

Студијски програм: ОАС Туризам			
Назив предмета: Гастрономска обрада меса			
Наставник/наставници: Весна Вујасиновић			
Статус предмета: изборни на модулима Г, НиД			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета: Циљ предмета је да се студенту омогући практично и теоријско стицање знања о класификацији и категоризацији меса стоке за клање, плодова вода и дивљачи. Упознавање студената са процесима зрења меса и кулинарног конфекционирања за припрему одређених врста јела.			
Исход предмета: Након успешно савладаног курса, студент је у стању да: <ul style="list-style-type: none"> - Демонстрира практично и теоријско знање класификације и категоризације меса стоке за клање, плодова вода и дивљачи. - Самостално припрема одеђене врсте јела. - Примењује стечено знање у циљу постизања бољег квалитета производа и јела која се припремају од меса стоке за клање, плодова вода и дивљачи. - Примењује НАССР систм и санитарне мере у гастрономској обради меса. - Успешно комуницира са оспособљеним особама из сродне области. 			
Садржај предмета: <i>Теоријска настава</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Значај меса у исхрани и гастрономији</i> • <i>Хемијски састав меса, грађа меса и квалитет меса</i> • <i>Постмортални биохемијски процеси у месу</i> • <i>Складиштење охлађеног и складиштење замрзнутог меса</i> • <i>Маринирање, сољење и саламурење меса</i> • <i>Топлотна обрада меса. Размена топлоте, сензорне, механичке и биохемијске промене меса током топлотне обраде. Методе топлотне обраде меса. Обрада у сувој, влажној и комбинованој средини и обрада зрачењем</i> • <i>Месо говеда (говеђе, јунеће и телеће месо)</i> • <i>Месо свиња (класификација, категоризација, гастрономско обликовање, препознатљива јела и прерађевине од свињетине)</i> • <i>Овчије месо (класификација, категоризација, гастрономско обликовање и јела)</i> • <i>Месо перади. Млевено месо. Рибе и други плодови вода (основна својства, подела риба, морске, речне рибе, главоношци, ракови, пужеви, шкољке, гастрономска обрада)</i> • <i>Санитарне мере при обради меса, НАССР у гастрономској обради меса и јела</i> <i>Практична настава</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Расецање и гастрономско обликовање делова меса свиња, оваца, говеда</i> • <i>Расецање и гастрономска обрада меса живине</i> • <i>Гастрономска обрада риба</i> • <i>Припремање одређених јела од меса</i> 			
Литература <i>основна:</i> 1. Тешановић, Д. (2010): Гастрономска обрада меса, уџбеник, ВХШ, Београд. <i>допунска:</i> 2. North American Meat Processors Association (2007): Meat Buyer's Guide – Beef, Lamb, Veal, Pork, and Poultry, John Wiley & Sons, Hoboken, New Jersey. 3. Tildra, F. (2010): Handbook of Meat Processing, Wiley-Blackwell, Iowa, USA. 4. Петровић, Љ., Реде, Р., (1994): Технологија меса и наука о месу, уџбеник, Технолошки факултет, Нови Сад.			
Број часова активне наставе 4	Теоријска настава: 2	Практична настава: 2+0+0	
Методe извођења наставе: Фронтални и групни рад уз примену монолошке и дијалогске методе праћене илустративно-демонстративном методом.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	поена

активност у току предавања	0-5	писмени испит	/
практична настава / вежбе	0-5	усмени испт	30-45
колоквијум-и	20-40	
семинар-и	0-5		