

Прилог бр. 3.41		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Технологија на месо и месни производи			
2.	Код	БТ7И11			
3.	Студиска програма	Биотехнологија			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно - институт, катедра, оддел)	Технолошко-металуршки факултет, Институт за органска технологија, Оддел за прехранбена технологија и биотехнологија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година /семестар	IV	VII семестар	Број на ЕКТС-кредити	5
8.	Наставник	д-р Ирина Младеноска, редовен професор			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Ислушан Основни процеси во прехранбено инженерство			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Запознавање со хемискиот состав на месото. Начините на конзервирање на месото, како и со технолошките процеси за добивање на производи од месо.				
11.	Содржина на предметната програма: Хемиси состав и биохемиски својства на месото. Технолошки постапки за производство на свежо месо. Конзервирање на месото со традиционални и современи постапки. Саламурени месни производи. Димени месни производи. Ферментирани месни производи. Емулгирани месни производи. Сушени месни производи. Адидтиви во месната индустрија. Неконвенционални начини на конзервирање на месни производи. Конзервирање со зрачење. Врска меѓу производството на месо и глобалното затоплување. Примена на антимикробни соединенија како евентуална замена на потенцијално канцерогените нитрити и нитрати. Монолауринот како антимикробен адитив. Органски колбаси.				
12.	Методи на учење: предавања и вежби, консултации, проектна (домашна, семинарска) задача, домашно учење (подготовка на испит)				
13.	Вкупен расположив фонд на време	120			
14.	Распределба на расположивото време				
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања - теоретска настава	30 часови	
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториумски), семинари, тимска работа	30 часови	
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	20 часови	
		16.2.	Самостојни задачи	20 часови	
		16.3.	Домашно учење – задачи	30 часови	
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови		80 бодови	
	17.2.	Индивидуална работа/проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови	
	17.3.	Активност и учество		5 бодови	
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)	
			51 x до 60 бода	6 (шест) (E)	
			61 x до 70 бода	7 (седум) (D)	
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)	
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)	

		од 91 до 100 бода	10 (десет) (А)			
19.	Услов за потпис и за полагање завршен испит	Минимум 11 бодови од активностите 17.1 до 17.4.				
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски				
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата					
22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Реден број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Б. Џинлески	Месо и преработки од месо	Наша книга, Скопје	Скопје 1980
		2.	Ирина Младеноска, Мишела Темков	Практикум по “Технологија на месо и месни производи”	Интерна скрипта на ТМФ-Скопје	2015
	3.					
22.2.	Дополнителна литература					
	Реден број	Автор	Наслов	Издавач	Година	
	1.	A.R. Sams	Poultry meat processing	CRC Press, Taylor & Francis Group, USA	2001	
	2.	L.M.L. Nollet & F. Toldra	Advanced technologies for meat processing	CRC Press, Taylor & Francis Group, USA	2006	
	3.					