

	<b>УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ</b>					
	Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија / Прехрамбена технологија</i>					
	II циклус студија		I година студија			
<b>Пун назив предмета</b>	НОВА ДОСТИГНУЋА У ПРОИЗВОДЊИ И ПРЕРАДИ МЕСА					
<b>Катедра</b>	Катедра за прехрамбену технологију – Технолошки факултет					
<b>Шифра предмета</b>	<b>Статус предмета</b>		<b>Семестар</b>	<b>ECTS</b>		
02-2-067-2	изборни		II	6		
<b>Наставник/ -ци</b>	др Радослав Грујић, ред. проф.					
<b>Сарадник/ -ци</b>	др Драган Вујадиновић, доцент					
<b>Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)</b>		<b>Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)</b>			<b>Коефицијент студентског оптерећења S<sub>0</sub></b>	
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S <sub>0</sub>
2	0	2	60	0	60	2.00
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15 + 2*15 + 0*15 = 60 h			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15*2.00 + 0*15*2.00 + 2*15*2.00 = 120			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): 60 + 120 = 180 сати семестрално						
<b>Исходи учења</b>	Студент ће показати знање/способности да: 1. разумеје технолошке поступке израде појединих група производа; 2. схвати принципе конзервисања меса и производа од меса; 3. самостално рукује опремом, адитивима и зачинима; 4. познаје законску регулативу и легислативу, која се тиче технологије меса и израде производа од меса; 5. самостално развија нове производе и уводе методе карактеризације; 6. развија критичко и креативно мишљење о материјалу модула.					
<b>Условљеност</b>						
<b>Наставне методе</b>	Предавања, лабораторијске вјежбе					
<b>Садржај предмета по седмицама</b>	1. Технологија конзервисања, додаци и амбалажа. 2. Технологије појединих група производа. 3. Принципи конзервисања меса хлађењем, смрзавањем, високим температурама. 4. Принципи конзервисања меса сољењем и саламурењем, сушењем, димљењем и конзервисања меса ферментацијом. 5. Састојци, адитиви и зачини у индустрији меса. 6. Амбалажни материјали и амбалажа у индустрији меса. 7. Опрема у индустрији меса. 8. Технологија производа од уситњеног меса. 9. Технологија ферментисаних производа. 10. Технологија барених производа, куваних производа, топлотом обрађених производа. 11. Технологија обликованих и обложених производа меса, пастеризованих и стерилизованих конзерви од меса, јела у конзерви. 12. Технологија производа од рибе. 13. Технологије паковања, организације складиштења и експедиције. 14. Законске регулативе у индустрији меса. 15. Управљање микробиолошким, хемијским и физичким хазардима у производњи и преради меса.					
<b>Обавезна литература</b>						
<b>Аутор/ и</b>	<b>Назив публикације, издавач</b>			<b>Година</b>	<b>Странице (од-до)</b>	
Toldrá, F.	Handbook of Meat Processing, Blackwell Publishing, Iowa			2010	1-584	
Feiner, G.	Meat products handbook, Practical science and technology, Woodhead Publishing Limited, Abington Hall, Abington Cambridge			2006	159-671	
<b>Допунска литература</b>						
<b>Аутор/ и</b>	<b>Назив публикације, издавач</b>			<b>Година</b>	<b>Странице (од-до)</b>	
Nollet, MLL., Toldra, F.	Advanced Technologies for Meat Processing, CRC/Taylor & Francis Group, Boca Raton/London/New York			2006	1-502	

Обавезе, облици проvjере знања и оцјењивање	Врста евалуације рада студента	Бодови	Процент	
	Предиспитне обавезе			
	присуство предавањима/вјежбама	6	6 %	
	колоквијум 1	20	20 %	
	колоквијум 2	20	20 %	
	Laboratorijske vjezbe	24	24 %	
	Завршни испит			
завршни испит (усмени)	30	30 %		
УКУПНО		100	100 %	
Web страница	www.tfzv.ues.rs.ba			
Датум овјере				