

**Табела 5.2 Спецификација предмета**

Студијски програм :				Прехрамбено инжењерство			
Врста и ниво студија:				Основне академске студије			
<b>Назив предмета:</b>				<b>Индустријска производња готове хране</b>			
<b>Наставник:</b>				<b>Наталија Р. Цинић</b>			
Статус предмета:				Обавезан за модул Технологије конзервисане хране			
Број ЕСПБ:				6			
Услов:				Нема			
<b>Циљ предмета</b>							
Упознавање студената са теоријским и практичним сазнањима из области индустријске производње готове хране.							
<b>Исход предмета</b>							
Стварање високообразованих стручњака способних за рад у индустрији производње готове хране, као и у пројектним, стручним, контролним, научним и образовним установама које се баве овом проблематиком.							
<b>Садржај предмета</b>							
<i>Теоријска настава</i>							
Технолошки поступак производње бистрих и крем супа, кондензованих супа, умака и концентрата. Технолошки поступци производње, стабилност и чување дехидрисане хране. Поступци обликовања, нарезивања, уситњавања, маринирања, омекшавања, надевања, облагања и панирања сировина. Производња предјела (салате и јела у желеу). Подела, производња и основна својства стерилисаних и смрзнутих јела од поврћа и меса. Технолошки поступак производње «fast food» -а. Замена главних јела (НМР) и десерти. Производња и својства квалитета различитих напитака за уживање (чај, кафа). Производња јела за посебне категорије потрошача (дијететске намирнице, алергени у храни, декларисање). Производња дечије хране на бази млека, екстракта жита, поврћа и меса за различите узрасте деце. Нова и органска храна, заштита ознаке географског порекла, намирнице са специфичним карактеристикама. Начини реконституције јела, подгревање, служење. Врсте паковање и амбалажни материјали за различите врсте готове хране. Одређивање критичних контролних тачака и елементи НАССР плана. Специфичности фабрике готових јела, састављање и размештај линија.							
<i>Практична настава</i>							
Лабораторијске, аудиторне и погонске вежбе. Упознавање и анализа резултата из савремене научне литературе из области технологије готове хране. Прорачуни у технолошком процесу производње.							
<b>Литература</b>							
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. М. Гугушевић-Ђаковић (1989): Индустријска производња готове хране, Научна књига, Београд</li> <li>2. В.Олушки (1988): Технологија готових јела, Технолошки факултет Нови Сад</li> <li>3. Ј. Попов-Раљић (2000): Технологија и квалитет готове хране, Технолошки факултет Нови Сад</li> <li>4. С. Тојагић: Збирка задатака из технологије меса и технологије готових јела, Технолошки факултет, 1986.</li> <li>5. С. Грујић: Прехрамбени адитиви, Функционална својства и примењена, Универзитет у Бања Луци, технолошки факултет, Бања Лука, 2005.</li> <li>6. Edited by Andrea Menlove, “Ready meal technology”, Leatherhead Publishing, England 2002</li> </ol>							
<b>Број часова активне наставе</b>							Остали часови
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:				
2	-	3	-				
<b>Методe извођења наставе</b>							
Интерактивна предавања уз коришћење савремених технологија, експерименталне вежбе у лабораторијама и индустријским погонима, рачунске вежбе и консултације у групи или самостално							
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>							
<b>Предиспитне обавезе</b>				<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>		<b>Поена</b>
Похађање и ангажовање на предавањима и вежбама				<b>10</b>	Усмени испит		<b>30</b>
Урађене и одбрањене лабораторијске вежбе				<b>25</b>			
Семинарски				<b>35</b>			