Прилог бр.3	Предметна програма од прв циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет	**ТЕХНОЛОГИЈА НА МЕСО**			
2.	Код	**ФЗНХ 174**			
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; V 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):** Стекнување знаење за: значењето на месото во исхраната на луѓето; објектите за производство на месо; технологијата на колење, примарната обработка, оценувањето и класирањето на труповите (половинките); придружните производи од колењето; ладењето, расекувањето и категоризацијата на месото. Наука за месото: ултраструктура и хемиска градба на месото; постмортални промени во месото; квалитет на месото (изменето месо). Стекнување основни вештини за технолошките операции во процесот на колење на животните и обработка на труповите; собирање и обработка на придружните производи од колењето; оценување и класификација на половинките, расекување и категоризација и откоскување на месото; пакување и дистрибуција на месото; сензорна оцена на месото; распознавање на изменето месо.				

11.	**Содржина на предметната програма:** Вовед; значење на месото во исхраната на луѓето; објекти за производство на месо, Добиток за колење, Превоз и подготвување на животните за колење, Технолошки операции во процесот на колењето и обработката, Линии на колење и обработка, Собирање и обработка на придружните производи, Вредност на закланиот добиток и класирање на месото, Ладење на месото, Расекување и категоризација на месото, Топло расекување, конфекционирано месо, МОМ, Структура на месото, Хемиски состав на месото, Постмортални процеси во мускулното ткиво, Квалитет на месото, Сензорни особини на месото, Запознвање со објектите за производство на месо, Линии и опрема за колење, Операции во процесот на колење на животните, Обработка на придружните произвиоди од колењето, Вреднување на закланиот добиток на линија на колење, СЕУРОП стандард за свинско месо, Утврдување на БМВ и ТЦС месо, Опрема за ладење и методи на ладење на месото, Топло и ладно расекување на месото, конфекционирање, Одредување на бојата на месото, Одредување на хемискиот состав на месото, Утврдување на свежината на месото (pH, NH_3, H_2S), Оценување на сензорните особини на месото.					
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 (бодови/оценка)		**до 50 бода**	**5**	**(пет)**	**(F)**
			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**
22.1	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		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
22.2	1.				