Бојан Ј. Благојевић, проф. др Љиљана З. Куруца			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 3			
Услов: Хигијена меса I и II			
Циљ предмета Предмет омогућава студенту стицање: 1) знања о процесима добијања производа од меса говеда, свиња, оваца и коза, живине, дивљачи и рибе; 2) способности анализе ефеката различитих метода презервације током добијања производа од меса; 3) вештине самосталне израде дијаграма тока процеса производње и оцене ризика у процесу добијања производа од меса.			
Исход предмета По успешном завршетку овог предмета, студент треба да буде способан да: 1) опише и анализира процесе добијања производа од меса; 2) опише и анализира различите методе презервације меса и производа од меса; 3) примени стечена знања у сврху оцене алиментарних ризика у месу и производима од меса; и 4) решава конкретне проблеме из области предмета, појединачно и у тиму.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Кланице и објекти за прераду меса; постмортално зрење меса и биохемијски процеси; основе микробиологије хране - размножавање, одумирање и преживљавање микроорганизама; 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. <i>Практична настава</i> Опсервација процеса добијања производа од меса; Анализа хазарда и контролне мере у процесу добијања различитих производа од меса; Доказивање квара меса и производа од меса.			
Литература 1. Buncic S. (2006) Integrated Food Safety and Veterinary Public Health. CABI International Publishing, Wallingford, Oxfordshire, UK (ISBN 0-85199-908-5) 2. Вуковић И. (2012). Основе технологије меса. Факултет ветеринарске медицине, Београд. 3. Благојевић Б. (2023) Хигијена меса. Пољопривредни факултет, Нови Сад. ISBN 978-86-7520-580-7			
Број часова	активне наставе	Теоријска настава: 2 (30)	Практична настава: 2 (30)
Методе извођења наставе Теоријска настава у предаваоницама уз коришћење доступних аудио-визуелних средстава; Практична настава и опсервација процеса у индустрији меса; Практична настава у лабораторији за хигијену намирница анималног порекла.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5-10	писмени испит	
практична настава	5-10	усмени испит	25-50
колоквијуми	10-20		
семинари	5-10		