

**Табела 5.2 Спецификација предмета 19.**

Студијски програм: Прехрамбена технологија – <i>Food Processing</i>				
Изборно подручје (модул): /				
Врста и ниво студија: Основне академске студије (240 ЕСПБ), први ниво - Undergraduate Academic Studies, First level (240 ECTS)				
Назив предмета: Анималне сировине - <i>Animal Raw Materials</i>			Шифра предмета: ТВ4	
Наставник (за предавања): проф. др Снежана Богосављевић-Бошковић, редовни професор				
Наставник/сарадник (за вежбе): /				
Наставник/сарадник (за ДОН): /				
Број ЕСПБ: 5		Статус предмета (обавезни/изборни): обавезни		
Услов: нема				
Циљ предмета: Предмет треба да омогући студенту стицање знања о сировинама анималног порекла, њиховом квалитету и значају квалитета истих за прехрамбену технологију, пореклу, грађи, хемијском саставу и особинама анималних сировина				
Исход предмета: Стечена знања оспособљавају студента за: оцену квалитета анималних производа, одређивање врсте и категорије меса, оцену квалитета меса у труповима и полуткама, познавање важнијих особина млека, оцену спољашњег и унутрашњег квалитета јаја, одређивање врста и квалитета меда и других анималних сировина и производа.				
Садржај предмета: Квалитет сировина анималног порекла, дефинисање квалитета, домаће и међународно законодавство. Месо, значај, историјат, специфичности производње. Стока за клање. Производи клања (трупови и споредни производи клања). Грађа меса. Хемијски састав меса. Особине меса. Месо у труповим и полуткама. Класирање меса. Расецање и категоризација меса. Млеко, значај и порекло. Хемијски састав. Физичке и физичко-хемијске особине млека. Специфичности у саставу појединих врста млека (кравље, овчије и козје). Технологија јаја, грађа и хемијски састав, очување квалитета јаја у љусци, прерада. Мед и пчелињи производи, хемијски састав, антибактеријска својства.				
Литература: 1. Рече Р., Петровић, Љ. (1997): Технологија меса и наука о месу. Технолошки факултет, Нови Сад. 2. Вуковић И. (1998): Основе технологије меса. Ветеринарски факултет, Београд. 3. Рашета Ј., Дакић М. (1984): Хигијена меса (Хигијена меса живине и јаја). Ветеринарски факултет, Београд. 4. Остојић М. (2005): Производња и прерада млека. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду и Институт за сточарство, Београд.				
Број часова активне наставе недељно током семестра/триместра/године 2+0+0				
Предавања: 2x15=30		Вежбе: 0	ДОН: 0	СИР: 0
Остали часови: 0				
Методе извођења наставе: Теоријска предавања уз примену савремених техничких средстава у комбинацији са интерактивном наставом. Провера знања тестом предвиђена је после пређених области о познавању меса и на крају предавања (укупно 2).				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе		поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања		5	писмени испит	
практична настава			усмени испит	50
колоквијум-и		45		
семинар-и				