

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
Назив предмета:	Индустријска производња готове хране		
Наставник:	Наталија Р. Цинић		
Статус предмета:	Обавезан за модул Технологије конзервисане хране		
Број ЕСПБ:	6		
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>			
Технолошки поступци производње, стабилност и чување дехидрисане хране. Производња дечје хране на бази млека, екстракта жита, поврћа и меса за различите узрасте деце. Технолошки поступак производње муслија и снек производа. Производња јела за посебне категорије потрошача (дијететске намирнице, алергени у храни, декларисање). Технолошки поступак производње «fast food» -а. Замена главним јелима, десерти, јела за уживање. Нова и органска храна, заштита ознаке географског порекла, намирнице са специфичним карактеристикама. Основни принципи правилне исхране и макробиотика. Начини реконституције јела, подгревање, служење. Врсте паковање и амбалажни материјали. Одређивање критичних контролних тачака и елементи НАССР плана.			
<i>Практична настава:</i>			
Лабораторијске, аудиторне и погонске вежбе. Проналажење, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области технологије готове хране.			
Литература			
1. М. Гугушевић-Ђаковић (1989): Индустријска производња готове хране, Научна књига, Београд			
2. В.Олушки (1988): Технологија готових јела, Технолошки факултет Нови Сад			
3. Ј. Попов-Раљић (1999): Технологија и квалитет готове хране, Технолошки факултет Нови Сад			
4. С. Тојагић: Збирка задатака из технологије меса и технологије готових јела, Технолошки факултет, 1986.			
5. С. Грујић: Прехрамбени адитиви, Функционална својства и примењена, Универзитет у Бања Луци, технолошки факултет, Бања Лука, 2005.			
Број часова активне наставе			Остали часови
Предавања: 2	Вежбе: –	Други облици наставе: 3	Студијски истраживачки рад: –
–			
Методе 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		