

Istraživanje kakvoće mesa i mesnih proizvoda (242894)

Nositelj predmeta

[prof. dr. sc. Ivica Kos](#)

Opis predmeta

Suvremen pristup poznavanju i vrednovanju kakvoće mesa i mesnih proizvoda obuhvaća razumijevanje klanja životinja, građe mišića, sastava i nutritivne vrijednosti mesa, tijeka postmortalnih procesa, značenja i načina utvrđivanja fizikalno-kemijskih i senzorskih svojstava, kao i aktualne strategije i načini upotrebe fizikalnih i kemijskih metoda konzerviranja mesa. Kako bi usvojili navedeno, studentima će putem predavanja, vježbi, samostalnog rada te uz korištenje e-učenja biti prezentirane aktualne spoznaje i metode određivanja svojstava mesa radi provedbe znanstvenog rada te razvoja, poboljšanja i kontrole kakvoće mesa i mesnih proizvoda. Studentima će kroz predavanja biti sistematizirano prikazane teorijske osnove dok će kroz seminarske i samostalne radove studenti planirati i aktivno provoditi primjerene metode istraživanja kakvoće mesa i mesnih proizvodima.

ECTS: **6.00**

Engleski jezik: **R2**

E-učenje: **R3**

Sati nastave: 30

Predavanja: 24

Auditorne vježbe: 4

Seminar: 2

Izvođač predavanja

- [izv. prof. dr. sc. Nikolina Kelava Ugarković](#)
- [izv. prof. dr. sc. Ana Kaić](#)
- [prof. dr. sc. Ivica Kos](#)

Izvođač vježbi

- [izv. prof. dr. sc. Nikolina Kelava Ugarković](#)
- [izv. prof. dr. sc. Ana Kaić](#)

Izvođač seminara

- [izv. prof. dr. sc. Nikolina Kelava Ugarković](#)

Ocjenjivanje

Dovoljan (2): 60-70%

Dobar (3): 71-80%

Vrlo dobar (4): 81-90%

Izvrstan (5): 91-100%

Uvjeti za dobivanje potpisa

Redoviti dolazak na nastavu, predane zadaće, predan i prezentiran seminarski rad, sudjelovanje u praktičnim vježbama

Opis

Dozvoljen je izostanak s 30% predavanja, a svi ostali uvjeti moraju biti ispunjeni.

Vrsta predmeta

- Poslijediplomski studij / Doktorski studij / [Poljoprivredne znanosti](#) (Izborni predmet, 1. semestar, 1. godina)

Opće kompetencije

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

Oblici nastave

- Predavanja
- Provjere znanja
- Laboratorijske vježbe
- Seminari

Ishodi učenja i način provjere

Ishod učenja	Način provjere
Opisati postupak klanja životinja, građe mišića, sastav i nutritivnu vrijednost mesa te tijekom postmortalnih promjena	Sudjelovanje u raspravama tijekom nastave, radni zadaci, testovi znanja, usmeni ispit
Objasniti metode određivanja fizikalnih svojstva mesa i mesnih proizvoda	Sudjelovanje u raspravama tijekom nastave, radni zadaci, testovi znanja, usmeni ispit
Objasniti metode određivanja kemijskih svojstva mesa i mesnih proizvoda	Sudjelovanje u raspravama tijekom nastave, radni zadaci, testovi znanja, usmeni ispit
Objasniti metode određivanja senzorskih svojstva mesa i mesnih proizvoda	Sudjelovanje u raspravama tijekom nastave, radni zadaci, testovi znanja, usmeni ispit
Argumentirati upotrebu fizikalnih metoda konzerviranja mesa	Sudjelovanje u raspravama tijekom nastave, radni zadaci, usmeni ispit
Argumentirati upotrebu kemijskih metoda konzerviranja mesa	Sudjelovanje u raspravama tijekom nastave, radni zadaci, usmeni ispit
Argumentirati primjenu metoda istraživanja kakvoće mesa i mesnih proizvoda u znanstvene i praktične svrhe	Sudjelovanje u raspravama tijekom nastave, radni zadaci, usmeni ispit

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

Prisustvovanje predavanjima, vježbama i seminarima je obvezno i doprinosi konačnom uspjehu na predmetu.

