

	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ					
	Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија / Прехрамбена технологија</i>					
	II циклус студија	I година студија				
Пун назив предмета	НОВА ДОСТИГНУЋА У ПРОИЗВОДЊИ МЕСА ПЕРАДИ, РИБЕ И ЈАЈА					
Катедра	Катедра за прехрамбену технологију – Технолошки факултет					
Шифра предмета	Статус предмета	Семестар	ECTS			
02-2-068-2	изборни	II	6			
Наставник/ -ци	др Радослав Грујић, ред. проф.					
Сарадник/ -ци	др Драган Вујадиновић, доцент					
Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)		Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)		Коефицијент студентског оптерећења S₀		
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S ₀
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						
Исходи учења	<p>Студент ће показати знање/способности да:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. разумије технолошке поступке израде појединих група производа; 2. схвати принципе конзервисања меса и производа од меса перади; 3. самостално рукује опремом, адитивима и зачинима; 4. познаје законску регулативу и легислативу, која се тиче технологије меса и израде производа од меса; 5. упореди начине технолошких поступака код прераде рибе и одабере технолошки најоправданије начине за одабрани производ; 6. примјени одговарајуће аналитичке методе за одређивање квалитета и безбједности производа од меса перади, јаја и рибе; 7. самостално развија нове производе и уводи методе карактеризације; 8. развија критичко и креативно мишљење о материјалу модула. 					
Условљеност						
Наставне методе	Предавања, лабораторијске вјежбе					
Садржај предмета по седмицама	<ol style="list-style-type: none"> 1. Увод и значај перадарства. 2. Врсте и класификација перади. 3. Основе анатомије и физиологије перади. 4. Примарна производња перади. Технологија това пилића. 5. Основе исхране и болести перади. 6. Технологија клања и обрада трупова перади. 6. Примарна и секундарна обрада трупова, хлађење трупова. 7. Конзервисање свјежег меса. Паковање и складиштење меса перади. 8. Прерада меса и производи од меса перади. 9. Опрема за прераду меса перади. Технолошки поступци за израду производа. 10. Јаја и производи од јаја. 11. Асортиман производа и технолошки процеси производње. Квалитета и безбједност производа. 12. Технологија меса рибе. Врсте морских и слатководних риба. 13. Систематизација производа од рибе, технолошки поступци израде. 14. Конзервисање рибе (хлађење, смрзавање, топлотом, сушење, сољење, маринирање, димљење). 15. Специфичности конзервисања шкољкаша, ракова и пужева. 					
Обавезна литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач	Година	Странице (од-до)			
Башић, М., Грујић, Р.	Технологија меса перади, Технолошки факултет Тузла	2013	1-411			
Ковачевић, Д.	Кемија и технологија меса и рибе, Прехрамбено технолошки факултет Осиек	2001	233-269			
Допунска литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач	Година	Странице (од-до)			

Nollet, MLL., Toldra, F.	Advanced Technologies for Meat Processing, CRC/Taylor & Francis Group, Boca Raton/London/New York	2006	1-502
Toldrá, F.	Handbook of Meat Processing, Blackwell Publishing, Iowa	2010	1-584
Nollet, MLL., Toldra, F.	Handbook of Processed Meats and Poultry Analysis, Taylor & Francis Group, LLC, Boca Raton	2009	445-747
Обавезе, облици провјере 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 вјежбе	24	24 %
	Завршни испит		
завршни испит (усмени)	30	30 %	
УКУПНО	100	100 %	
Web страница	www.tfzv.ues.rs.ba		
Датум овјере			