

Табела 5.2 Спецификација предмета

<b>Студијски програм : Прехрамбено инжењерство</b>			
<b>Назив предмета: Контрола квалитета у технологијама меса, млека и готове хране</b>			
<b>Наставник: <a href="#">Владимир М. Томовић</a>, <a href="#">Мирела Д. Иличић</a>, <a href="#">Катарина Г. Канурић</a>, <a href="#">Наталија Р. Цинић</a>, <a href="#">Марија Р. Јокановић</a></b>			
<b>Статус предмета: Изборни за КК</b>			
<b>Број ЕСПБ: 7</b>			
<b>Услов: Нема</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
Циљ и задатак предмета је упознавање студената са основним саставом меса, млека и готове хране, одабраним технолошким операцијама и процесима прераде у одговарајуће производе од меса, млека и готове хране, и методама контроле квалитета производа у технологијама меса, млека и готове хране.			
<b>Исход предмета</b>			
Савладавање неопходних знања и оспособљавање стручњака за контролу квалитета у технологијама меса, млека и готове хране.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Основни састав меса, млека и готове хране. Опис одабраних технолошких процеса производње са критичним и критичним контролним тачкама, параметри и дефиниције и основни захтеви квалитета производа од меса, млека и производа готове хране према важећој законској регулативи.			
<i>Практична настава</i>			
Производња и квалитет (хемијски састав, физичкохемијске и сензорске анализе) одабраних производа од меса, млека и готове хране.			
<b>Литература</b>			
И. Томашевић, В. Томовић: Обрада меса, Пољопривредни факултет, Београд, 2015.			
И. Вуковић: Основе технологије меса, Ветеринарска комора Србије, Београд, 2012.			
С. Милановић, М. Иличић, М. Царић: Ферментисани млечни производи, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 2017, ИСБН 978-86-6253-072-1			
М. Царић, С. Милановић: Млеко у праху и сродни производи, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Факултет за економију и инжењерски менаџмент, Универзитет Преивредна академија у Новом Саду, Нови Сад, 2016.			
М. Царић, С. Милановић, Д. Вуцеља: Стандардне методе анализе млека и млечних производа, Прометеј, Нови Сад, 2000.			
М. Гугушевић-Ђаковић: Индустијска производња готове хране, Научна књига, Београд, 1989.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 4</b>	<b>Практична настава: 4</b>	
<b>Методe извођења наставе</b>			
Интерактивна предавања уз коришћење савремених средстава и информационих технологија, консултације у групама или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији и индустријским погонима са рачунским задацима.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	15	усмени испит	30
колоквијум-и	25+25		
семинарски рад			