Svrha seminarskog rada je obraditi zadanu temu, pripremiti pisani materijal i javno prezentirati pred nastavnicima.

Studenti koji imaju zadovoljene sve uvjete mogu pristupiti završnom pismenom i usmenom ispitu.

Polaganje ispita

Elementi praćenja	Maksimalno bodova ili udio u ocjeni	Bodovna skala ocjena	Ocjena	Broj sati izravne nastave	Ukupni broj sati rada prosječnog studenta	ECTS bodovi
Aktivnost tijekom nastave (redovitost, provedba vježbi, seminarski rad i prezentacija)	10%	<60% 60-70% 71-80% 81-90% 91-100%	Nedovoljan (1) Dovoljan (2) Dobar (3) Vrlo dobar (4) Izvrstan (5)		40	1
Pismeni ispit	40%	<60% 60-70% 71-80% 81-90% 91-100%	Nedovoljan (1) Dovoljan (2) Dobar (3) Vrlo dobar (4) Izvrstan (5)		60	2
Usmeni ispit	50%	<60% 60-70% 71-80% 81-90% 91-100%	Nedovoljan (1) Dovoljan (2) Dobar (3) Vrlo dobar (4) Izvrstan (5)		80	3
Ukupno				30	180	6

Elementi praćenja	Opis	Rok	Nadoknada
Aktivnost tijekom nastave (redovitost, provedba vježbi, seminarski rad i prezentacija)	Obavezno je redovito pohađanje nastave, a dozvoljeno je 30% izostanaka s predavanja. Vrijednuje se aktivnost i doprinos timskom radu. Seminarski rad je individualni rad, opsega 4.000 do 5.000 riječi čiji sadržaj se vrijednuje s 50% konačne ocjene, a prezentacija s 50% konačne ocjene.	Tijekom semestra	Izostanak s nastava moguće je nadoknaditi pisanjem pisanog rada veličine 2.000 od 2.500 riječi o propuštenim cjelinama.
Pismeni ispit	Testovi znanja su otvorenog i zatvorenog tipa.	Tijekom semestra	Neispunjenje ovog elementa obvezuje studenta na polaganje završnog pisanog ispita prije usmenog ispita.
Usmeni ispit	Usmenom ispitu mogu pristupiti studenti nakon zadovoljenja uvjeta za dobivanje potpisa i pozitivno položenih testova znanja. Usmeni ispit se sastoji od pet (5) pitanja. Procjenjuje se usvojenost teoretskog znanja i poznavanja činjenica, analiza postojećeg znanja i sinteza zaključaka, kritičko razmišljanje.	Ispitni rokovi	

Tjedni plan nastave

1. Aktualna znanstvena saznanja o kakvoći trupova i mesa tovljenika domaćih životinja, postupcima pri klanju i građi mišića
2. Aktualna znanstvena saznanja o sastavu i nutritivnoj vrijednosti mesa
3. Aktualna znanstvena saznanja o tijeku postmortalnih procesa u mesu zaklanih životinja
4. Metode i određivanje fizikalnih svojstava mesa
5. Metode i određivanje kemijskih svojstava mesa
6. Metode i određivanje senzorskih svojstava mesa
7. Aktualne strategije i načini provedbe fizikalnih metoda konzerviranja mesa
8. Aktualne strategije i načini provedbe kemijskih metoda konzerviranja mesa

Obvezna literatura

1. Predavanja
2. Biswas A. K., Mandal, P.K. (2020). Meat Quality Analysis. Academic Press Elsevier.
3. Font-i-Furnols, M., Čandek-Potokar, M., Maltin, C., Prevolnik Povše M. (2015). A handbook of reference methods for meat quality assessment. COST Action FA1102
4. Dikeman, M., Devine, C. (2014). Encyclopedia of Meat Sciences. Academic Press Elsevier.

Preporučena literatura

1. Petracci M., Berri, C. (2017). Poultry quality evaluation. Woodhead Publishing Elsevier
2. Purslow, P.P. (2017). New Aspects of Meat Quality. Woodhead Publishing Elsevier
3. Toldrá, F. (2017). Lawrie's meat science 8th edition. Woodhead Publishing Elsevier