

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Контрола квалитета у технологијама биљних уља и масти, воћа и поврћа и готове хране			
Наставник: Ранко С. Романић, Александра Н. Тепић Хорецки, Наталија Р. Цинић, Марија Р. Јокановић			
Статус предмета: Изборни за КК			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: Нема			
Циљ предмета			
<p>СТИЦАЊЕ ЗНАЊА О УТИЦАЈУ ПАРАМЕТАРА ТЕХНОЛОШКИХ ПОСТУПАКА НА КВАЛИТЕТ МЕЃУФАЗНИХ, СПОРЕДНИХ И ФИНАЛНИХ ПРОИЗВОДА, УПОЗНАВАЊЕ СИРОВИНА, СТИЦАЊЕ ЗНАЊА ИЗ ОБЛАСТИ ПРОПИСА И СТАНДАРДА И УПОЗНАВАЊЕ СА СПЕЦИФИЧНИМ МЕТОДАМА ЗА КОНТРОЛУ КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА ТЕХНОЛОГИЈЕ УЉА И МАСТИ, ВОЋА И ПОВРЋА И ГОТОВЕ ХРАНЕ.</p>			
Исход предмета			
<p>Савладавање неопходних знања и оспособљавање стручњака за контролу квалитета у области технологија биљних уља и масти, воћа и поврћа и готове хране.</p>			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
<p>Састав биљних уља и масти, основни хемијски састав воћа и поврћа и састав готове хране биљног порекла. Технолошки процеси са критичним контролним тачкама у технологијама јестивих рафинисаних и нерафинисаних биљних уља, биљних масти, маргарина и мајонеза и сродних производа; у технологијама производа од воћа и поврћа, сокова од воћа и поврћа, освежавајућих безалкохолних пића, као и у технологијама полуприпремљене и припремљене готове хране од намирница биљног порекла. Параметри и критеријуми квалитета. Основни и лимитирајући састојци. Законска регулатива. Опис производа.</p>			
<i>Практична настава</i>			
<p>Испитивање основних показатеља квалитета јестивих нерафинисаних и рафинисаних биљних уља и масти, маргарина и мајонеза и сродних производа, производа од воћа и поврћа и готове хране.</p>			
Литература			
<p>Е. Димић, Ј. Туркулов: Контрола квалитета у технологији јестивих уља, Технолошки факултет, Нови Сад, 2000. Е. Димић: Хладно цеђена уља, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, 2005. П. Вукосављевић, М. Вељовић: Технологија воћа и поврћа - практикум. Пољопривредни факултет, Земун, Универзитет у Београду, 2013. П. Вукосављевић, М. Вељовић: Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића - практикум. Пољопривредни факултет, Земун, Универзитет у Београду, 2013. А. Тепић: Бојене материје воћа и поврћа. Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет 2012. Ј. Попов-Раљић: Технологија и квалитет готове хране, Технолошки факултет, Нови Сад, 2000. биљних масти „Витал”, Врбас, 1997. М. Гугушевић-Ђаковић: Индустриска производња готове хране, Научна књига, Београд, 1989. И. Станковић: Услови употребе адитива, декларисање и обележавање намирница, Законска регулатива, Министарство за унутрашње економске односе државне заједнице СЦГ, 2004.</p>			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: 4	
Методe извођења наставе			
<p>Интерактивна предавања уз коришћење савремених средстава и информационих технологија, консултације у групама или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији и индустријским погонима са рачунским задацима.</p>			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	25	усмени испит	30
колоквијум-и	40		
семинарски рад			