



Универзитет у Новом Саду
Природно - математички факултет
Департман за Географију, Туризам и Хотелијерство

МЕСО И

ЈЕЛА ОД ДИВЉАЧИ

Предметни професор:
Проф. др Драган Тешановић

Предметни асистент:
Горан Радивојевић

Предавање и вежбе: уторак од: 11-14 часова,
Лабораторија за гастрономију (сала 3)





ЦИЉЕВИ И ЗАДАЦИ ПРЕДМЕТА



ПЛАН ПРЕДАВАЊА

Бр.	Тема предавања	Термин
1	<ul style="list-style-type: none">Уводно предавање<i>-Значај меса и меса дивљачи у исхрани и гастрономији (историја, значај и дефиниција)</i><i>-Нутритивни састав меса и меса од дивљачи (протеини, вода, масти и мин. материје)</i><i>-Грађа меса и меса од дивљачи (скелетон, везивно и масно ткиво)</i><i>-Квалитет меса и меса од дивљачи (пожељни и непожељни нутритивни, техн., сензорни, здр.безб. И микробиолошки квалитет меса)</i><i>-Утицај начина лова на квалитет меса дивљачи</i>	11.10.2022.
2	<p>Постмортални биохемијски процеси у месу дивљачи</p> <ul style="list-style-type: none"><i>- Разградња аденозин трифосфата</i><i>- Гликолиза</i><i>- Ригор мортис (мртвачка укоченост)</i><i>- Зрење меса и меса од дивљачи</i><i>- Складиштење охлађеног меса и меса од дивљачи</i><i>- Маринирање, солење и саламурење меса и меса дивљачи</i>	18.10.2022
3	<p>Месо и јела јелена и срне</p> <ul style="list-style-type: none"><i>- Категоризација меса јелена и срне</i><i>- Гастрономско обликовање најпожељнијих делова јелена и срне</i><i>- Препознатљива јела јелена и срне</i>	01.11.2022.

ПЛАН ПРЕДАВАЊА

Бр.	Тема предавања	Термин
4	<p>Месо и јела дивље свиње и зеца</p> <ul style="list-style-type: none">- Категоризација меса дивље свиње и зеца- Гастрономско обликовање најпожељнијих делова дивље свиње и зеца- Препознатљива јела дивље свиње и зеца- Препознатљиве месне прерађевине од дивље свиње, јелена и срне- Гастрономска обрада меса пернате дивљачи и остале дивљачи	15.11.2022.
5	<p>Перната дивљач</p> <ul style="list-style-type: none">- Класификација пернате дивљачи- Примарна обрада трупова перади- Постморталне промене на месу дивље перади- Гастрономско конфекционирање меса дивље перади- Најчешћи начини топлотне обраде меса дивље перади	29.11.2022.
6	<p>Јела од меса, по врстама пернате дивљачи</p>	13.12.2022.
7	<p>КОЛОКВИЈУМ</p>	27.12.2022.

ПЛАН ВЕЖБИ

Бр.	Тема вежби	Термин
1	<ul style="list-style-type: none">• ПРИПРЕМА МАРИНАДЕ И ЈЕЛА ОД МЕСА ЈЕЛЕНА• Паштета од јеленског меса са сосом од печене јабуке – хладно предјело• Јеленски рагу са црном чоколадом и чешким кнедлама – готово јело	25.10.2022.
2	<ul style="list-style-type: none">• ПРИПРЕМА ЈЕЛА ОД МЕСА СРНЕ• Срнећи медаљони са сосом од шумских гљива, пуре од динстаног купуса и јабука и ловачки кромпир – јело по поруџбини• Салата од срнећег меса – хладно предјело• Срнећа пикант чорба – супе, чорбе	08.11.2022.
3	<ul style="list-style-type: none">• ПРИПРЕМА ЈЕЛА ОД МЕСА ДИВЉЕ СВИЊЕ• Ролована плећка са сосом од боровница – готово јело• Ловачке сармице од дивље свиње и кеља, пуре кромпир и кумберланд сос	22.11.2022.
4	<ul style="list-style-type: none">• ПРИПРЕМА ЈЕЛА ОД МЕСА ДИВЉЕГ ЗЕЦА• Паприкаш од зеца са париским кнедлама (готово јело)• Леђа од зеца на ловачки начин – јело по поруџбини	06.12.2022.
5	<ul style="list-style-type: none">• ПРИПРЕМА ЈЕЛА ОД МЕСА ПЕРНАТЕ ДИВЉАЧИ• Препелице на ловачки начин у ловачком сосу – јело по поруџбини• Паштета од фазана у тесту – хладно предјело	20.12.2022.
6	<ul style="list-style-type: none">• КОЛОКВИЈУМ	10.01.2022.

ПРАВИЛА ИГРЕ

Предавања и вежбе ће се одржавати сваке друге недеље.

- **Бодовање:**
 - присуство на предавањима (мин. 50 %): 1-5 бодова;
 - присуство на вежбама (мин. 50 %): 1-5 бодова;
 - колоквијум 1 (предавања): 20 бодова;
 - колоквијум 2 (вежбе): 20 бодова;
 - писмени и усмени испит: 50 бодова
 - укупно: **100 бодова**
- Студент је **обавезан да положи колоквијуме;**



ЛИТЕРАТУРА

УЏБЕНИЦИ:

- 1. МЕСО И ЈЕЛА ОД ДИВЉАЧИ, Примена меса дивљачи у гастрономији, др Милијанко Портић (ПДФ)**
- 2. ГАСТРОНОМСКА ОБРАДА МЕСА, др Драган Тешановић (уџбеник)**

ПОПУЊАВАЊЕ ИНДЕКСА





ПОПУЊАВАЊЕ ИНДЕКСА

ШИФРА	НАЗИВ НАСТАВНОГ ПРЕДМАТА	СТУДИЈСКА ГОДИНА	СТАУС ПРЕДМЕТА	Е С П Б	УКУПАН БРОЈ ЧАСОВА			БРОЈ СТРАНИЦЕ	НАСТАВНИК ПОТВЕЂУЈЕ..
					ПРЕДАВАЊА	ВЕЖБЕ	ДР.		
T353	МЕСО И ЈЕЛА ОД ДИВЉАЧИ	2022/2023	И	5	2	2	-		/

Подаци о предиспитним обавезама и полагању испита

МЕСО И ЈЕЛА ОД ДИВЉАЧИ

T353	5	И	
Шифра предмета	ЕСПБ бодова	(обавезни, изборни)	
Назив предиспитне обавезе	Број поена	Датум	Потпис
<i>Предавања</i>			
<i>Вежбе</i>			
<i>Колоквијуми</i>			



Универзитет у Новом Саду
Природно - математички факултет
Департман за Географију, Туризам и Хотелијерство

Предметни професор:

Др Драган Тешановић, редовни професор

tesanovic.dragan@gmail.com

Предметни асистент:

Горан Радивојевић, наставник вештина

radivojevic.g@gmail.com