

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Контрола квалитета у технологијама меса, млека и готове хране			
Наставник: Владимир М. Томовић, Мирела Д. Иличић, Катарина Г. Канурић, Бранислав В. Шојић, Марија Р. Јокановић			
Статус предмета: Изборни за КК			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: Нема			
Циљ предмета			
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.			
Исход предмета			
Савладавање неопходних знања и оспособљавање стручњака за контролу квалитета у технологијама меса, млека и готове хране.			
Садржај предмета			
<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 меса и производа од меса, млека и производа готове хране према важећој законској регулативи.			
<i>Практична настава</i>			
Производња и квалитет (хемијски састав, физикохемијске и сензорске анализе) меса и млека и одабраних производа од меса, млека и готове хране.			
Литература			
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.			
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: Индустриска производња готове хране, Научна књига, Београд, 1989.			
М. Јокановић, Практикум из технологије готове хране, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, 2022			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4		Практична настава: 4
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања уз коришћење савремених средстава и информационих технологија, консултације у групама или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији и индустријским погонима са рачунским задацима.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	15	усмени испит	30
колоквијум-и	25+25		
семинарски рад			