

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм/студијски програми: ЗООТЕХНИКА - ZOOTECHNOLOGY			
Врста и ниво студија: Основне академске студије, први ниво - Undergraduate academic studies, first level			
Назив предмета: Производња и познавање меса - Meat production			
Шифра предмета: ОИ 11			
Наставник (Име, средње слово, презиме): проф. др Снежана В. Богосављевић-Бошковић			
Сарадник: дипл. инг. Симеон Ж. Ракоњац, сарадник у настави			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: нема			
Циљ предмета: Предмет треба да омогући студенту стицање знања о месу као анималној сировини, о његовој производњи и пореклу, грађи, хемијском саставу и другим важнијим особинама квалитета.			
Исход предмета: Вештина познавања порекла меса, процене утицаја појединих фактора на принос и квалитет меса; ефикасног учења, тимског рада, критичког мишљења и евалуације наставе и исхода учења.			
Садржај предмета:			
Теоријска настава: Значај и улога меса у исхрани човека. Физиолошке основе производње меса. Раст и развиће. Товне и кланичне особине говеда. Особине квалитета меса говеда. Фактори од значаја за принос меса и односе ткива у товних јунади. Категорије оваца за клање и производња овчијег меса. Месо оваца у труповима и полуткама. Стандарди за оцену меса оваца у труповима. Класирање овчијег трупа. Квалитет свиња за клање. Методе за оцену квалитета свињског меса. Месо промењеног квалитета. Фактори који утичу на квалитет полутки и квалитет меса свиња. Месо живине. Састав и особине меса живине. Производња живинског меса. Заступљеност и састав појединих делова трупа. Квалитет меса живине.			
Практична настава: Расецање трупова говеда, оваца, свиња и живине на основне делове и категоризација основних делова трупа. Посета кланицама и упознавање са њиховом технологијом рада. Оцена вредности и квалитета меса. Прописи о квалитету појединих врста и категорија животиња за клање.			
Литература: Антов Г., Чобић Т. (2001): Говедарство. Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду, Нови Сад. Мекић Ц., Латиновић Д., Грубић Г. (2007): Одгајивање, репродукција, селекција и исхрана оваца. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Београд. Радовановић Р., Перић В. (1998): Производња и прерада меса од говеда. Монографија, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Институт за прехранбену технологију и биохемију. Теодоровић М., Радовић И. (2004): Свињарство. Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду, Нови Сад. Богосављевић-Бошковић Снежана, Митровић С. (2005): Гајење различитих врста живине. Агрономски факултет, Чачак.			
Број часова активне наставе 45			Остали часови
Предавања: 2x15=30	Вежбе: 1x15=15	Други облици наставе:	
Методе извођења наставе: Теоријска настава остварује се кроз интерактивну наставу, уз коришћење видео презентација, појединачни рад са студентима кроз израду семинарских радова и практични рад у оквиру вежби.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	60
практична настава	15	усмени испт	
колоквијум-и	10		
семинар-и	10		