



Proizvodnja mesa divljači (226300)

Course coordinator

[Assoc. Prof. Nikolina Kelava Ugarković, PhD](#)

Course description

Promjene socio-ekonomskih prilika pokretač su i promjena prehrambenih navika ljudi. Tržište sve više zahtjeva hranu koja ne dolazi iz intenzivnih i komercijalnih uzgoja te pored kvalitete pažnja je usmjerena i na doprinos proizvodnje hrane onečišćenju okoliša. U kategoriji hrane animalnog podrijetla koja zadovoljava ove kriterije je i meso divljači. Cilj ovog modula je omogućiti studentima stjecanje znanja o kvaliteti i čimbenicima kvalitete mesa pojedinih vrsta divljači. Studenti će se upoznati sa osobitostima farmskog uzgoja divljači te postupanjem i obradom trupova pojedinih vrsta divljači, a sve u cilju sprječavanja mikrobiološke kontaminacije trupova i kontrole zdravstvene ispravnosti mesa divljači. Ujedno, studentima će se prikazati korištenje mesa divljači kao sirovine u proizvodnji specifičnih mesnih proizvoda.

ECTS: **3.00**

Teaching hours: 45

Lectures: 24

Practicum: 12

Seminar: 9

Lecturer

- [Assoc. Prof. Nikolina Kelava Ugarković, PhD](#)
- [Asst. Prof. Bruna Tariba, PhD](#)

Associate teacher for exercises

- [Assoc. Prof. Nikolina Kelava Ugarković, PhD](#)
- [Assoc. Prof. Ana Kaić, PhD](#)

Associate teacher for seminars

- [Assoc. Prof. Nikolina Kelava Ugarković, PhD](#)
- [Assoc. Prof. Ana Kaić, PhD](#)

Grading

Sufficient (2): 60-70%

Good (3): 71-80%

Very good (4): 81-90%

Excellent (5): 91-100%

Conditions for obtaining signature

Prezentiran seminarski rad

Type of course

- Diplomski studij / [Proizvodnja i prerada mesa](#) (Elective course, 3 semester, 2 year)

General competencies

Tijekom nastavnog procesa će se razvijati sposobnosti analize i sinteze informacija, planiranja i organiziranja, rješavanja problema i odlučivanja. Kroz seminarske radove i pisane zadatke razvijat će se sposobnost kritike i samokritike te timski rad. Poticati će se istraživačke vještine, sposobnost prilagođavanja novim situacijama, kreativnost, te sposobnost samostalnog rada.

Types of instruction

- Predavanja
- Auditorne vježbe
- Vježbe u praktikumu
- Seminari

Learning outcomes

Learning outcome	Evaluation methods
Objasniti socio-ekonomske aspekte proizvodnje i potrošnje mesa divljači	Sudjelovanje u raspravama tijekom nastave, radni zadaci, testovi znanja
Poznavati i preporučiti zakonske okvire stavljanja mesa divljači na tržište	Sudjelovanje u raspravama tijekom nastave, radni zadaci, testovi znanja
Opisati komparative razlike u kvaliteti mesa pojedinih vrsta divljači	Sudjelovanje u raspravama tijekom nastave, radni zadaci, testovi znanja
Analizirati čimbenike koji određuju kvalitetu mesa pojedinih vrsta divljači	Sudjelovanje u raspravama tijekom nastave, radni zadaci, testovi znanja
Planirati i preporučiti odgovarajuće postupke i tehnologije u farmskom uzgoju divljači	Sudjelovanje u raspravama tijekom nastave, radni zadaci, testovi znanja
Argumentirati i raspravljati o prednostima i ograničenjima u proizvodnji mesa divljači	Sudjelovanje u raspravama tijekom nastave, radni zadaci, testovi znanja

Working methods

Teachers' obligations

Organizirati i provoditi predavanja i vježbe, radne zadatke te pripremu i obranu seminarskih radova.

Pripremiti literaturne izvore za učenje.

Organizirati i provoditi testove znanja i usmene ispite.

Students' obligations

Redovito pohađanje predavanja i vježbi.

Izvršavanje radnih zadataka.

Izrada i obrana seminarskog rada.

Polaganje testova znanja.



Weekly class schedule

1. Stanje i trendovi u proizvodnji i potrošnji mesa divljači
2. Zakonska regulativa u proizvodnji, preradi i stavljanju na tržište mesa divljači
3. Organizacija i funkcioniranje farme za uzgoj jelenske divljači
4. Organizacija i funkcioniranje farme za uzgoj divljih svinja
5. Prijevoz i postupci s divljači iz uzgoja prije klanja
6. Randman, klasiranje i konformacija trupova divljači iz farmskog uzgoja
7. Fizikalna svojstva kvalitete mesa mesa divljači
8. Nutritivna vrijednost mesa divljači
9. Čimbenici kvalitete mesa divljači
10. Vježbe u praktikumu: disekcija
11. Vježbe u praktikumu: mjerenje boje, pH vrijednosti, kapaonog gubitka, kala kuhanja mesa različitih vrsta divljači
12. Vježbe u praktikumu: obrada trupa
13. Proizvodi od mesa divljači
14. Seminarski radovi
15. Zdravstvena i higijenska ispravnost mesa divljači

Obligatory literature

1. 1. Predavanja i prezentacije (preko Merlin sustava za e-učenje)

Similar course at related universities

- Tehnologija mesa i proizvoda od divljači, Sveučilište J.J. Strossmayera u Osijeku, Fakultet agrobiotehničkih znanosti