Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet
Svetošimunska cesta 25, 10000 Zagreb
Telefon: +385 (0)1 2393 777
E-mail: dekanat@agr.hr
Web: www.agr.unizg.hr

Proizvodnja mesa divljači (226300)

Nositelj kolegija

izv. prof. dr. sc. Nikolina Kelava Ugarković

Opis kolegija

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 kolegija 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**

Sati nastave: 45
Predavanja: 24
Vježbe u praktikumu: 12
Seminar: 9

Izvođač predavanja

- izv. prof. dr. sc. Nikolina Kelava Ugarković
- izv. prof. dr. sc. Ana Kaić

Izvođač vježbi

- izv. prof. dr. sc. Nikolina Kelava Ugarković
- izv. prof. dr. sc. Ana Kaić

Izvođač seminara

- izv. prof. dr. sc. Nikolina Kelava Ugarković
- izv. prof. dr. sc. Ana Kaić

Ocjenjivanje

Dovoljan (2): 60-70%
Dobar (3): 71-80%
Vrlo dobar (4): 81-90%
Izvrstan (5): 91-100%

Uvjeti za dobivanje potpisa

Prezentiran seminarski rad

Vrsta kolegija

- Diplomski studij / Proizvodnja i prerada mesa (Izborni kolegij, 3. semestar, 2. godina)

Developed by Superfluo d.o.o. • www.superfluo.hr

Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet
Svetošimunska cesta 25, 10000 Zagreb
Telefon: +385 (0)1 2393 777
E-mail: dekanat@agr.hr
Web: www.agr.unizg.hr

Opće kompetencije

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. Poticat će se istraživačke vještine, sposobnost prilagođavanja novim situacijama, kreativnost te sposobnost samostalnog rada.

Oblici nastave

- Predavanja
- Auditorne vježbe
- Vježbe u praktikumu
- Seminari

Ishodi učenja i način provjere

Ishod učenja	Način provjere
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

Način rada

Obveze nastavnika

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.

Obveze studenta

Redovito pohađanje predavanja i vježbi.
Izvršavanje radnih zadataka.
Izrada i obrana seminarskog rada.
Polaganje testova znanja.

Polaganje ispita

Developed by Superfluo d.o.o. • www.superfluo.hr

Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet
Svetošimunska cesta 25, 10000 Zagreb
Telefon: +385 (0)1 2393 777
E-mail: dekanat@agr.hr
Web: www.agr.unizg.hr

Elementi praćenja	Maksimalno bodova ili udio u ocjeni	Bodovna skala ocjena	Ocjena	Broj sati izravne nastave	Ukupni broj sati rada prosječnog studenta	ECTS bodovi
Pismeni ispit	100%	<60% 61-70% 71-80% 81-90% 91-100%	Nedovoljan (1) Dovoljan (2) Dobar (3) Vrlo dobar (4) Izvrstan (5)			
Ukupno	100%					

Elementi praćenja	Maksimalno bodova ili udio u ocjeni	Bodovna skala ocjena	Ocjena	Broj sati izravne nastave	Ukupni broj sati rada prosječnog studenta	ECTS bodovi
Ukupno	15%					

Tjedni plan nastave

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

Obvezna literatura

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

Sličan kolegij na srodnim sveučilištima

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

Developed by Superfluo d.o.o. • www.superfluo.hr