

Студијски програм: Зоотехника - <i>Zootechnology</i>							
Изборно подручје (модул): Зоотехника - <i>Zootechnology</i>							
Врста и ниво студија: Основне академске студије (180 ЕСПБ), први ниво - <i>Undergraduate academic studies</i>							
Назив предмета: Анималне сировине - <i>Animal Raw Materials</i>							
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, о њиховом квалитету и значају квалитета истих за прехранбену технологију, о пореклу, грађи, хемијском саставу и особинама анималних сировина							
Исход предмета: Стечена знања подразумевају оспособљеност 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; ефикасног учења, тимски рад, критичко мишљење и евалуацију наставе и исхода учења.							
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., Љиљана Петровић, Технологија меса и наука о месу, Технолошки факултет, Нови Сад, 1997, 512 стр. 2. Вуковић И., Основе технологије меса, Ветеринарски факултет, Београд, 1998, 279 стр. 3. Рашета Ј., Дакић М., Хигијена меса (Хигијена меса живине и јаја), Ветеринарски факултет, Београд, 1984, 116 стр. 4. Остојић М., Производња и прерада млека, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду и Институт засточарство, Београд, 2005, 354 стр.							
Број часова активне наставе недељно током семестра/триместра/године							
Предавања: 2x15=30		Вежбе:	ДОН:	СИР:	Остали часови:		
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 испт		50	
колоквијум-и		45		.....			
семинар-и							