Прилог бр.3	Предметна програма од прв циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет	**ПРЕРАБОТКИ ОД МЕСО**			
2.	Код	**ФЗНХ 120**			
3.	Студиска програма	**Производство и преработка на земјоделски производи и храна**			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	**Факултет за земјоделски науки и храна-Скопје**			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	**Прв циклус студии**			
6.	Академска година/семестар	**Трета година; VI семестар**	7.	Број на ЕКТС кредити	**6**
8.	Наставник	**Проф. д-р Златко Пејковски**			
9.	Предуслови за запишување на предметот	**Претходни општи предзнаења од анатомија на домашните животни, биохемија и микробиологија на месото.**			

10.	**Цели на предметната програма (компетенции):** Студентите се здобиваат со потребните знаења за совладување на технолошките процеси во производството на преработки од месо, внатрешна фазна и конечна контрола над производите и нивното складирање, развој на лабораториите и развивање на нови производи.				
11.	**Содржина на предметната програма:** Конзервирање на месото со лад (ладење и смрзнување), Обработка и конзервирање со топлина, Конзервирање со солење и саламурење, Конзервирање со димење, Алати и машини во индустријата за месо (прв дел), Алати и машини во индустријата за месо (втор дел), Адитиви, Колбаси, Сувомесни преработки и сланина, Конзерви од месо, Живинско месо и производи од живинско месо, Конзервирање на рибите, Анимални масти, Пакување на месото и преработките од месо, Сензорна и инструментална анализа на производите од месо, Земање проби од преработките од месо и нивно органолептичко испитување, Одбрани пенел методи, Одредување натриум хлорид, Одредување нитрити, Одредување нитрати, Одредување фосфати, Докажување на скроб, Утврдување на пероксиден број, Одредување на слободни масни киселини, Утврдување на всаленоста, Практична изработка на барени колбаси, Практична изработка на полутрајни колбаси, Практична изработка на трајни колбаси, Практична изработка на конзерви од месо во парчиња, Практична изработка на паштети.				
12.	Методи на учење: Предавања поддржани со компјутерски и видео презентации, ќе се практикуваат дискусии, изработка на групни или индивидуални семинарски работи, студии на случај, консултации, гостин на предавања, одбрана на проектна задача. Вежбите ќе бидат аудиториски, лабораториски и теренски. Ќе се практикуваат форуми, дискусии, и консултации.				
13.	Вкупен расположлив фонд на време	**6 ЕКТС x 30 часови = 180 часови**			
14.	Распределба на расположливото време	**45+30+105 = 180 часови (15.1+15.2+16.1+16.2+16.3)**			
15.	Форми на наставните активности	15.1	Предавања – теоретска настава	**45**	часови
		15.2	Вежби (лабораториски, аудиториски, теренски), 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	**65**	часови
17.	Начин на оценување				
	17.1	Тестови		**60**	бодови
	17.2	Семинарска работа/проект (презентација: писмена и усна)		**10**	бодови
	17.3	Активност и учество		**30**	бодови
18.	Критериуми за оценување	**до 50 бода**		**5 (пет) (F)**	

	(бодови/оценка)	**од 51 бода до 60 бода**	**6**	**(шест)**	**(E)**
		од 61 бода до 70 бода	**7**	**(седум)**	**(D)**
		од 71 бода до 80 бода	**8**	**(осум)**	**(C)**
		од 81 бода до 90 бода	**9**	**(девет)**	**(B)**
		од 91 бода до 100 бода	**10**	**(десет)**	**(A)**
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит				
20.	Јазик на кој се изведува наставата	**Македонски**			
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	**Анонимна анкета на студентите**			
22.	Литература				

Задолжителна литература

Ред. број	**Автор**	**Наслов**	**Издавач**	**Година**
1.	Цинлески Борислав	Месо и преработки од месо	Наша книга, Скопје	1990
2.	Данев Михаил	Хигиена и технологија на месо, риби и јајца и нивни производи	Скопје	1999
3.	Цинлески Борислав	Практикум по месо и преработки од месо	Универзитет Кирил и Методиј, Скопје	1981

Дополнителна литература

Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
1.	Радетиќ Петар	Барене кобасице	Београд	2000
2.	Радетиќ Петар	Сирове кобасице	Београд	2000