

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
Назив предмета:	Основи производње готове хране		
Наставник:	Наталија Р. Цинић		
Статус предмета:	Обавезан за модул Технологије конзервисане хране		
Број ЕСПБ:	3		
Услов:	нема		
Циљ предмета			
Упознавање студената са теоријским и практичним сазнањима из области производње готове хране.			
Исход предмета			
Стварање високообразованих стручњака способних за рад у индустрији производње готове хране, као и у пројектним, стручним, научним и образовним установама које се баве овм проблематиком.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Појам и подела инд. произведене хране. Одабир основних сировина за производњу готових јела. Припрема сировина за топлотну обраду (обликовање, нарезивање, уситњавање, маринирање, надевање, облагање, панирање). Поступци топлотне обраде и промене основних сировина током топлотне обраде. Основни принципи и примена микроталаса у индустрији готове хране. Функционална својства и употреба прехранбених адитива у производњи готове хране. Употреба зачина, зачинског биља, зачинских смеша и екстраката зачина. Производња предјела (салате и јела у желеу), производња дехидрисаних, бистрих и крем супа, кондензованих супа, концентрата и умака.			
Подела, производња и основна својства стерилисаних и смрзнутих јела од поврћа и меса. Специфичности фабрике готових јела, састављање и размештај линија.			
<i>Практична настава:</i>			
Лабораторијсе, аудиторне и погонске вежбе. Проналажење и обрада, достигнућа у савременој научној литератури из области технологије готове хране.			
Литература			
1. Б. Олушки: Технологија готових јела, Технолошки факултет, Нови Сад, 1988			
2. Ј. Попов-Раљић: Технологија и квалитет готове хране, технолошки факултет, нови Сад, 1999.			
3. М. Гугушевић-Ђаковић: Индустријска производња готове хране, Научна књига, Београд, 1989.			
4. С. Тојагић, М. Мирилов: Храна - значај и токови у организму, Матица српска, 1998.			
5. С. тојагић: Збирка задатака из технологије меса и технологије готових јела, Технолошки факултет, 1986.			
6. С. Грујић: Прехрамбени адитиви, функционална својства и примјена, универзитет у Бања Луци, технолошки факултет, Бања Лука, 2005.			
Број часова активне наставе			Остали часови
Предавања: 2	Вежбе: –	Други облици наставе: 1	Студијски истраживачки рад: –
–			
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања уз коришћење савремених технологија, експерименталне вежбе у лабораторијама и индустријским погонима, рачунске вежбе и консултације у групи или самостално.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Похађање и ангажовање на предавањима, вежбама и консултацијама	5	Усмени испит	40
Урађене и одбрањене лабораторијске вежбе	25		
Семинарски рад	30		